



Auch Klein-Julchen hat die guten Wiener Würstl aus der familieneigenen Produktion zum Vernaschen gern!

TRADITION UND MODERNE

Wer Wert auf Fleisch aus heimischer Region legt und genauso Wurst, Schinken und andere Schmankerl aus eigener Produktion einkauft, der ist bei der Metzgerei Lang in Bad Birnbach an der richtigen Adresse. „Wir gehören zu den wenigen Betrieben im Rottal, die noch selbst schlachten und produzieren“, erzählt Gabi Lang.

Gemeinsam mit ihren Kindern Katharina und Maximilian (beide Metzgermeister) leitet sie das Familienunternehmen und bringt die Firmenphilosophie auf den Punkt: „Essen soll ja nicht nur ein Muss, sondern auch Genuss sein. Deshalb legen wir großen Wert auf regionale Vermarktung und beziehen unsere Schlachttiere von heimischen Bauern. Das Schlachtvieh holen wir direkt vom Hof ab. Nur so können wir einen stressfreien und kurzen Transport der Tiere garantieren und unser Fleisch stets in bester, gleichbleibender Qualität anbieten.“

Max, gelernter Koch und Fleischsommelier, kümmert sich um den Einkauf der Tiere und überwacht – gemeinsam mit Schwester Katharina – die komplette Produktion.

Die Auswahl im neuen Laden in der Prof.-Drexel-Straße ist groß: Sehr gut gereiftes Fleisch vom Charolais-Rind sowie bestes Schweinefleisch und zartes Kalbfleisch gehen hier über die Theke.

„Unsere Produktpalette an hausgemachten Spezialitäten reicht vom kackigen Wiener Würstl über unsere berühmten Weißwurst bis zum wahrscheinlich besten Leberkäse in der Region! Nicht zu vergessen, unser zartes und mildes

Rottaler Geselchtes, das über Buchenholz geräuchert wird. Zur Grillzeit bieten wir eine große Auswahl an fertig gewürzten Grillspezialitäten sowie hausgemachte Grillmarinaden und Feinkostsalate.“

Aber auch Käseliebhaber werden verwöhnt. „Unseren Obatzdn aus Schafskäse oder den gut gereiften Kaiseralm-Bergkäse, den müssen Sie einfach probieren“, schwärmt Katharina Lang und ist sich sicher: „Unsere gut sortierte Käsetheke lässt keine Wünsche offen!“

Der beliebte Imbiss bietet von Montag bis Freitag eine große Auswahl an Standardgerichten sowie täglich wechselnde Tagesgerichte. Auch Liebhaber der fleischlosen Küche kommen hier auf ihre Kosten.

Abgerundet wird das vielfältige Angebot mit einer kleinen Frühstückskarte sowie einer Auswahl an Kuchen zu einer guten Tasse Crema. Und die können Sie – bei schönem Wetter – auch im eigenen Biergarten genießen.

Metzgerei Max Lang GmbH
Prof.-Drexel-Straße 1
84364 Bad Birnbach
Telefon 08563 / 97 57 76
www.langmetzger.de



Grillspezialitäten

<p>Tomaten-Mozzarella-Steaks</p> <hr/> <p>Charolais-Steak in Pfeffer-Kaffee-Marinade</p>	<p>Pikante Allgäuer Spieße mit Käse gefüllt</p> <hr/> <p>Kräuterbutter-Hühnerbrütl</p> <hr/> <p>Hawaii-Putenspieße</p>
--	---

