

NEMETZ



Fleisch MARKT

Rindfleisch grillen & chillen

Rind-Flanksteak

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



€ 16,98
per Kilo

Rind-Fledermaus

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



€ 16,98
per Kilo

Rind-Huft geschnitten

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



€ 22,99
per Kilo

Rind-Beiried/Entrecote

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



€ 31,90
per Kilo

Rind-Filet Steak

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



€ 43,99
per Kilo

Klassiker

Grillmais

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



€ 2,49
per Pack

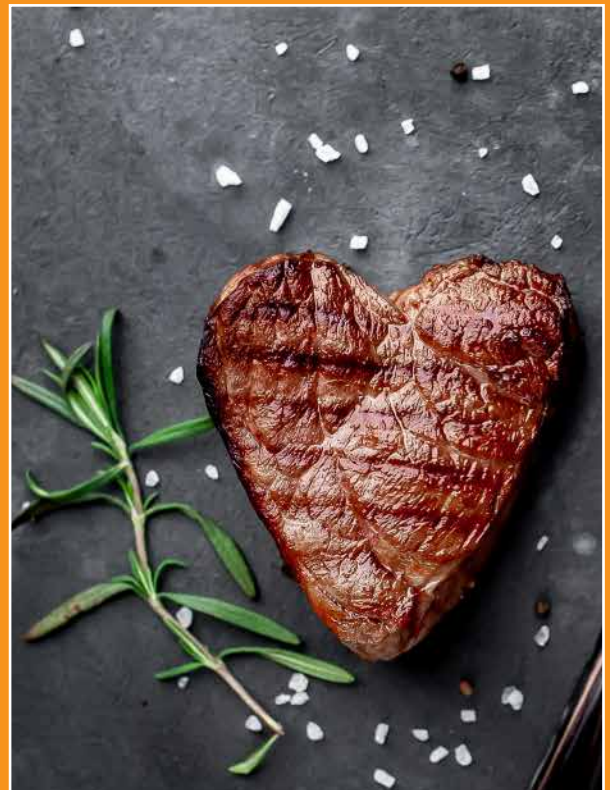
Bratwurst

10 Stück Pack

Art. 64 Preis per KILO



€ 7,99
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



€ 8,99
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

€ 5,49
per Pack

2x100g per Pack
vac, TK, Art. 10147



Druckfehler und Änderungen vorbehalten - gültig siehe Datum bzw. solange der Vorrat reicht
Preise in € inkl. aller Steuern - alle Fotos sind Symbolfotos

NEMETZ



Fleisch MARKT

Pastrami

Rindfleisch gewürzt, geräuchert
Art. 241750 Preis per PACK



€ 8,49

per PKG

Bauchspeck

geschnitten, 100g Packung
Art. 71411 Preis per PACK



€ 1,99

per PKG

Schinken geschnitten

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



€ 1,99

per 100g

Kopffleisch

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



€ 2,99

per PKG

Kalbs-Schlepp

für HUNDE geschnitten, TK
Art. 991082 Preis per KILO

€ 10,99

per KILO



AKTION

gültig von 28.04 - 09.05.2026



€ 6,49

per Kilo

Schweins-Schopf

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



€ 6,49

per Kilo

Schweins-Karree

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



€ 6,49

per Kilo

Schweins-Karree

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



€ 6,49

per Kilo

Schweins-Bauch

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



€ 5,98

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

€ 7,80
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