



Das perfekte Steak - ob Schwein oder Rind - isst ganz einfach!



Wir bieten eine ausgezeichnete Fleischqualität, von der feinen Färsse und vom Schwein aus eigener Hausschlachtung in unserer Theke. Von unseren Meistern zerlegt, gut zugeschnitten und optimal gereift. Danach werden die zarten Steaks meisterlich gewürzt und mariniert.

Wenn Sie selbst marinieren wollen, empfehlen wir das Fleisch mit etwas Salz und Zucker zwei Tage vor dem Grillen marinieren und kalt stellen, dann in einer Pfanne abgedeckt eine Stunde vor dem Grillen auf Raumtemperatur bringen oder in einer die Pfanne mit 38° im Backofen eine Stunde warmhalten, um die Maillard Reaktion (karamellisieren) anzustoßen.

Wir empfehlen beim Grillen die Rückwärts-Garmethode von unten nach oben - **von vorgewärmt zu heißgegart.**

Das Ergebnis der Maillard-Reaktion bei Fleisch ist abhängig von Art und Menge der Aminosäuren und Zuckermoleküle. Diese organischen Verbindungen verleihen dem Grillgut seine charakteristische braune Farbe. Für die bräunliche Färbung der Steaks sind geschmacksintensive Melanoidine verantwortlich. Diese Röststoffe sind auch von gesundheitsverträglichem Nutzen.

Sie braten dann die Steaks auf dem Grill oder in der Pfanne bei niedriger Temperatur, beidseitig bei 120° C bis zu einer Kerntemperatur von 58° an. Gehen dann mit der Temperatur kurz auf 200° (Stufe 3) um die gewünschte äußere Bräunungskruste zu erreichen. Jetzt lassen Sie Ihr Fleisch auf einem vorgewärmten Teller ca. 10 Minuten abgedeckt ruhen, um es dann mit den Gemüse- und Salatbeilagen zu genießen.

Wir garantieren 100 % Genuss!
Ihr Metzgermeister Alfons Baier

Es ist Zeit die Grillsaison zu eröffnen!

Unsere Theke ist täglich randvoll gefüllt mit vielen leckeren Grillspezialitäten für Familie und Freunde, fällt die Grillparty ins Wasser, gelingen die Steaks auch super gut der Pfanne.



UNSERE FEINSCHMECKER EMPFEHLUNGEN 10.07. - 22.07.2023

Wir sind gerne für Sie da!

Metzgerei Baier
Pipinsrieder Str. 20
85250 Altomünster

Tel.: 08254-83 35
kontakt@metzgerei-baier.de

Unsere Öffnungszeiten

Montag - Donnerstag
07.00 - 13.00 Uhr und 14.30 - 18.00 Uhr

Freitag
07.00 - 13.00 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr

Samstag
07.00 - 12.00 Uhr

Mittagstisch
Montag - Freitag 11.00 - 13.00 Uhr -
täglich frisch gekocht aus unserer Metzgerküche!

www.metzgerei-baier.de



Empfehlungen der Woche
Mo. 10.07. - Sa. 15.07.2023

Schweinefiletspieße griechische Art - ein Genußerlebnis zum Grillen..	100 g	1,69 €
Schweinehals Steaks nach Bonanza oder Alabamastyl-Ranch.....	100 g	1,38 €
Fränkische Bratwürste Baier's Spezialität- frisch auf den Grill.....	100 g	1,29 €
Lyoner im Ring frisch aus dem Bucherauch	100 g	1,19 €
Emmentaler Käse schmeckt super am Stück oder fein geschnitten	100 g	1,39 €

Montags Hackfleischtag: frisch vor Ihren Augen für Sie durchgedreht. Gem. Rind u. Schwein für ein preiswertes Kochen - genau so, wie Sie sich das wünschen! 500 g nur 4,50 €

Samstags Haxentag:

Frisch aus dem Backofen - ab 9.00 Uhr ein echter Samstagsknüller und ein echtes **Geni-esser** Schnäppchen innen saftig - außen knusprig 100 g nur 0,79 €
Bitte bis Freitag vorbestellen!

NEU! Jeden Mittwoch Spareribs frisch aus eigener Schlachtung und Zerlegung zum Braten & Grillen

NEU! Jeden Donnerstag, Baiers frische Grillbratwurstl, für Pfanne & Grill

NEU! Jeden Freitag, Baier's Lyoner im Ring, heißgeraucht und Weißwürste frisch aus dem Kessel

**Das sind Baier's köstliche und frische Grill Besonderheiten!
Jeweils Solange der Vorrat reicht.**

Empfehlungen der Woche
Mo. 17.07. - Sa. 22.07.2023

Schweinekotelett natur oder mariniert.....	100 g	1,08 €
Spareribs - butterzart sous vide vorgegart für Grill oder Backofen	100 g	1,09 €
Leberkäs - Baier's Goldstück pikant, schmeckt super knusper auch gegrillt..	100 g	1,08 €
Chilipeitschen schmeckt auch kalt, aus dem Buchenrauch.....	100 g	1,29 €
Käsesalat täglich frisch, aus besten Zutaten	100 g	1,59 €

Mittwochsknüller: Leberkäs ab 1 Kg zum selbstbacken 100 g nur 0,88 €