



**FLEISCH- UND WURSTWAREN
AUS EIGENER SCHLACHTUNG**

„Ein herzliches Grüß Gott beim Lang-Metzger“



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE LESERINNEN UND LESER,

unsere Traditionsmetzgerei wurde bereits 1875 gegründet und wird seither von der Familie Lang geleitet – mittlerweile in 6. Generation. Unsere Heimat ist das Rottal, in dem wir mit 3 Filialen in Bad Birnbach, Bayerbach, Kösslarn und einem Kilomarkt im Produktionsgebäude vertreten sind. Wir legen größten Wert auf Regionalität und beziehen nahezu sämtliche Rohstoffe von Lieferanten aus der näheren Umgebung und zählen zu den wenigen Betrieben im Rottal, die noch selbst schlachten und produ-

zieren. So können wir den kompletten Produktionsprozess auf Basis unserer hohen Qualitätsstandards überwachen: von der Abholung des Viehs bei den Landwirten über die Schlachtung bis hin zur Verarbeitung zu unseren gewohnt feinen und leckeren Fleisch- und Wurstprodukten. Als ein bodenständiges Handwerksunternehmen sind wir zugleich ein moderner, EU-zugelassener Schlachtbetrieb auf dem neuesten Stand.





Wir nutzen modernste Produktionstechnologien, stellen aber das traditionelle Metzgerhandwerk und die Leidenschaft für unsere hochwertigen Produkte mit altüberlieferten Familienrezepten in den Vordergrund unseres Schaffens.

Unser Team setzt sich aus ca. 55 engagierten und erfahrenen Mitarbeitern zusammen. Einige von ihnen sind schon seit Jahrzehnten bei uns im Betrieb tätig.

Wir freuen uns auf Sie!

**Katharina Lang, Gabriele Lang, Maximilian Lang
... und das gesamte Team der Metzgerei Lang.**

Um unser ausgeprägtes Fachwissen zu bewahren, bilden wir regelmäßig junge motivierte Menschen zum/zur Metzger/-in bzw. zum/zur Metzgereifachverkäufer/-in aus.

Die Metzgerei Lang steht seit vielen Generationen für Qualität und hervorragenden Fleisch- und Wurstgenuss. Besuchen auch Sie uns schon bald in einer unserer Filialen oder am Wochenmarkt und überzeugen Sie sich selbst.



Eigene Schlachtung – das zeichnet uns aus!



KONTROLLIERTE QUALITÄT MIT REGIONALEM URSPRUNG: DENN NUR „REGIONAL IST LEGAL!“

Unser Schlachtvieh beziehen wir von langjährigen Partnerbetrieben aus der Region. Dabei handelt es sich um landwirtschaftliche Familienbetriebe, die auf das Tierwohl achten und das Vieh artgerecht halten und füttern. Wir pflegen einen engen Kontakt zu unseren Landwirten und prüfen die Viehhaltung während regelmäßiger Hofbesuche.

Die Abholung der Tiere erfolgt erst am Schlachttag unmittelbar vor der Schlachtung mit unserem eigenen Lkw. Dabei gewährleisten wir durch die kurzen Wege einen stressfreien und schonenden Tiertransport. Unsere sachkundigen Metzger zeichnen sich durch langjährige Erfahrung aus und sind speziell auf die Schlachtung geschult.





Bildquelle: www.wolf-stefan.de, aufgenommen bei Familie Schönmoser, Andriching 5 in 94094 Rotthalmünster

*Tierwohl steht bei uns an
oberster Stelle!*

*„Qualität, handwerkliches Können
und jahrzehntelange Erfahrung.“*



DIE ZERLEGUNG

Es ist uns wichtig, Ihnen stets frisches und saftiges Fleisch von hoher Qualität anbieten zu können. Daher zerlegen wir an mehreren Tagen in der Woche frisch. Da die Zerlegung im eigenen Haus stattfindet, sind wir außerdem in der Lage, Ihnen sämtliche Sonderwünsche in Form von

individuellen Zuschnitten wie zum Beispiel Flank Steaks, Flat Iron Steaks oder Schäufele-Stücke zu erfüllen. Sprechen Sie einfach mit unserem freundlichen Verkaufspersonal. Übrigens: Auch frische Innereien sind Teil unseres reichhaltigen Produktangebots.





DIE PRODUKTION

Lieber kleinere Mengen und immer frisch – diesen Leitsatz haben die beiden Metzgermeister Katharina und Maximilian Lang schon in die Wiege gelegt bekommen. Im Hause Lang wird bis auf ein paar Spezialitäten fast alles selbst gemacht, auch Salami und Putenwurstwaren werden selbst produziert. Geräuchert wird noch ganz traditionell mit Buchenholz.

Handwerkliche Produktionsweisen stehen bei uns im Vordergrund. So werden Knacker und Regensburger beispielsweise noch von Hand abgebunden. Den ofengebackenen Lang Leberkäse muss man probiert haben – für den sind wir weit über die Landkreisgrenzen hinaus bekannt. Neben dem klassischen bayerischen gibt es auch eine Vielzahl anderer Sorten, wie z. B. den Röstzweibelleberkäse.



*Nur wenn unsere
Kunden zufrieden sind, sind wir es auch!*



UNSERE FILIALEN

Gerne heißen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter in einer unserer drei modernen Filialen in Bad Birnbach, Bayerbach und Kösslarn herzlich willkommen. Wählen Sie aus unserem großen Sortiment an frischen Fleisch- und Wurstprodukten und lassen Sie sich von unserem Verkaufspersonal in Sachen Menge, Zuschnitt, Geschmack etc. kompetent beraten. In allen drei Ladengeschäften bieten wir Ihnen zudem

von Montag bis Freitag einen kleinen, aber feinen Mittagstisch. Nach bodenständiger Hausfrauenart frisch gekocht, servieren wir Ihnen hier neben einigen Standardgerichten täglich bis zu drei verschiedene Tagesgerichte. Großer Beliebtheit erfreuen sich auch unsere knackig-frischen Chefsalate. Natürlich bekommen Sie bei uns auch eine Semmel auf die Hand, mit Ihrer Lieblingswurst belegt.







DER KILOMARKT

Wenn es mal ein bisschen mehr sein darf, sind Sie in unserem Kilomarkt im Bad Birnbacher Industriegebiet an der richtigen Adresse. Hier bieten wir Ihnen unser komplettes Fleisch- und Wurstsortiment bei einer Mindestabnahme von 1 kg pro Artikel zu günstigen Werksverkaufspreisen. Profitieren können Sie hier auch von reduzierten Preisen für abgepackte Stückwaren sowie von monatlichen Aktionsangeboten. Auf die Beratungskompetenz unserer Mitarbeiter müssen Sie auch im Kilomarkt natürlich nicht verzichten.

Unseren Monatsflyer finden Sie zum Download unter: www.langmetzger.de



DIE METZGEREI LANG AUF REGIONALEN WOCHENMÄRKTEN

Mit unseren drei mobilen Verkaufsständen sind wir regelmäßig auf verschiedenen Wochenmärkten in Nieder- und Oberbayern unterwegs. Wir sind stolz darauf, Ihnen unser Fleisch- und Wurstsortiment schon seit 1968 in typischer Marktatmosphäre präsentieren zu können. Bestellungen zur Selbstabholung auf dem jeweiligen Markt nehmen wir gerne unter der Telefonnummer 08563/975776 oder per E-Mail (info@langmetzger.de) entgegen.

UNSER MÄRKTEPLAN

Mittwoch:

Wochenmarkt Neuötting
Verkaufsstand Markt am Inn
(Stammham gegenüber Gasthaus Hummel)

Donnerstag:

Wochenmarkt Burghausen
Verkaufsstand Tettenweis

Freitag:

Wochenmarkt Burgkirchen/Alz
Wochenmarkt Landshut

Samstag:

Wochenmarkt Traunstein
Wochenmarkt Traunreut
Wochenmarkt Altötting



*Wir möchten Sie und Ihre Gäste
mit unserer Qualität überzeugen!*



WIR SIND DER STARKE PARTNER FÜR GASTRONOMIE UND HOTELLERIE

Fleisch- und Wurstkauf ist Vertrauenssache – setzen Sie daher auf unsere Kompetenzen, wenn Sie Ihren Gästen hochwertige Metzgereiprodukte aus eigener Herstellung bieten möchten. Wir arbeiten eng mit regionalen Landwirten zusammen, schlachten selbst und verfügen somit über eine absolut transparente und nachvollziehbare Produktionskette. In einem Umkreis von ca. 30 km rund um unseren

Standort in Bad Birnbach beliefern wir Sie pünktlich und zuverlässig zum Wunschtermin. Und auch im Notfall sind wir mit kurzen Reaktionszeiten für Sie da. Unser Service ist komplett auf Ihren Komfort ausgerichtet, weswegen die Erfüllung von Sonderwünschen, wie z. B. Gastro Größen für uns eine Selbstverständlichkeit ist. Gerne stellen wir für Sie auch komplett individuelle Sonderprodukte her.

Für Ihre Gäste nur das Beste



LANG'S PARTYSERVICE - WAS BENÖTIGEN SIE FÜR IHRE FEIER?

Unser Partyservice richtet sich ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Bedürfnissen. Folgendes umfasst unser Angebot:

- Wurst-/Käse-/Schinken-/Fischplatten
- Kanapees und belegte Brötchen
- verschiedenste Feinkostsalate
- Fingerfood wie Gläschen und Spieße
- Brotzeitbüfets
- kalte/warme Büfets
- komplette warme Speisen wie z. B. Rinderbraten mit Knödel und Blaukraut

Eine Lieferung ist jederzeit möglich. Auf Wunsch können Sie auch Servicepersonal mitbuchen. Außerdem verleihen wir auch Geschirr, Besteck, Stehtische, Tischdecken und vieles mehr.





„ML CATERING“ IHR PARTNER DER GRÖßEREN ART

Max Lang und sein Team haben sich spezialisiert auf:

- Volksfeste
- Hochzeiten
- Firmen Events
- Gründungsfeste
- Fahnenweihe

Für Veranstaltungen:

- Geschirrverleih
- Geräteverleih
- Grillwagen
- Bestuhlung
- u. v. m.



*Feiern kann so einfach
und stressfrei sein!*

Die Metzgerei Lang sagt danke

Guter Geschmack kommt nicht von ungefähr: Unsere zuverlässigen Partner und Lieferanten leisten mit ihren Kompetenzen einen wesentlichen Beitrag zur hohen Qualität unserer Produkte und somit auch zu unserem jahrzehntelangen Firmenerfolg. Dafür möchten wir an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön aussprechen. Lassen Sie uns auch in Zukunft so hervorragend zusammenarbeiten – wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame und erfolgreiche Jahre!

HONG

Rainer Höng

Inhaber / Geschäftsführer

Höng Papier & Verpackung

Ortenburger Str. 20 · 94542 Haarbach

Mobil +49 160 97 90 58 61 · Tel. 08535 91 26 26 5

Telefax 08535 91 26 26 7 · info@pack1.de

www.pack1.de

HEIZUNG & SANITÄR

Roman BERGER

Solaranlagen · Badsanierungen · Kundendienst

Kainerding 2
94137 Bayerbach

Tel. 0 85 63 / 9 78 55 20
Fax 0 85 63 / 97 88 07
email: berger.roman@gmx.net



Nikolaus Wolf oHG Fax 08665 1706
Siedlungsweg 7 Mobil: 0151 5404 3776
83334 Inzell nikolaus.wolf@t-online.de
Tel. 08665 7004 www.nikolauswolf.com



KIRN

ENTSORGUNG GmbH

E-MAIL: INFO@KIRN-ENTSORGUNG.DE - TEL.NR.: 08721/9658-0

Rossmeyer 
is(s) unvergesslich

Professor-Drexel-Straße 7 / Hofmark 1
84364 Bad Birnbach · Telefon 08563 1608
brot@baeckerei-rossmeier.de · www.baeckerei-rossmeier.de

Gastronomieeinrichtungen Ladenbau und Planungsbüro

Röhrll Keil GmbH

*...ihr Partner für
erfolgreiche Investitionen*

Einrichtungen für Metzgereien
und Fleischwarenindustrie Eigene Kundendienstwerkstatt

Eduard-Stanglmeier-Straße 18 | 94447 Plattling | info@roehrl-keil.de | Tel. +49 (0)9931 89607-0

www.roehrl-keil.de




Ihr zuverlässiger und kompetenter Partner für alle
Metzgerei-, Gastronomie- und Bäckerbetriebe in der Region

Metzgergenossenschaft Passau eG · Reuthinger Weg 2
94036 Passau · Tel. +49 851 8405 · info@mepa-passau.de
www.mepa-passau.de

FLEIGRO*Ihr Food und Non-Food Partner seit 1987!*

info@fleigro-frische.de · www.fleigro-frische.de

JWE
BAUMANN
FOODTECFührender Hersteller von qualitativ hochwertiger
Schlachthausmaschinen, Komplettanlagen und Systeme.
Weltweit.Im Letten 10 · 73433 Aalen-Oberalfingen · Tel. +49 7361 37053-0
info@jwe-baumann.de · www.jwe-baumann.de**Elektrofachbetrieb**
Siegfried Moser**Siegfried Moser**
ElektromeisterTelefon 08532 92 04 40
Telefax 08532 92 04 50
Mobil: 0170 35 11 564
E-Mail: esmoser@freenet.deBahnhofstraße 7
94137 Bayerbach**S & Z****Steuerkanzlei**
StriglerDipl.-Fw. (FH) Siegfried Strigler Steuerberater
Dipl.-Kffr. Evelyn Strigler-Forster Steuerberaterin
Rechtsbeistand · Landwirtschaftliche BuchstelleIndlinger Str. 7 · 94060 Pocking
Tel. 08531 8461 · Fax 08531 7725
stb@strigler.de · www.strigler.deScheitinger GmbH Metzgereibedarf
Gewerbering 4
D-94377 Steinach
Tel. 09428 - 7378
Fax 09428 - 7379
info@scheitinger.de
www.scheitinger.deMetzgereibedarf
Scheitinger GmbH**Scheitinger GmbH**
Metzgereibedarf**MIA
SAN
MIA**
Bia**GRAF ARCO**
Mia san Bia.www.graf-arco.de**SIREFA** GmbH

Kälte-Klima-Energie

*Ihr Spezialist
für Kälte- und Klimatechnik***SIREFA GmbH** · Wernher-von-Braun-Straße 5 · 84539 Ampfing
Tel.: 08636-69482-0 · www.sirefa.de

**Filiale Bad Birnbach**

Prof.-Drexel-Straße 1
84364 Bad Birnbach
Telefon: 08563 1508

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 6.30 bis 18 Uhr
Sa.: 6.30 bis 13 Uhr

Filiale Bayerbach

Dorfplatz 7
94137 Bayerbach
Telefon: 08532 7712

Öffnungszeiten:

Mo.-Fr.: 6 bis 17.30 Uhr
Sa.: 6 bis 12.30 Uhr

Filiale Kösslarn

Oberer Markt 12
94149 Kösslarn
Telefon: 08536 9198190

Öffnungszeiten:

Di.-Do.: 6 bis 14 Uhr
Fr.: 6-17 Uhr
Sa.: 6-12 Uhr

Kilomarkt in Bad Birnbach

Mooswiesenstr. 16
84364 Bad Birnbach
Telefon: 08563 975776

Öffnungszeiten:

Di.-Fr.: 8.30 bis 17 Uhr

E-Mail: info@langmetzger.de
www.langmetzger.de

