

# NEMETZ



# Fleisch MARKT

## NETTO PREISE

### Rindfleisch grillen & chillen

#### Rind-Flanksteak

auch Bauchlappen oder Bavette  
einzel-vac, TK  
Art. 10150 Preis per KILO



€ 15,44  
per Kilo

#### Rind-Fledermaus

sorgt für Grillabwechslung  
einzel-vac, TK  
Art. 10148 Preis per KILO



€ 15,44  
per Kilo

#### Rind-Huft geschnitten

ca. 2x 150g Steaks, vac, TK  
sehr mager und doch saftig  
Art. 10144 Preis per KILO



€ 20,90  
per Kilo

#### Rind-Beiried/Entrecote

auch Rumpsteak oder Rib-Eye  
ca. 300g, einzel-vac, TK  
Art. 10145, 10143 Preis per KILO



€ 29,00  
per Kilo

#### Rind-Filet Steak

ca. 2x 150g, vac, TK  
DER Klassiker bei Rind-Steaks  
Art. 10149 Preis per KILO



€ 39,99  
per Kilo

#### Grillmais

450g = 2 Stück, vorgegart  
passt zu allen Grillgerichten  
Art. 992346 Preis per Pack



€ 2,26  
per Pack

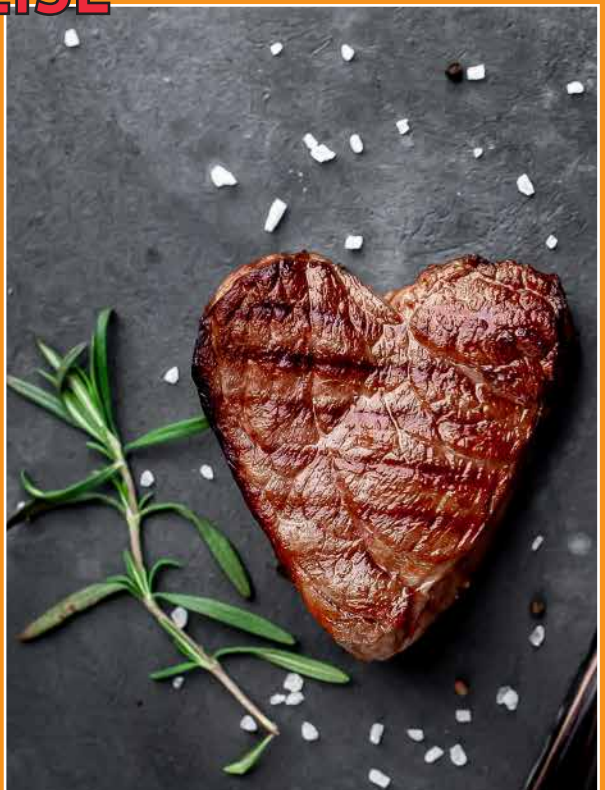
#### Bratwurst

10 Stück Pack

Art. 64 Preis per KILO



€ 7,26  
per KILO



### Grill-Klassiker

#### Spare Ribs

FRISCH, mariniert, vac,  
Art. 5316

#### Karree-Steak

FRISCH, mariniert, ohne  
Knochen, vac, Art. 5303

#### Schopf-Steak

FRISCH, mariniert, vac,  
ohne Knochen, Art. 5342

#### Bauch-Steak

FRISCH, mariniert, vac,  
ohne Knochen, Art. 5347



€ 8,17  
per Kilo

## AKTION

gültig von 28.04 - 09.05.2026

### Jubiläums-Aktion

## 150 Jahre NEMETZ

1876 - 2026



#### Rind-Tartare

ideal vorbereitet, nur noch  
würzen und genießen

€ 4,99  
per Pack

2x100g per Pack  
vac, TK, Art. 10147



Druckfehler und Änderungen vorbehalten - gültig siehe Datum bzw. solange der Vorrat reicht

Preise in € exkl. aller Steuern - alle Fotos sind Symbolfotos

# NEMETZ



# Fleisch MARKT

## NETTO PREISE

### Pastrami

Rindfleisch gewürzt, geräuchert  
Art. 241750 Preis per PACK



€ 7,72

per PKG

### Bauchspeck

geschnitten, 100g Packung  
Art. 71411 Preis per PACK



€ 1,81

per PKG

### Schinken geschnitten

Saunaschinken classic oder PUTE  
Art. 2404, 2416 Preis per 100g



€ 1,81

per 100g

### Kopffleisch

HUNDEFUTTER vom Rind  
grob faschiert, 500g, TK  
Art. 991032 Preis per PACK



€ 2,65

per PKG

### Kalbs-Schlepp

für HUNDE geschnitten, TK  
Art. 991082 Preis per KILO

€ 9,99

per KILO



## AKTION

gültig von 28.04 - 09.05.2026



€ 5,90

per Kilo

### Schweins-Schopf

frisch, vac, ohne Knochen  
Art. 342 Preis per KILO



€ 5,90

per Kilo

### Schweins-Karree

frisch, vac, im Ganzen  
ohne Knochen/Schwarte  
Art. 302 Preis per KILO



€ 5,90

per Kilo

### Schweins-Karree

Jungschweinskarree = mit Schwarte  
frisch, vac, im Ganzen, ohne Knochen  
Art. 336 Preis per KILO



€ 5,90

per Kilo

### Schweins-Bauch

frisch, vac, ohne Knochen, EU  
Art. 4347 Preis per KILO



€ 5,44

per Kilo

### Spare Ribs

10 kg Karton, TK  
Art. 10316 Preis per KILO

Vorteils-  
PACK



...die BESTSELLER vom  
zum **TOP - PREIS**



# NEMETZ



# Fleisch MARKT

## kleine Rindfleisch-Schule

### Rind Entrecote

wird auch **Rostbraten** oder **Rib Eye** genannt, stark marmoriert, saftig und intensiv im Geschmack. Kurz und heiß angrillen, dann indirekt nachziehen lassen. Wichtig: nicht zu früh wenden - erst, wenn sich eine schöne Kruste gebildet hat.

### Rind Beiried

wird auch **Rumpsteak** genannt und ist einer der Klassiker bei den Rind-Steaks. Der Fettrand sollte etwas eingeschnitten werden, dann kurz und heiß angrillen, bei mittlerer Hitze nachziehen lassen und genießen.

### Rind Huft

ein mageres und eher kostengünstigeres Fleisch. Aufpassen muss man hier beim Verlauf der Fleischfasern, denn diese verlaufen unterschiedlich innerhalb des Muskelstückes. Aber richtig geschnitten ist das Huft-Steak ein echter Genuß. Ideal auch für gegrillte Rindfleischstreifen, die dann über Salat serviert werden.

### Rind Flanksteak

die gegrillte Flanke ist grobfasrig aber intensiv im Geschmack. Sehr heiß und kurz grillen, ein wenig nachziehen lassen - TIPP: mit Butter, Rosmarin und Lemonscheibe belegen - dann quer zur Faser aufschneiden!

### Rind Fledermaus

ein echter Geheimtipp, stark durchzogen, daher unglaublich saftig. Heiß angrillen, ruhig etwas knusprig werden lassen - das Fett sorgt für Geschmack und Saftigkeit - mit Grillmais, Kartoffeln und Dipsauce servieren.

**WICHTIG**  
egal welches Steak:

...das Fleisch Zimmertemperatur nehmen lassen, dann erst auf den Grill!  
...gib dem Fleisch nach dem Grillen Zeit zum Rasten, so bleibt der Saft dort, wo er hingehört - im Fleisch!

**- 50 %**  
für schlaue Füchse

Überbestände von Grillfleisch gibts bei NEMETZ tiefgekühlt und - 50 %.  
Schau rein, das lohnt sich!



**NEU im Sortiment**



**XL Sortiment**

## Grüner Veltliner aus dem Kamptal

Weingut Rabl  
Grüner Veltliner frisch&fruchtig  
ODER  
Grüner Veltliner vom Löss



**€ 6,50**  
per  
0,75 lt Flasche

**NEMETZ**



**Fleisch MARKT**

**Kontaktiere uns...**



**+43 (0) 2743 - 255 250**



**office@nemetz-fleisch.at**



**www.nemetz-fleisch.at**



**QR Code scannen  
+ Kanal folgen**



**folge uns auf  
Facebook**



**folge uns auf  
Instagram**



**unsere  
Nemetz - APP**



**Standorte: 9 x in Österreich Ost**

**1170 Wien** - Hernalser Hauptstr. 195

**1210 Wien** - Brünner Strasse 330

**1220 Wien** - Dassanovskyweg/Rautenweg 5

**2331 Vösendorf** - Marktstrasse 19

**2700 Wr. Neustadt** - Wiener Strasse 111

**7400 Oberwart** - Steinamangererstr. 177

**3500 Krems** - Bertschingerstrasse 4

**3300 Amstetten** /Greinsfurth - Waidhofnerstr. 44

**3071 Böheimkirchen** - Betriebsstrasse 10  
mit RESTAURANT + MOTEL + TIERGARTEN



**shopping**  
zum  
Großhandelspreis  
für **ALLE**

keine Kundenkarte notwendig - alle Preise inklusive Steuer