

## Tipps für Ihren Ostereinkauf

1. Nutzen Sie die Möglichkeit der **Vorbestellung für die Festtage**. Sie können sich in Ruhe beraten lassen, vergessen nichts und vermeiden lange Wartezeiten. Beachten Sie bitte auch, dass Sie einige Spezialitäten aus unserem Ostersortiment **nur auf Vorbestellung** bekommen können. Vor allem Geflügel, Kaninchen und Lamm bitte eine Woche im Voraus bestellen.
2. **Bestellmöglichkeiten:**
  - **Vor Ort** im Laden oder auf dem Wochenmarkt
  - **Am Telefon** in Ihrer Filiale
  - **Online-Bestellung** bitte bedenken Sie auch vorab an eine persönliche Beratung



— seit  1833 —  
**Bechler**  
METZGEREI | FEINKOST | DELIKATESSEN

[www.metzgerei-bechler.de](http://www.metzgerei-bechler.de)

Laden: Stockach | Hauptstraße 10  
Telefon: 0 77 71 / 920 100

Filiale: Gottmadingen | Hauptstraße 32  
Telefon: 0 77 31 / 319 29 88

Filiale: Radolfzell/Böhringen | Singener Str. 12  
Telefon: 0 77 32 / 37 52

## Kulinarische Ideen für Ihr Osterfest

auch dieses Jahr möchten wir Sie gerne wieder mit unseren hausgemachten Spezialitäten, auserwählten Delikatessen und kleinen Leckereien verwöhnen. Wir haben hier einen großen Teil unseres Ostersortimentes für Sie zusammen gefasst, sollten Sie etwas vermissen fragen Sie uns bitte danach! Viel Spaß beim planen und aussuchen, sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne und helfen weiter.



## *Vollmilch-Kalbfleisch*

frische, natur belassene Vollmilch ist das offene Geheimnis für die Zartheit und den unnachahmlichen feinen Geschmack unseres Vollmilch-Kalbfleisches. Leicht, kalorienarm und bekömmlich – ein Stück Natur, echt und unverfälscht. Genießen Sie unser Vollmilch-Kalbfleisch gerade jetzt zu Ostern ein frühlingshafter Hochgenuss.

- Kalbsschnitzel oder Geschnetzeltes oder Gulasch
- zarte Kalbssteaks von Rücken oder Filet
- Gefüllte Kalbsbrust
- Kalbs-Ossobuco und Kalbshaxen
- Rahmbraten vom Kalb (fertig gekocht, nur noch erwärmen)

## *Etwas Besonderes – unser Lamm*

Unsere Lämmer werden auf den Bergwiesen des Hohentwiel gehalten, trinken nur die Mutter-Schaf-Milch, fressen frisches grünes Gras und genießen ständig freien Auslauf. Ein Stück Natur, echt und unverfälscht. Probieren Sie unser Lammfleisch vom Hohentwiel, wir beraten Sie gerne und halten Zubereitungshinweise bereit.

- Keule, Schulter oder Hals zum Schmoren
- Steaks von der Oberschale
- Kotelett
- Rücken mit oder ohne Knochen
- Lamnbraten provencalischer Art (fertig mariniert)
- Ragout mit Provence-Kräutern und frischem Knoblauch
- Haxen zum Schmoren
- Hackfleisch (für Cevapcici oder Gyros-Fleischküchle)

## *Geflügel für Genießer*

Freiland-Maishähnchen,  
Maishähnchenkeulen, Maishähnchenbrust mit und ohne Haut,  
Maishähnchenbrust "Südtiroler Art",  
Barbarie-Flugenten, auch Brust & Keulen (natur und mariniert),  
Puten-Schnitzel, Filet oder Oberkeulen,  
Freiland-Perlhühner, Perlhuhnbrust Supreme,  
Stubenküken, Wachteln

## *Frisches Kaninchen*

ganze Kaninchen (ca. 1,5kg), Kaninchenkeulen, Kaninchenrücken

## *Unsere Spezialitäten*

**Rinderrouladen** natur oder fertig gefüllt

zart gereifte **Rindersteaks** und  
**Ochsenkotelett** „Dry Aged“

**Ochsenbäckle zum Schmoren** (mit Rezept)

**Bechler's Gourmet-Pfännle** vom Schweinefilet

**Gefülltes Maishähnchen** (bratfertig)

**Putenbrustfilet im Kräuter-Brät-Mantel**

**Schlemmersteaks** gefüllt, mit Käse überbacken

**gefülltes Schweinefilet**

mit Kalbsbrät, Speck, frischen Champignons und Kräutern

**Putenrollbraten** mit luftgetrocknetem Schinken & Rucola

**Medaillons von der Schweinenuß** mit Kräuterbutter