Fruhmann ... schmeckt! LANDFLEISCHEREI

Hausgemacht & einzigartig.

täglich frisch gekocht!

SB-MITTAGSTELLER

NEU! Kräuter aus Fruhmann's hauseigenen Lehrlings-Kräutergarten.

Das schnelle und preiswerte Mittagessen, immer frisch von Mo bis Sa ab 11 Uhr!

WOCHE: 30.06. - 05.07

Mo	**Schweinsbraten** mit Knödel & Saft	€ 8,90
Di	**Gefüllte Paprika** mit Erdäpfelpüree	€ 8,90
Mi	**Kärntner Schnitzel** Mozzarella & Schinkenspeck gefüllt, mit Endivien- Erdäpfelsalat	€ 8,90
Do	**Cevapcici** mit Rosmarin Erdäpfel (Grill Spezial)	€ 8,90
Fr	**Gebackener Fisch** im Schilcherweinteig & Petersilerdäpfel	€ 8,90
Sa	**Rindfleisch gekocht** mit Krensoße & Rösterdäpfel (Kärntner Küchen Schmankerl!)	€ 8,90

WOCHE: 07.07. - 12.07

Mo	**Lammbraten** mit Erdäpfelpüree und Saft	€ 8,90
Di	**Barbeque Bauch-Ripperlan** mit Erdäpfelrahmsalat	€ 8,90
Mi	**Griechische Pfanne** mit Schafskäse und Polenta	€ 8,90
Do	**Brathendl ½** mit Reis	€ 8,90
Fr	**Faschierter Braten** mit Erdäpfelpüree und Saft	€ 8,90
Sa	**Rindfleisch gekocht** mit Krensoße & Rösterdäpfel (Kärntner Küchen Schmankerl!)	€ 8,90

WOCHE: 14.07. - 19.07

Mo	**Gyros** mit Tzatziki & gebackenen Erdäpfelscheiben	€ 8,90
Di	**Zwiebelrind-schnitzel** mit Knödel & Bratensaft	€ 8,90
Mi	**Beef Ribs** mit Erdäpfelspalten und Coleslaw Salat (Grill Spezial)	€ 8,90
Do	**Cordon Bleu** vom Schwein mit Petersilienerdäpfel	€ 8,90
Fr	**Grillstelzen ½** mit Saft & Braterdäpfeln	€ 8,90
Sa	**Rindfleisch gekocht** mit Krensoße & Rösterdäpfel (Kärntner Küchen Schmankerl!)	€ 8,90

WOCHE: 21.07. - 26.07

Mo	**Wokpfanne** mit Putenfleisch & Reis	€ 8,90
Di	**Cordon Bleu** vom Schwein mit Petersilienerdäpfel	€ 8,90
Mi	**Putenspieße** mit Letscho und Reis (Grill Spezial)	€ 8,90
Do	**Mediterrane Tortellini-Pfanne** mit Zuchhini, Oliven & Schafskäse	€ 8,90
Fr	**Kärntner Champignons** mit Tartaresoße und Salat	€ 8,90
Sa	**Rindfleisch gekocht** mit Krensoße & Rösterdäpfel (Kärntner Küchen Schmankerl!)	€ 8,90

WOCHE: 28.07. - 02.08

Mo	**Rindsgeschnetzeltes** mit Gemüse und Reis	€ 8,90
Di	**Cordon Bleu** vom Schwein mit Petersilienerdäpfel	€ 8,90
Mi	**Brathendl ½** mit Reis und Saft	€ 8,90
Do	**Grillstelzen ½** mit Saft & Braterdäpfeln	€ 8,90
Fr Sa	**Kirchtagssuppe** (Villacher Kirchtag) Portion Kirchtagssuppe	€ 5,95
	mit Reindling	€ 6,95

Fruhmann ... schmeckt! LANDFLEISCHEREI

Fleischerei Mittagsmenüs
WhatsApp-Gruppe

Aktionen gültig bis 31.07.2025 | Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler | Layout: netWERKER Mediahaus OG

Öffnungszeiten Fleischerei: Mo. bis Fr. 07 bis 19 Uhr, Sa. 07 bis 17 Uhr
Triester Straße 1, 9241 Wernberg • Tel. +43 664 88130637 • E-Mail: office@fruhmann.at • www.fruhmann.at

Zugestellt durch post.at

Fruhmann ... schmeckt! LANDFLEISCHEREI

Hausgemacht & einzigartig.

JULI-ANGEBOTE

2+1 gratis!

€ 4,29 pro Packung

Hirschnossi

Knabbernossi
hausgemacht mit
Hirschfleisch!

Aktion beim Kauf
von 2 Packungen
1 Packung GRATIS

€ 11,90 2 Portionen

Kirchtagssuppe tiefgekühlt

Kirchtagssuppe
Fix und fertig
Im Glas oder Tiefgekühlt!

hausgemacht & tiefgekühlt

Symbolbild

tiefgekühlt

-30% Rabatt

per 100 g
€ 1,49
statt € 1,89

Beef-Burger Patties

reines Rindfleisch,
kräftig gewürzt

Fruhmann ... schmeckt!
LANDFLEISCHEREI

Hausgemacht & einzigartig.

Rib Eye-Steak

gut durchzogen,
besonders saftig

€3.69 per 100 g

Haussalami Aktion

pro Stange

€14.99 pro Stange

Grillwürstel

Der Fruhmann Grillklassiker

Mengen Rabatt!
ab 2 kg
€10.99 per kg

Schopf-Kotelette

Ohne Knochen
mariniert oder natur

Mengen-Rabatt ab 2 kg
Grill-Klassiker extra günstig!
Schopfkotelette ab 2 kg/kg: €9.99

€2.29 per 100 g

Lamm Cevapcici

Cevapcici aus
Lammfleisch,
extra g'schmackig

Haussulze

€1.19 per 100g

hausgemacht

Fruhmann ... schmeckt!
LANDFLEISCHEREI

Hausgemacht & einzigartig.

DRY AGED STEAKS

per 100 g

Prime Rib-Bone-Steak
(Rostbratensteak am Knochen) ..... € 4,49

Club-Bone-Steak
(Beiriedsteak am Knochen) ..... € 4,19

T-Bone-Steak
(Beriedsteak und kleines Filesteak am Knochen) ..... € 4,59

Porterhouse-Steak
(Beiriedsteak und großes Filetsteak am Knochen) ..... € 4,69

Vom Fruhmann Fleisch aus Wernberg und Pischeldorf!

Reifung in trockener Luft bis zum optimalen Zartheits- & Geschmackshöhepunkt! Dadurch bildet sich ein besonders harmonischer Geschmack bei feinem Aroma.

Am Knochen (Bone) besonders saftiges Steak, weil der Knochen die Temperatur gut in den Kern leitet!

30 Tage gereift! Riesig & saftig!