

# FRISCHFLEISCHEINKAUF IST VERTRAUENSACHE

Vieles hat sich seit unserer Gründung geändert. Nur eines nicht:  
Unsere konsequente Ausrichtung beim Fleischeinkauf auf  
**Herkunft, Lieferant** und **Qualität** zu setzen.

Es geht immer billiger,  
jedoch gerade beim Fleischeinkauf zählt für uns:

- ✓ **Deutsche Herkunft bei frischem Schweine- und Kalbfleisch (4D Ware)**
- ✓ **Bei Rind: Deutsch oder von zuverlässigen Lieferanten aus Südamerika**
  - ✓ **Geflügel: Aus dem Elsass oder Deutschland**

Wir pflegen langjährige Lieferantenbeziehungen. Nicht umsonst vertraut uns die Firma Block. Mit unserer Rind Premium Marke Block-House oder Master Chef Edition bieten wir Ihnen Besonderes zum fairen Preis.

Ihre Gäste wissen es zu schätzen!

# WOHER KOMMT DAS GUTE BLOCK HOUSE GEFÜHL?



Seit mehr als 20 Jahren vertrauen Kunden von uns auf den Genuss und die hohe gleichbleibende Fleischqualität von BLOCK HOUSE. Damit das auch in Zukunft so bleibt, kümmert sich Block House aktiv um Themen wie Tierwohl und Nachhaltigkeit.

## Steaks von Rindern aus ganzjähriger Weidehaltung

Argentinien und Uruguay sind von einer langjährigen Rindfleischtradition geprägt, die auf nachhaltiger, tierfreundlicher und ganzjähriger Weidehaltung beruht. Das BLOCK HOUSE-eigene Quality-Control-Team begleitet die Produktion bei Partnerbetrieben vor Ort, bevor das Fleisch auf der Überfahrt nach Hamburg die wertvolle Reifezeit bekommt und so besonders zart und saftig wird. Dort angekommen, wird es von den Fleischermeistern von Block House verarbeitet, bevor es zu uns als Großhändler ausgeliefert wird.

## Wir haben ständig im Angebot: BLOCK HOUSE, Uruguay

1179	Roastbeef 4+ kg Stücke mit Deckel	kg	TP
1174	Roastbeef Mittelstück, sauber parierte, PAT	kg	TP
1176	Roastbeef Stücke Endstück ca. 1kg	kg	TP
1177	Ganze Hüfte, Steakhüfte	kg	TP
1178	Rib Eye, Entrecote , zart durchzogen	kg	TP
1181	Rinderfilet 3-4er , gereift	kg	TP
1182	Rinderfilet 4-5er, gereift	kg	TP
1183	Rinderhüfte, großer Muskel, ca. 1,5kg	kg	TP
1184	Rinderhüfte, kleiner Muskel, ca. 0,8kg	kg	TP

Uruguay hat 150 Jahre Rindfleisch-Tradition: Hier wachsen die für BLOCK HOUSE selektierten Rinder auf den saftigen Weiden in der endlosen Weite Uruguays auf. Jedes Tier hat in Uruguay umgerechnet etwa 2 Fußballfelder (ca. 1,5 ha) Platz zum ganzjährigen Grasens zur Verfügung. Ein wesentlicher Faktor für Animal Welfare und exzellente Fleischqualität.

Preise bitte anfragen, da Tagespreise!

# DIE GÜNSTIGE ALTERNATIVE

...aus unserem Tiefkühlhaus!

## Roastbeef

Gereift und eingefroren = ex chilled



**Argentinisches Roastbeef 3,5+**

**„Friasa“**

kg

Artikel-Nr. 2209

**16,99**

18,18\*



**Argentinisches Rinderfilet 3/4er**

**„Friasa“, 3-4 inch**

kg

Artikel-Nr. 720

**26,99**

28,88\*



**Argentinisches Rinderfilet**

**4-5 inch**

kg

Artikel-Nr. 2157

**28,99**

31,02\*

Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen ist die beste Methode unter Berücksichtigung von Genussaspekten. Denn je langsamer und schonender der Auftauprozess, desto besser bleibt die ursprüngliche Konsistenz des Fleisches erhalten. Wir empfehlen das Auftauen in der Originalverpackung.

*Ihre C+C Netzhammer Metzger*

Preise Stand KW 42 / 2023

# MASTER CHEF EDITION



## Frisches Premium Beef aus der Provinz „La Pampa“

1190	MCE Argent. Steakhüfte	kg	€ TP
1189	MCE Argent. Roastbeef frisch 4kg+	kg	€ TP
1191	MCE Rinderfilet 3-4 inch	kg	€ TP
1192	MCE Rinderfilet 4-5 inch	kg	€ TP

Lammfleisch aus Neuseeland wird unter sehr hohen Qualitätssicherungsstandards gezüchtet. Durch die natürliche Haltung der Tiere ist dieses Lammfleisch sehr gesund. Lämmer aus Neuseeland fressen ausschließlich Gras von saftigen Weideflächen. Diese Weiden machen mehr als 50 Prozent des gesamten Landes aus.

Wir handeln vorwiegend unsere exquisite Eigenmarke Master Chef Edition oder vom Premiumhersteller Silver Fern Farms.

1252	TK Lammrücken halbiert, geschnitten, reform 75mm	kg	€ 19,99
1253	TK Lammrücken halbiert, ganz, 75mm	kg	€ 16,99
1254	TK Lammkeulen mit Röhre	kg	€ 10,99
2281	TK Lammfilet	kg	€ 24,95
2283	TK Lammhinterhaxen	kg	€ 13,99
2284	TK Lammkrone, rack 75/70	kg	€ 36,49
2285	TK Lammlachse	kg	€ 29,99
2287	TK Lammhüftsteak	kg	€ 21,99
2288	TK Neuseel. Lammkeulen ohne Knochen	kg	€ 12,99

Preise Stand KW 42 / 2023

# EXTRABLATT ARGENTINIEN

Bieten Sie Ihren Gästen doch einmal...  
aus Argentinien:



## Grain Fed Roastbeef

„Grain fed“ ist ein Qualitätskriterium für Rindfleisch aus Südamerika und Australien. Bei Grain Fed Beef wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. Dadurch ist es zarter und vor allem geschmacksintensiver.

kg

Artikel-Nr. 1261

**TP**

## Grain Fed Rinderfilet 3/4

ca. 1,5 kg / St.

Artikel-Nr. 1125



## Black Angus Roastbeef

Black Angus – Premium Beef mit schottischen Wurzeln. Ende des 18. Jahrhunderts entstand daraus das Aberdeen Angus, das aufgrund seiner überwiegenden Schwarzfärbung jedoch besser bekannt ist als Black Angus. Die Bezeichnung Angus stammt von den Kelten und heißt auf Gälisch Aonghas, was so viel bedeutet wie „erste Wahl“. Black Angus Rinder liefern das Fleisch mit dem besten Eigengeschmack.

kg

Artikel-Nr. 1155

**TP**

Fleischeinkauf ist Vertrauenssache. Auf uns können Sie sich verlassen.

Ihre Metzger

Herr Wenzel in Singen, Herr Santos in Konstanz und Herr Hägele in Waldshut

Preise bitte anfragen, da Tagespreise!

# SPEZIELL UND (PREIS-)WERTES AUS UNSERER FACHMETZGEREI



Ex chilled – gereift und eingefroren TK

## Gleichbleibende Qualität zum stabilen Preis!

2209	TK Argentinisches Roastbeef Friasa 3,5+ kg	kg	€ 16,99
720	TK Argentinisches Rinderfilet, 3-4 inch, Friasa	kg	€ 26,99
2157	TK Argentinisches Rinderfilet, 4-5 inch, Friasa	kg	€ 28,99
12302	TK Original Blockhouse Arg. Rib Eye Entrecôte ca. 2kg	kg	€ 22,99

718	TK Weideluxe Deutsche Steakhüfte von der Färse ca. 1,5kg	kg	€ 12,90
1017	TK Deutscher Spanferkelrollbraten aus dem Nacken 1-1,5kg	kg	€ 7,59

2252	TK Deutscher Kalbsrücken	kg	€ 15,99
1244	TK Deutsche Kalbsleber, Scheiben	kg	€ 14,99

1250	TK Iberico Schweinekronen ca. 2kg	kg	€ 23,99
1251	TK Iberico Schweinelachse ca. 500g	kg	€ 19,99
2203	TK Schweinefilet EU, einzel vacc.	kg	€ 7,80
2210	TK Schweinefiletköpfe EU, ca. 800g vacc.	kg	€ 6,49
1065	TK Schweinehals/-nacke EU, einzel vacc.	kg	€ 5,60

708	TK Australischer Kängururücken Striploin ca. 1kg	kg	€ 16,99
12938	TK Australischer Kängurugulasch ca. 2,5kg	Btl.	€ 25,99

Das Fleisch über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen ist die beste Methode unter Berücksichtigung von Genussaspekten. Denn je langsamer und schonender der Auftauprozess, desto besser bleibt die ursprüngliche Konsistenz des Fleisches erhalten. Wir empfehlen das Auftauen in der Originalverpackung.

Preise Stand KW 42 / 2023

**Singen** Güterstraße 23  
Telefon (0 77 31) 99 88 77  
Telefax (0 77 31) 99 88 17  
Metzgerei 99 88 76  
info@netzhammer.de

**Konstanz** Max-Stromeyer-Str. 170  
Telefon (0 75 31) 58 27 20  
Telefax (0 75 31) 58 27 24  
Metzgerei 58 27 227  
konstanz@netzhammer.de

**Waldshut** Lonzaring 4  
Telefon (07751) 89643 33  
Telefax (07751) 89643 17  
Metzgerei 89643 36  
waldshut@netzhammer.de

**Öffnungszeiten KN:**  
Mo - Do 8.00 - 18.00 Uhr  
Freitag 8.00 - 19.00 Uhr  
Samstag 8.00 - 14.00 Uhr

**Öffnungszeiten Singen/ WT:**  
Mo - Fr 8.00 - 19.00 Uhr  
Samstag 8.00 - 14.00 Uhr