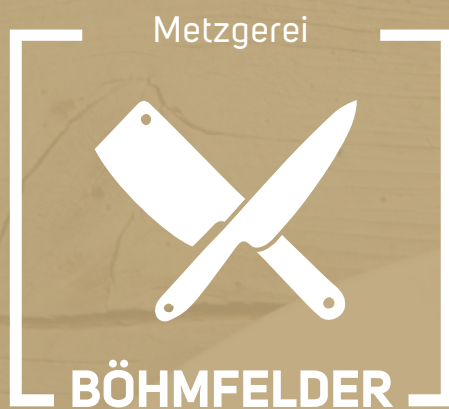




UNSERE BESTEN OSTERSCHINKEN

...zum schönsten
Frühstück des Jahres!

WIR WÜNSCHEN IHNEN EIN GENUSSVOLLES
OSTERFEST! IHRE FAMILIE PAULESER

2026

www.metzgerei-boehmfelder.de

DIE BESTEN OSTERSCHINKEN

Handwerkliche, langsame und sorgfältige Herstellung – wie zu Großvaters Zeiten!

FÜR HALBE & GANZE SCHINKENSTÜCKE ERHALTEN SIE **20% RABATT**

Brotteigschinken

Nur am
Do. 02.04.
und **Sa. 04.04.**
erhältlich



saftiges Hüftstück im
Brotteig gebacken.
Ganze Stücke ca. 1,5 - 2,3 kg,
auch als Scheiben erhältlich

100 g **2,39 €**

Mini-Brotteigschinken

erst ab
30.03.26
erhältlich



saftiges Hüftstück im
Brotteig gebacken
ca. 600 - 700 g / Stück

Stück **12,80 €**

Osterschinken aus der Unterschale



hell geräuchert,
mild und saftig

100 g **2,45 €**

Oster-Rollschinken

UNSER
BESTER



aus den besten Teilen des
Schweineschlegels
Unser Klassiker: mild und zart

100 g **2,59 €**

Böhmfelder Bauern- geräuchertes, gekocht



extra lang mit Buchenholz
geräuchert und herzhaft im
Geschmack

100 g **2,59 €**

Oster-Nußschinken



sehr mager und zart, besonders
mild im Geschmack
Ganze Stücke ca. 1 - 1,5 kg

100 g **2,49 €**

Osterschinken- Aufschnitt



zum Kennenlernen unserer
verschiedenen Osterschinken,
4-fach sortiert, ca. 270 g

100 g **2,65 €**

Osterschinken- Meerrettich-Frischkäse



hausgemacht
feincremig mit würzigem
Osterschinken

100 g **2,59 €**



Bunte Eier
Geflügelhof Schmid,
Greding

Stück **0,65 €**

DER
FEINE
BRATEN

UNSERE OSTEREMPFEHLUNG
Ab **30.03.2026** erhältlich

BESONDERE SCHMANKERL VOM KALB

- **Kalbsrückensteak**
oder **Kalbsfilet**
zum Spargel ein Genuss
- **Ossobuco**
Beinscheibe von der Kalbshaxe
- **Kalbsbraten**
verschiedene Stücke

Alle weiteren Teilstücke
vom Kalb finden
Sie in unserer Frischetheke



Böhmfelder Festtagsbraten



mit feiner Brezenfüllung

100 g **1,75 €**

Entenbrustfilet, sous-vide gegart



Fixer Sonntagsbraten
(nur noch 15 Min. im Ofen)
Stück ca. 300 g

100 g **2,95 €**

UNSERE REGIONALE BESONDERHEIT: Frisches Altmühltaler Lamm

Von unserem Schäfer
Eichhorn, Schernfeld

**BEGRENZTE
STÜCKZAHLEN!**
Bitte frühzeitig
vorbestellen!
Vielen Dank



Altmühltaler Lamm
Bereits ab Freitag,
20.03.26 erhältlich!

Altmühltaler Lamm ist eine kulinarische und regionale Besonderheit von höchster Qualität mit garantiertem Erzeugungs- und Herkunftsnachweis.

- Altmühltaler Lämmer weiden in kleinen Herden auf sonnigen Wacholderheiden des Naturparks Altmühltal.
- Keine Massentierhaltung.
- Die Herden fressen sich gemächlich durch den Altmühltaler Kräutergarten. Wiesensalbei, Spitzwegerich, Thymian und Wundklee halten die Schafe gesund! Jeglicher Verzicht auf Antibiotika, Wachstumsförderer und andere chemische Futterzusätze.
- Viel Muttermilch und große Mengen Kräutergras sorgen für ein gesundes zartes Fleisch mit mildem Aroma.

Lammschulter



ohne Knochen
ca. 1 kg, für 4 Personen

Lammkeule

**FEINER
BRATEN**



ohne Knochen, ca. 2 kg,
für etwa 8 Personen.
Auch halbiert erhältlich

Lammrücken



mit Knochen
ab 1 kg erhältlich

Lammrücken



ohne Knochen -
das Besondere!
ca. 750 g

Spare-Ribs

**UNSER
TIPP**



Stück
600 - 700 g

Lammleber



lecker und
nicht alltäglich

Lammhackfleisch



Nur am
Do. 02.04.
und **Sa. 04.04.**
erhältlich

ideal für Cevapcici
oder Moussaka

Lammbratwürstl



mit feiner Kräuternote
4 Stück pro Pack

Lammlachs Herkunft: Neuseeland



in Rosmarin-Meersalz
ca. 250 g

Lammhals gerollt



der saftige Braten
ca. 1,2 kg

**Des Weiteren
bieten wir:**

- Lammkotelett,
auch mariniert
- Lammhaxl
- Lammfilet
- Lammsoße
(200g)

AROMATISCHES LAMMCURRY indisch

Zutaten & Gewürze

- 800 g Lammfleisch (Schulter oder Keule, gewürfelt)
- 2 große Zwiebeln
- 3 Knoblauchzehen
- 1 frischer Ingwer (ca. 3 cm)
- 400 g gehackte Tomaten (Dose)
- 125 g Joghurt
- 2 EL Pflanzenöl oder Ghee
- 1 TL Kurkuma (gemahlen)
- 3 TL Garam Masala
- 1 TL gemahlener Koriander
- 1 TL Kreuzkümmel (Cumin)



- 1/2 TL Chilipulver (optional, je nach gewünschter Schärfe)
- 1 TL Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 30 g Mandelsplitter oder Cashewnüsse

Beilagen:
Basmatireis oder Naan-Brot
Frischer Koriander zum Garnieren

Vorbereitung: Lammfleisch waschen, trocken tupfen, von Sehnen befreien und in mundgerechte Würfel schneiden. Zwiebeln schälen und fein würfeln. Knoblauch schälen und fein hacken oder pressen. Ingwer schälen und fein reiben oder hacken. Alle Gewürze bereitstellen und abmessen.

Zubereitung: Öl oder Ghee im Schmortopf erhitzen und die Zwiebeln darin glasig dünsten. Knoblauch, Ingwer und Joghurt hinzufügen, sowie die Gewürze (Kurkuma, Garam Masala, Koriander, Kreuzkümmel, Chili) hinzugeben und unter ständigem Rühren kurz anrösten (ca. 1 Minute). Gehackte Tomaten aus der Dose hinzugeben und ohne Deckel ca. 5 Minuten köcheln lassen. Lammfleischwürfel zugeben und umrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt bei schwacher Hitze 1-1,5 Stunden köcheln lassen und dabei gelegentlich umrühren. Curry nochmals abschmecken und ggf. nachwürzen. Für ein nussiges Aroma Cashewkerne oder Mandeln leicht anrösten und kurz vor dem Servieren hinzufügen – das sorgt für einen angenehmen Crunch. Mit frisch gehacktem Koriander bestreuen und mit gekochtem Basmatireis oder warmen Naan-Brot und Naturjoghurt servieren.

Guten Appetit!



„Weitere Lammrezepte
liegen in unseren Läden auf“

IHRE SPEZIALITÄTENBESTELLUNG

BESTELLUNGSANNAHME NUR BIS 30.03.2026

Name, Ort:

Telefon-Nr.:

Abholtag:

☐ Donnerstag 02.04.2026

☐ Samstag 04.04.2026



MENGE / IM ST. /
GESCHNITTEN

OSTERSCHINKEN*

100 G

	Osterschinken aus der Unterschale*	2,45 €
	Oster-Nußschinken*	2,49 €
	Oster-Rollschinken*	2,59 €
	Bauerngeräuchertes gekocht*	2,59 €
	Brotteigschinken groß	1,91 €
	Mini-Brotteigschinken ca. 600 g	St. 12,80 €
	Bunte Eier (Geflügelhof Schmidt, Greding)	St. 0,65 €
	Osterschinken-Aufschnitt	2,65 €
	Schinken-Meerrettich-Frischkäse	2,59 €

MENGE

OSTEREMPFEHLUNG

KG

☐ KG	Paulesers Festtagsbraten	17,50 €
☐ ST	Entenbrust sous-vide gegart	29,50 €

MENGE

VOM MILCHKALB

KG

☐ KG	Kalbslende/ Rückensteak	39,90 €
☐ ST	Ossobuco	22,90 €
☐ KG	Kalbsbraten von Schulter Keule, Rollbraten Bitte Teilstück angeben	

*Für halbe & ganze Schinkenstücke erhalten Sie 20% Rabatt

MENGE

ALTMÜHLTALER LAMM

KG

☐ ST	Lammhals gerollt	25,90 €
☐ ST	Lammhaxl	23,50 €
☐ G	Lammleber	17,80 €
☐ KG	Lammhackfleisch nach kg	21,50 €
☐ ST	Lammkotelett mariniert	30,90 €
☐ ST	Lammkotelett natur	30,90 €
☐ ST	Lammschulter ohne Knochen	32,50 €
☐ ST/KG	Lammkeule ohne Knochen	33,50 €
☐ KG	Lammrücken mit Knochen (Sattel)	29,50 €
☐ ST	Lammrücken ohne Knochen	45,50 €
☐ ST	Lammfilet (St. 150g)	45,50 €
☐ KG	Lamm-Gerippe	12,20 €
☐ ST	Lamlachs in Rosmarin-Meersalz (Herkunft: Neuseeland)	49,90 €

MENGE

AUS DER KÜCHE

ST.

☐ ST	Lammsoupe 200 g	ca. 3,45 €
☐ ST	Bratensauce 200 g	ca. 2,45 €
☐ ST	Rahmsauce 200 g	ca. 2,45 €
☐ ST	Semmelknödel	1,20 €

MENGE

SONSTIGES

ST.

☐ ST	Osternest	20,90 €
-----------------------------	-----------	---------

SONSTIGES:

Angenommen:

Datum, Zeichen

Bitte beachten Sie:

Bestellungen können am
Donnerstag, den 02.04.26 nicht
vor 08:00 Uhr abgeholt werden!

Zudem bitten wir Sie,
auf Wurstbestellungen wie
Würstl oder geschnittene Ware
zu verzichten. Wir schneiden
alles gern frisch für Sie auf.

Wir bitten um Ihr Verständnis!
Ihr Metzgerei Böhmfelder Team

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler.
Bei allen angerichteten Speisen handelt es sich um Servier-
vorschläge. Nicht in allen Filialen vollständiges Sortiment
vorhanden. Solange der Vorrat reicht.

BÖHMFELDER OSTERNEST

zum Verstecken, Verschenken oder Vernaschen.

- 3 verschiedene Osterschinken, ca. 350 g
- 1 Paar Böhmfelder Kaminwürsten ca. 150 g
- 1 Leberwurst mit Kalbfleisch, ca. 100 g
- 2 Bunte Eier
- 1 Goldhase von Lindt



20,90 €



Foto exemplarisch

METZGEREI BÖHMFELDER

Böhmfelder Pauleser GmbH

Gaimersheimer Straße 2 - 85113 Böhmfeld - Tel.: 08406 918666-0

Mail: info@metzgerei-boehmfelder.de Web: www.metzgerei-boehmfelder.de

EITENSHEIM

Robert-Bosch-Straße 2

Tel.: 08458 4140

GAIMERSHEIM

Marktplatz 1

Tel.: 08458 30050

INGOLSTADT

Gaimersheimer Str. 51

Tel.: 0841 44411

INGOLSTADT

Donau City Center

Tel.: 0841 3700991

Das Hauptgeschäft BÖHMFELD
hat am Donnerstag, 02.04.2026
auch am Nachmittag geöffnet.

