



PRECHTL

Hier geht's mir gut

Regionale
Woche
in allen Märkten!

Gültig von
12. bis 17. Mai
Woche 20/2025

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag
8.00 bis 20.00 Uhr

Ab Mittwoch, 14. Mai 2025 regionaler Marktstand in allen Märkten (Seite 2)

Regional einkaufen & genießen

Produkte, die wir in unserer Werbung mit dem „Regional einkaufen & genießen“ Logo auszeichnen, erfüllen immer folgende Kriterien:

- Ort der Produktion, Verarbeitung oder Veredelung im Umkreis von max. 40 km Luftlinie unserer Märkte
- Stärkung der regionalen Strukturen
- Umweltschonung durch kurze Lieferwege
- Gleichbleibend hohe Qualität der Produkte



Rapsöl
nativ kalt gepresst,
Familie Lamprecht
aus Schnaitsee
750 ml Flasche
1 l = 6.39

4.79



Leinöl
nativ kalt gepresst,
Familie Lamprecht
aus Schnaitsee
250 ml Flasche
1 l = 19.96

4.99

Höglinger Freilandeier
frische Freilandeier direkt aus dem Nest
von der Familie Baumann aus Högling
bei Bruckmühl, 10er Packung
Stück = 0.33



3.49

Thalhamer Freilandeier
frische Freilandeier vom Moar
Familie Rauscher aus Au bei Bad Aibling
10er Packung
Stück = 0.37



3.69



**Himbeeressig
oder
Apfelessig**
von der Familie
Rappel Fritznhof/
Greimharting
250 ml Flasche
100 ml = 1.80

4.49



Dinzler Kaffee Klassik
ganze Bohnen
oder gemahlen,
ein kräftiger Alles-
könner, der Kaffee-
liebhaber begeistert
250 g Packung
1 kg = 35.20

8.80



Eierlikör
von der Familie
Dirnecker
Höfelfelden/
Alteiselfing
16 % Vol.
0,35 l Flasche
1 l = 22.83

7.99



**Demeter
Dinkel
Früchte
Müsli**
von der Hofbäckerei
Steingraber/Vagen
500 g Packung
1 kg = 7.98

4.89



Ayingen Kartoffeln
Kl. I, festkochend oder
vorwiegend festkochend,
von der Familie Fauth vom
Kainzenhof aus Aying
2,5 kg Packung
1 kg = 1.44

3.59



**Dinzler Espresso
Il Gustoso**
mittelkräftiger
Espresso,
der pure Genuss für
Espressoliebhaber
250 g Packung
1 kg = 36.40

9.10



Rinser Natur Eis
versch. Sorten, von der Familie
Gschwendtner bei Söchtenau
480 ml Becher
1 l = 12.48

5.99



Weizenmehl
ersetzt Type 405+550,
1 kg Packung

2.49



Dinkelmehl
ersetzt Type 630,
1 kg Packung

3.49



**Hilger Sauerkraut
mit Speck**
Fix und Fertig, nur erwärmen
400 g Glas
1 kg = 7.98

3.19

Abgaben nur in haushaltsüblichen Mengen und solange der Vorrat reicht. Alle Artikel ohne Deko.
Abbildungen ähnlich. Irrtum vorbehalten. Für Druckfehler keine Haftung.

Ab Montag an
der Fleischtheke
erhältlich.



**Prechtl's
DryAged Beef**
von der Simmentaler
Alpen-Färs
5 Wochen gereift in
unserem DryAged Raum
in Bad Feilnbach
100 g

3.99



**Waldschwein
Pfefferbeisser**
von der Metzgerei
Ganslmaier aus Schonstett
100 g



2.99



**Waldschwein
Schweinswürstl**
von der Metzgerei
Ganslmaier aus Schonstett
100 g



1.99



Prager Schinken
saftig und mager
Metzgerei Hilger
aus Rosenheim
100 g



1.39



Rosenheimer Bierspeck
vom Karree, herzhaft gewürzt
Metzgerei Hilger aus Rosenheim
100 g



2.22



**Paprikawürste oder
Rosenheimer
Rostbratwürste**
Metzgerei Hilger
aus Rosenheim
100 g



0.99



Kalbsleberwurst
im Gold Darm
Metzgerei Hilger
aus Rosenheim
100 g



0.95

Backleberkas vom großen Laib
oder **Kalbskas** gebacken
Feinkost Heiss aus Bad Endorf
100 g



0.88/1.19

Almbeisser

Kabanossi Art aus 100 % Rindfleisch,
von der Metzgerei Gigglinger
100 g



1.69

Rinder Wiener

ideal für Hot Dogs
Metzgerei Wimmer aus
Hohenofen bei Pang
100 g



1.11

Bierschinken-Aufschnitt

4-fach sortiert, Feinkost Heiss
aus Bad Endorf
100 g



0.99

Leber- oder Speckknödel
Feinkost Heiss aus Bad Endorf
100 g



0.99

**Prechtl's hausgemachter
Fleischsalat**
1 kg = 9.31/9.30



160 g Becher

1.69

300 g Becher

2.99

Braumeister-Sülze

aus Schweinefleisch, mit Apfelsaft, Essig,
Gemüse, Hopfen und Gewürzen verfeinert,
von der Metzgerei Gigglinger
100 g



1.39

Hopfen-Kräuter-Rankerl

Schweineschulter, mit Gewürzen
und Hopfen verfeinert
von der Metzgerei Gigglinger
100 g



1.79

Hüttensalami im Ring
mit Wildkräutern verfeinert
von der Metzgerei Gigglinger
100 g



1.49

Brandstifter

aus Schweine- und Rindfleisch hergestellt,
extra scharf, von der Metzgerei Gigglinger
100 g



1.69

Inntaler Wildkräuter-Hals

zarter Schweinehals über Buchenholz
geräuchert und mit Wildkräutern verfeinert,
von der Metzgerei Gigglinger
100 g



1.79

Rinderschinken

hergestellt aus Inntaler Rindfleisch,
in Butter gegart,
von der Metzgerei
Gigglinger
100 g



2.49



Regionale Käsespezialitäten von der Käserei Hubert Stadler



Zum Film:



Die Besonderheit von Rohmilchkäse

„Bei meinen Rohmilch-Käsespezialitäten wird die Milch je nach Käsesorte auf rund 32° bis 37° C erwärmt und nicht pasteurisiert. Somit bleiben mehr Vitamine und Nährstoffe im Käse erhalten.

Das Wichtigste bei der Herstellung meiner Rohmilch-Käsespezialitäten sind für mich nicht komplizierte technische Anlagen oder Messgeräte, sondern Gefühl, Zeit, Erfahrung ... und vor allem die Qualität der Milch.

Für mich ist deshalb die Milch das A und O, und die stammt unter anderem vom elterlichen Hof.“

- Ganzjährige natürliche Fütterung der Kühe
- Aus 100 % regionaler Bio-Rohheumilch
- Höherer Gehalt an Omega-3 Fettsäuren
- Käse ohne Zusatzstoffe und Konservierungsmittel
- Handwerkliche Herstellung

Antersberger Bergkäse jung

50 % Fett i. Tr., Bay. Hartkäse
aus Bio-Kuhrohheumilch
mind. 3 Monate gereift
100 g



1.99

Rohmilch-Camembert

50 % Fett i. Tr.
Bay. Weichkäse aus
Bio-Kuhrohheumilch
100 g



1.99

Glontaler

50 % Fett i. Tr.
Bay. Schnittkäse aus
Bio-Kuhrohheumilch
100 g



1.99



Plangger Kaiseralp 10 Monate

50 % Fett i. Tr., Tiroler Hartkäse
aus Kuhrohheumilch
10 Monate Premium-Felsenhöhlenreife
von der Käserei Plangger aus
Niederndorf bei Kufstein
100 g



1.99



Plangger Bockshornklee

50 % Fett i. Tr., Tiroler Schnittkäse
aus Bio-Kuhheumilch
von der Käserei Plangger
aus Niederndorf
bei Kufstein
100 g



1.99

Käse von der Stubenalm Käserei Hubert Pfister



Zum Film:



Ebbser Bergkäse

50 % Fett i. Tr.
Tiroler Hartkäse
aus Kuhrohheumilch
100 g

1.59



precht.de



PRECHTL

Hier geht's mir gut

Bad Aibling
Brannenburg
Raubling
Bad Feilnbach

Ebersberger Str. 1
Nußdorfer Str. 33
Friedrich-Fuckel-Str. 3
Kufsteiner Str. 44

Getränkemarkt Angebote

Beim Kauf von 1 Träger Maxlrainer Bier (auch Leicht und Alkoholfrei) erhalten Sie an der Kasse 1 Sixpack Maxl-Mix (6x0,5l, zzgl. Pfand)



GRATIS dazu!



Fischerei Köppelmühle

bei Markt Schwaben



Wir folgen stets dem Motto, „Qualität die man schmecken kann“ und sind deshalb immer bemüht, mit größter Sorgfalt zu arbeiten. Gerade bei Fisch ist die saubere Haltung, ein stressfreies Schlachten, eine schnelle und qualifizierte Verarbeitung Grundvoraussetzungen, um ein qualitativ hochwertiges Fisch/Fischprodukt zu bekommen. Genau diese Qualität zeichnet die Fischerei Köppelmühle seit Jahren aus. Eine Qualität, die man schmecken kann.

Forellen Zucht Bayern 100 g	Saiblinge Zucht Bayern 100 g	Forellenfilet weissfleischig, Zucht Bayern 100 g
1.89	2.22	2.99
Forellenfilet rotfleischig, Zucht Bayern 100 g	Saiblingsfilet Zucht Bayern 100 g	Forellen rot Lachsforellen, Zucht Bayern 100 g
3.33	3.49	1.99

Bayerische Topfkräuter

Bayerische Kräuter von der Gärtnerei Zotz bei Aschheim bei München.
versch. Sorten, z. B. Basilikum, Rosmarin, Minze, krauße Petersilie, Liebstöckl, Koriander, Salbei, Thymian je Topf



1.99

Beispielbilder

Spargel Cordon bleu

Den Spargel schälen, die unteren 2cm abschneiden und in Wasser mit Salz, Zucker, einer Flocke Butter und einer viertel Zitrone ca. 10 Minuten ziehen (nicht kochen) lassen. Den gekochten Spargel abtropfen lassen und mit Salz und Pfeffer würzen. Auf einem Brett ein Scheibe Schinken und zwei Scheiben Käse auslegen und an einem Ende drei Spargelstangen nebeneinanderlegen und wie eine Roulade aufrollen. Zum Schluss nochmal eine extra Scheibe Schinken herumwickeln. Mit den restlichen Zutaten genauso verfahren. In flachen Tellern die Eier verquirlen, Mehl und Paniermehl hineingeben.

Die Spargelrollen erst in Mehl, dann im Ei, dann im Paniermehl panieren. Wer will kann diesen Vorgang wiederholen. Nun in einer Pfanne mit Butterschmalz die Cordon bleus von jeder Seite ca. 4-6 Minuten bei mittlerer Hitze frittieren, bis die Panade goldbraun ist.

Sauce Hollandaise:

Die Butter in einem heißen Topf schmelzen. In einer (Metall) Schüssel über einem Wasserbad das Eigelb der Eier, Zitrone, Wein, Salz gut verquirlen, bis das Eigelb anfängt schaumig zu werden. Dann langsam und unter ständigem Rühren die heiße Butter hineinfließen lassen, bis die Sauce schaumig fest wird und die Butter aufgebraucht ist.

Die Spargel Cordon bleus auf einem Teller mit der Sauce Hollandaise beträufeln und frischen Schnittlauch darüber streuen. Guten Appetit.

VRONI kocht PRECHTL

„Die Riederer Fernsehköchin kocht seit Januar 2023 einmal monatlich exklusiv für Prechtl ein neues Lieblingsrezept für Sie zum Nachkochen“



Zutaten für 4 Portionen, Zubereitungszeit ca. 25 Minuten:

12 Stangen Spargel weiß - mitteldick
8 Scheiben Honigschinken
8 Scheiben Käse
Käse-Tipp: Ebbser Bergkäse
3 Eier
100g Mehl
100g Paniermehl
Zucker
1 BIO Zitrone
Butterschmalz
Schnittlauch

Sauce Hollandaise:
3 Eigelb
Saft einer ¼ Zitrone
50ml Weißwein
250g Butter
Salz



Frischer Spargel zum aktuellen Tagespreis erhältlich!

ONLINE REZEPT

