



Wir
schlachten
selbst

BEWUSST

*regional
genießen*



Seit
1875
für Sie da

Ihr
Traditionsmetzger
in der sechsten
Generation

Liebe Kundinnen und Kunden.

die Metzgerei Lang wurde 1875 gegründet und wird seither von der Familie Lang geleitet. Viel hat sich in der langen Zeit verändert. Wir nutzen modernste Produktionstechnologien und präsentieren Ihnen unser Sortiment in drei Filialen in Bad Birnbach, Bayerbach und Kösslarn, sowie auf den zahlreichen Wochenmärkten in der Region. Über all die Jahre gleich geblieben ist unser hoher Qualitätsanspruch und die Pflege traditionellen Metzgerhandwerks. Altüberlieferte Familienrezepte werden von Generation zu Generation weitergegeben und sind unsere Basis für besten Geschmack seit rund 150 Jahren. Was früher gut und richtig war, das ist es auch heute noch - mehr denn je zuvor!



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Das gesamte Metzger Lang-Team ist mit vollem Einsatz und fachlicher Kompetenz für Sie da. Unser Familienbetrieb beschäftigt eigene Metzgermeister und pflegt bewährte Partnerschaften mit regionalen Erzeugern, um hervorragende Produkte von nachhaltiger Qualität herzustellen. Wir haben erstklassiges handwerkliches Know-how und setzen uns mit persönlichem Engagement dafür ein, die Wünsche unserer privaten Kunden sowie unserer Partner aus der Hotellerie und Gastronomie auf beste Weise zu erfüllen.

Damit das auch so bleibt, freuen wir uns, unser Wissen und die Erfahrung unserer überwiegend langjährigen Mitarbeiter weiterzugeben. Wer Lust hat, einen abwechslungsreichen Beruf mit Zukunft zu erlernen und entsprechendes Engagement mitbringt, den bilden wir gern zum/r Metzger*in oder Metzgereifachverkäufer*in aus.

Kommen Sie vorbei – wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Lang



Senior-Chefin Garbriela Lang mit den Geschwistern Maximilian und Katharina



Wir
schlachten
selbst

Rottaler Schlachtvieh

Höchste Qualität von hier.

Solide Basis für alle Produkte, die wir herstellen, ist das Schlachtvieh, das wir von landwirtschaftlichen Partnern aus der Region beziehen. Wir kennen die Familienbetriebe meist schon seit vielen Jahrzehnten und wissen, dass dort das Wohl der Tiere und eine gute Fütterung an erster Stelle steht. Die Abholung erfolgt schonend und möglichst stressfrei am Schlachttag mit dem eigenen Lkw auf kürzestem Weg zu uns. Unsere erfahrenen Mitarbeiter sind speziell für die Schlachtung geschult.



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

Frisch zerlegt für Sie.

Damit wir Ihnen unser Fleisch stets saftig in bester Qualität anbieten können, zerlegen wir mehrmals pro Woche frisch im eigenen Haus. Die Fleischstücke sind perfekt geschnitten und erfüllen höchste Anforderungen unserer privaten und gewerblichen Kunden. Sie haben spezielle Wünsche wie Flank Steaks, Flat Iron Steaks oder Schäumele-Stücke? Sprechen Sie uns einfach an – wir freuen uns über ausgefallene Anfragen und erfüllen Ihnen gerne jeden Wunsch.



Wir
produzieren
selbst

Wurst mit Liebe gemacht

Eigene Produktion.

Wir produzieren auch heute noch so, wie wir das immer schon gemacht haben: in kleinen Mengen und immer frisch. Das schmecken unsere Kunden und das ist auch eines unserer Erfolgsrezepte. Bis auf ein paar Spezialitäten stellen wir alle unsere Produkte – auch Salami oder Wurst aus Putenfleisch – komplett selbst her. Auch wenn wir zur Erhöhung unserer Kapazitäten hie und da moderne Technik einsetzen, werden auch heute noch die meisten Produktionsschritte von Hand erledigt.

Wurst und Würstl für jeden Geschmack.

Wir haben für jeden individuellen Geschmack das richtige Produkt im Sortiment. Ob Sie unsere guten Regensburger oder Knacker bevorzugen, die noch von Hand abgebunden werden, gern in unsere hausgemachte Cabanossi beißen oder pikante Paprikazipferl mögen: Unsere Auswahl ist bunt gefächert, qualitativ hervorragend und aromatisch ein Genuss. Über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind wir für unseren Leberkäs nach Familienrezept, den Sie unbedingt probieren müssen. Oder Sie versuchen einmal eine unserer Spezialsorten wie den Röstzwiebelleberkäse. Eine unserer besonderen Spezialitäten ist auch das traditionelle niederbayerische Geräucherte, für das wir unseren Räucherofen wie seit eh und je mit Buchenholz befeuern.

„So a Wiener is seho
was guads!“



Unser herzliches Dankeschön!

Unsere zuverlässigen Partner und Lieferanten unterstützen unseren kontinuierlichen Erfolg seit vielen Jahren mit ihren Dienstleistungen und Produkten. Dafür bedanken wir uns recht herzlich und freuen uns auf viele weitere gemeinsame erfolgreiche Jahre und zufriedene Kunden!



FLEIGRO

Ihr Food und Non-Food Partner seit 1987!

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



Lützowstraße 6 - 45141 Essen
Fon 0201 31 54 59 - Fax 0201 32 83 34
kontakt@strenger-schaefer.de
www.strenger-schaefer.de



Siegfried Moser
Elektromeister

Telefon 08532 92 04 40
Telefax 08532 92 04 50
Mobil: 0170 35 11 564
E-Mail: esmoser@freenet.de

Bahnhofstraße 7
94137 Bayerbach

HEIZUNG & SANITÄR

Roman BERGER

Solaranlagen · Badsanierungen · Kundendienst

Kainerding 2
94137 Bayerbach
www.heizung-berger.de

Tel. 0 85 63 / 9 78 55 20
Fax. 0 85 63 / 97 88 07
info@heizungs-berger.de

S & Z Steuerkanzlei Strigler

Dipl.-Fw. (FH) Siegfried Strigler Steuerberater
Dipl.-Kffr. Evelyn Strigler-Forster Steuerberaterin
Rechtsbeistand · Landwirtschaftliche Buchstelle

Indlinger Str. 7 · 94060 Pocking
Tel. 08531 8461 · Fax 08531 7725
stb@strigler.de · www.strigler.de

Malermeister Markus Sigl

Raum-Design · Fassadengestaltung
Holzschutz · Bodenbeläge

Markus Sigl · Jägerweg 5 a · 94086 Bad Griesbach
Tel. 08532 9231199 · MalerMarkusSigl@t-online.de
www.maler-bad-griesbach.de

Scheitinger GmbH Metzgereibedarf
Gewerbering 4
D-94377 Steinach
Tel. 09428 - 7378
Fax 09428 - 7379
info@scheitinger.de
www.scheitinger.de

Metzgereibedarf
Scheitinger GmbH

ERGO

Versicherungsbüro Christoph Zeller

Subdirektion der
ERGO Beratung und Vertrieb AG

84346 Bad Birnbach
www.Christoph-Zeller.ergo.de
Mail: christoph.zeller@ergo.de



Filiale Bad Birnbach
 Prof.-Drexel-Straße 1
 84364 Bad Birnbach
 08563 1508

Öffnungszeiten:
 Mo.–Fr.: 6.30–18 Uhr
 Sa.: 6.30–12.30 Uhr

Filiale Bayerbach
 Dorfplatz 7
 94137 Bayerbach
 08532 7712

Öffnungszeiten:
 Mo.–Fr.: 6–17.30 Uhr
 Sa.: 6–12 Uhr

Filiale Kösslarn
 Oberer Markt 12
 94149 Kösslarn
 08536 9198190

Öffnungszeiten:
 Mo.: Ruhetag
 Di.–Do.: 6–14 Uhr
 Fr.: 6–17 Uhr
 Sa.: 6–12 Uhr

Unsere Wochenmärkte

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

info@langmetzger.de
 www.langmetzger.de



Partyservice für Ihre Gäste unser Bestes!



Sie möchten mit Ihre Gästen feiern und nach Herzenslust schlemmen ohne selbst in der Küche zu stehen? Bestellen Sie, was Ihr Feinschmeckerherz begehrt und lassen Sie sich komfortabel beliefern. Wir haben für Sie:

- Wurst-/Käse-/Schinken- und Fischplatten
- verschiedenste Feinkostsalate
- Brotzeitbüfets
- komplette warme Speisen wie Rinderbraten mit Knödel und Blaukraut und vieles mehr auf Anfrage
- Kanapees und belegte Brötchen
- Fingerfood wie Gläschen und Spieße
- kalte oder warme Büfets

Neben der Lieferung der Speisen können Sie auch Servicepersonal mitbuchen und Geschirr, Besteck, Stehtische, Tischdecken sowie alles, was Sie sonst benötigen, mieten.