



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE SONDERAUSGABE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

ALLES NEUE MACHT DER MAI

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM APRIL

VERONIKA, DER LENZ IST DA

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

SCHWEIN ODER NICHT SCHWEIN...

AUSGABE April/2023



Wir bauen für SIE um!

Ab 11. April erneuern wir unser Hauptgeschäft in der Katharinenstraße. Sie können noch in Ruhe Ihre Ostereinkäufe tätigen. Nach Ostern schließen wir den Laden zum Umbau für 3 ½ Wochen. In der Umbauzeit stehen Ihnen unsere Filialen Am Penzinger Feld und Ludwigstraße für Ihre Einkäufe zur Verfügung.

Alles Neue macht der Mai!

Die geplante Wiedereröffnung ist am 5. Mai.

Wir modernisieren und Sie erhalten die Geschenke!

Um Ihnen diese Zeit ein wenig zu versüßen, erhalten Sie **beim Kauf eines Moser-Gutscheins 10% des Wertes von uns oben drauf** im Zeitraum 01.04 – 30.04.2023:

50€ zahlen → Gutschein über 55€ erhalten

100€ zahlen → Gutschein über 110€ erhalten

150€ zahlen → Gutschein über 165€ erhalten

Nutzen Sie diesen Bonus - zum Beispiel für die kommende Grillsaison.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen in unserem „neuen“ Stammhaus!

Neue Termine - GRILLSEMINARE 2023:

26. Mai - 23. Juni - 30. Juni - 14. Juli - 28. Juli (jeweils Freitag von 18-21 Uhr)

Fürs Erste haben wir nur diese Termine angesetzt aufgrund unseres Ladenumbaus im April/Mai und des Ruethenfestes im Juli. Eventuell folgen noch weitere Termine. Da dies aber noch ungewiss ist, seien Sie SCHNELL und buchen sich JETZT Ihren Lieblingstermin auf unserer Webseite unter <https://metzgerei-moser.de/genuss-erlebnisse/grillseminare/>

Moser-Bestell-APP:

Während der Corona-Zeit haben wir unsere Moser-App installiert, die Ihnen und uns in den schwierigen Zeiten viel erleichtert hat. Nun dürfen wir glücklicherweise wieder in bewährter Normalität einkaufen. Nette Gespräche über die Ladentheke und Beratungen vor Ort sind zum Glück wieder möglich. Daher hat auch die Nutzung unserer App stark nachgelassen. Dieser und weitere Gründe haben nun dazu geführt, dass wir uns entschlossen haben, die App zum 31. März erst einmal abzuschalten. Wir bitten um Ihr Verständnis und freuen uns auf einen regen persönlichen Austausch mit Ihnen in unseren Läden!



EMPFEHLUNGEN IM APRIL

VERONIKA, DER LENZ IST DA...

STROGANOFF PFANNE vom Rind schnelle Pfanne des Monats	2,37 € / 100g
SCHWEINEGULASCH zart und mager	1,53 € / 100g
FLANKSTEAK von der Strohfüre	3,28 € / 100g
LYONER IM RING mild geräuchert	1,45 € / 100g
REGENSBURGER deftige Handwurst	1,64 € / 100g
LANDSBERGER BRATWURST mit Bärlauch und Weißwein	1,69 € / 100g
MINI-LEBERWURST vom Schnittlauch streichart	1,74 € / 100g
CHILI-PEITSCHEN pikante Rohwurst für die Hand	2,10 € / 100g
SCHINKEN-EIER-SALAT aus unser Feinkostküche	2,16 € / 100g

UND SOBALD DER BÄRLAUCH SPRIESST

BÄRLAUCHFRISCHKÄSE hausgemacht	2,34 € / 100g
BÄRLAUCH-LEBERKÄSE in der Dose	1,85 € / 100g

UNSERE EMPFEHLUNG ZU OSTERN

FRISCHES LAMMFLEISCH aus Eigenschlachtung Bitte denken Sie an Ihre Vorbestellungen!	
OSTERSCHINKEN geräuchert und heißgegart	2,46 € / 100g



STROGANOFF-PFANNE KLASSISCH VOM RIND

Mager und saftig? Würzig und auch etwas für bevorstehende Feiertage und schnell soll's auch gehen. Unsere Pfanne im April wird sie begeistern! Ausgesuchtes Rindfleisch, verfeinert mit Essiggurken, ausgesuchten Gewürzen und etwas scharfem Senf ergibt den Klassiker der achtziger Jahre, der immer noch heiß geliebt wird. Vielseitig, auch in der Auswahl der Beilagen. Wir empfehlen immer gerne Bandnudeln, ein buttriges Püree oder auch mal Reis. Wir freuen uns über Ihr Feedback!



LANDSBERGER BRATWÜRSTE

Aus knapp 80 % bestem Schweinefleisch, etwas Kalbfleisch, Weißwein, Gewürzen und Kräutern – hierbei gibt Bärlauch die besondere Note vor – wird dreimal in der Woche von unseren Metzgern die Landsberger Bratwurst produziert. Und das seit gut 21 Jahren! Wir sind stolz auf unseren Dauerbrenner, der bestimmt auch Ihnen schmeckt! Tipp vom Grillprofi:

Für die schönen Ostertage auch perfekt für den Grill geeignet! Was passt dazu? Ein Fenchel-Zwiebel-Apple-Gemüse vom Grill (gespeichert in den Moser Highlights auf Instagram!)



EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen w(s)ollten

LYONER IM RING

Die ersten kräftigen Sonnenstrahlen wärmen die Luft und somit steigt auch die Lust auf einen hausgemachten Wurstsalat. Verfeinert mit ein paar bunten Paprikawürfeln und Lauchzwiebelröllchen glänzt es auf jedem Brotzeitisch. Und wenn es deftiger sein soll? Probieren Sie unsere Regensburger!

Gut zu wissen:

Sie achten auf ihre Ernährung? Lyoner hat einen tollen Eiweißgehalt! Auf 100 g kommen 11,7 g Eiweiß

Was ist drin?

Schweine- und Rindfleisch, Speck und Gewürze. Die tolle Räuchernote verdankt der feine Ring dem Buchenrauch, über dem wir die Lyoner räuchern.

CHILI-PEITSCHEN

Es darf gerne mal würzig-scharf sein bei Ihnen? Landjäger und Rauchpeitschen finden öfter mal den Weg auf ihrem Tisch, aber der besondere Kick fehlt? Chili-Peitschen sind der heimliche Star! Schweinefleisch, von Hand ausgesuchter Speck, Chili und viele aromatische Gewürze machen diese Wurst so besonders.

Wissenswertes aus der Wurstküche:

zur Herstellung von 100 g Chilipeitschen werden 107 g Schweinefleisch verwendet.



SCHWEIN ODER NICHT SCHWEIN...

... WELCH AUSSERORDENTLICH
KOMISCHE FRAGE



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im April

Rezept für 4 Person

Vorbereitung ca. 45 Min. / Garzeit ca. 45 Min.

BETRUNKENES SCHWEINEGULASCH

Ein Klassiker im neuen Licht – bunt und fröhlich auf dem Teller

Zutaten

- 700 g Schweinegulasch
- 700 g Zwiebeln
(in Würfeln)
- 0,5 l Weißwein, trocken.
- 1 St. Paprika, rot
(in Würfeln)
- 1 St. Karotte
(in kleinen Würfeln)
- Ca. 8 cm Lauch
(in Scheiben)
- Salz, Pfeffer
- 2 EL Paprika, edelsüß
- 1 TL Paprikapulver, scharf
- 1 EL Crème Fraiche
- Öl zum Anbraten

Öl in Topf erhitzen und das Fleisch rundherum kräftig anbraten. Zwiebel, Karotte, Paprika und Lauch dazugeben und mit Salz und Pfeffer würzen, Paprika edelsüß und scharf hinzufügen. Kurz mit anbraten und mit Weißwein ablöschen, so dass das Schweinefleisch komplett mit Flüssigkeit bedeckt ist. Auf kleiner Flamme 45 min köcheln lassen. Anschließend Crème Fraiche in das fertige Gulasch mit einrühren und servieren.

Passende Beilagen: Bandnudeln, Püree

Wein-Empfehlung: am besten Chenin Blanc, Pinot Grigio oder Sauvignon Blanc

Schwierigkeitsgrad: einfach

Tipp von den Profis:

Wie wird Schweinegulasch nicht zäh?

Das richtige Schmoren von Gulasch liegt in der Kombination aus sanfter Hitze und einer langen Garzeit. Nur so können sich die Kollagenfasern in weiche und essbare Gelatine auflösen und das Gulasch wird nicht zäh, sondern superweich!

UNSERE WOCHEN-SCHMANKERL JETZT ONLINE.



Unseren Wochen-Schmankerlplan finden Sie ab sofort nur noch Online oder als Aushang in unseren Filialen. Mit dem rechts stehenden QR-Code können Sie diesen einfach abrufen.



ALLES NEU. DER UMWELT ZULIEBE!

Nachhaltig wirtschaften und leben ist bei uns ein großes Thema. Ebenso auch Ressourcen zu schonen. Darum gibt es ab sofort keine Wochenzettel mehr, sondern diese monatlich erscheinende, kleine Broschüre und das nur, solange der Vorrat reicht.



Metzgerei Moser GmbH Landsberg am Lech
Katharinenstr. 39 | Tel. 08191/2386
Ludwigstr. 158 | Tel. 08191/427826
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971
info@metzgerei-moser.de

www.metzgerei-moser.de

