METZGEREI GEIWIZ

GRILLZEIT

Die ganze Vielfalt auf dem Rost

Unser Grillsortiment
für Ihre Party!

METZGEREI GEIWIZ

Liebe Kundinnen und Kunden!

Sie haben Lust auf eine herrliche Grilllparty? Ob mit Familie oder Freunden, ob im Garten oder auf einem öffentlichen Grillplatz - Grillen macht Laune.

Damit in Ihrer Freiluftküche für reichlich Abwechslung gesorgt ist, bieten wir Ihnen grillfertig, raffiniert gewürzte oder gefüllte Spezialitäten an, mit denen Ihre Party zu einem tollen kulinarischen Erlebnis wird.

TIPPS & TRICKS

- Wenn es beim Anzünden eines Grills qualmt, liegt dies meist an schlechter Holzkohle und mangelhaften Anzünden. Achten Sie daher auch hier auf Qualität.
- Spiritus, Benzin oder andere Brandbeschleuniger haben beim Grillen absolut nichts verloren.
- In die Glut abtropfendes Fett kann zu Flammenbildung führen. Deshalb Aluschalen oder Folie unterlegen.
- Die Glut auf dem Grill hat optimale Temperatur, wenn die Holzkohle mit einer weißen Asche überdeckt ist.
- Garzeit der Grillwaren richten sich nach Sorte und Größe. Durchschnittlich rechnet man pro Zentimeter Fleischdicke ein bis zwei Minuten zum Durchgaren.
- Rohe Bratwürstchen brauchen etwa 4 Minuten pro Seite.
- Der richtige Abstand zur Hitzequelle ist wichtig für die Qualität des Grillgutes. Dabei gilt die Faustregel: Kann man die Hand zwei Sekunden über den Rost halten, so ist die Hitze genau richtig. Andernfalls muss der Rost höher bzw. niedriger gelegt werden.

UNSERE MARINADEN

Um dem Steak noch die besondere Würze zu verleihen, halten wir viele verschiedene Marinaden für Sie bereit!

Hier ein kleiner Auszug:

- **Paprika**
- **Kräuterbutter**
- **Curry**
- **Mango-Chili**
- **Mexico** (leichte Schärfe)
- **Texas** (würzig mit leichter Schärfe)
- **Steakpfeffer**
- **Griechisch** (leichte Knoblauchnote)

VOM SCHWEIN

- **Schweinehalssteak**
- **Schweinerückensteak**
- **Schweinebauch**
- **Schweinemedaillons**
- **Holzfällersteak**
- **Knusperhappen**
  Bauch mit Peperoni
- **Schweinetasche gefüllt:**
  - **Griechisch:** Feta und Paprika
  - **Toskana:** Schinken, Salami, Champignon, Paprika und Frischkäse
  - **Napoli:** Spinat, getr. Tomaten, Parmesan und Mozzarella

- **Spare Ribs**
- **Schweinemedaillons**
  im Speckmantel
- **Dattelspieß**
  Schweinefleischwürfel mit ger. Bauch umwickelten Datteln
- **Wurstspieß**
- **Zucchinispieß**
- **Schaschlikspieß**
- **Gyrosspieß**
- **Triple Filetspieß**
  verschieden gewürzte Filetmedaillons
- **Fackelspieß**

- **Rinderhüftsteak**
- **Rinderfiletsteak**
- **Rib-Eye-Steak**
- **Tomahawk**
  zwei bis acht Wochen gereiftes Stielkotelett vom Rind
- **Dry Aged T-Bone-Steak**
  drei bis acht Wochen am Knochen gereifter Rinderrücken mit geringem Filetanteil
- **Porterhousesteak**
  drei bis acht Wochen am Knochen gereifter Rinderrücken mit erhöhtem Filetanteil
- **Flank Steak**
- **Rinderfiletsteak im Speckmantel**
  mit grünem Pfeffer
- **Gorgonzolaspieß**
- **Mexikospieß**
  Rindfleisch mit Aubergine, Zucchini, Rauchfleisch, Champignon und Olive
- **Römerröllchen**
  gefüllt mit Rucola und Parmesan
- **Beef-Cheese-Steak**
  Rindertasche gefüllt mit Paprika und Cheddarkäse
- **Cottage-Cheese-Beefsteak**
  Rindertasche gefüllt mit Spinat, Käse und Parmesanschinken
- **Rindersteak „Cheese“**
  gefülltes Rinderhüftsteak mit Cheddar
- **Rindersteak „Grillkäse“**
  gefülltes Rinderhüftsteak mit Grillkäse

VOM RIND

VON DER PUTE

- **Putensteak**
- **Putenspieß mit:**
  - **Paprika**
  - **Zucchini**
  - **Früchte**
    Birne, Pfirsich, Ananas, Cocktailkirschen

VOM HÄHNCHEN

- **Hähnchenbrustspieß**
- **KIKOK „Pollo Fino“**
- **Hähnchenflügel**
- **Hähnchenunterkeule**
- **Hähnchenbruststeak**
- **Hähnchenbrustfiletspieß**

VOM LAMM

- **Lammsteak**
- **Lammkotelett**
- **Lammlachse**
- **Lammspieß mit Paprika**
- **Lammspieß**
  mit ger. Bauch
  umwickelten Bohnen

VOM KALB

- **Kalbsteak**
- **Kalbspieß**
  mit Backpflaumen
  und Rauchfleisch

HACKFLEISCH

- **Cevapcici**
- **Hamburgerpatty**
- **Hackfleischspieß**
- **Fleischbällchenspieß**

WURSTSPEZIALITÄTEN

- **Knackwurst**
- **Pizzaknacker**
- **Käseknacker**
- **Kräuterknacker**
- **Knoblauchknacker**
- **Chili-Schinken-Knacker**
- **Rinderknacker**
- **Putenknacker**
- **Hockeywurst**
- **Berner Wurst**

- **Schäler**
- **Rostbratwurst**
  auch als Mini-Rostbratwurst und Rostbratwurstschnecke
- **Grobe und feine Bratwurst**
- **Western Country**
  Röstzwiebeln und Rauchfleisch
- **Chorizo**
  feurig scharf
- **Salsiccia Fresca**
  Fenchelgeschmack
- **Merguez**
  leichte Schärfe

VEGETARISCH

- **Gemüsespieß**
- **Gemüsespieß**
  mit Grillkäse
- **Kartoffelspieß**

WIR BERATEN SIE GERNE!

Wir legen Ihnen auch gerne eine **Grillplatte** mit diversen Fleischwaren Ihrer Wahl! Probieren Sie dazu unsere vielfältigen, **köstlichen Marinaden**!

Außerdem bieten wir Ihnen unsere **täglich frisch zubereiteten Salate** und **leckere Grillsoßen** an.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen haben, so wenden Sie sich bitte an unser Fachpersonal.

Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Guten Appetit und viel Spaß auf Ihrer Grillparty wünscht Ihnen

Ihr Geiwiz-Team

Frische Qualität kommt aus der...

METZGEREI GEIWIZ

...wo Einkaufen Freude macht!

Schmidbergstraße 21 • 74074 Heilbronn
Telefon 07131-25 23 86 • Telefax 07131-25 04 54
info@metzgerei-geiwiz.de

www.metzgerei-geiwiz.de