

# SPEZIALITÄTEN UND GRILL-BEGLEITER FÜR DAS PERFEKTE GRILLERLEBNIS



## Unsere Favoriten zum Verfeinern:

- BBQ Sauce Original von Stokes – Klassische rauchige BBQ Sauce
- Tomato Ketchup von Stokes – unser Lieblingsketchup, schmeckt wie Ketchup schmecken muss
- Baby Back Rib Sauce – leichte Schärfe, leicht rauchig
- Mango Chutney – schmeckt wie hausgemacht  
GANZ NEU weitere Chutneys von Wolfram Berge bei uns im Sortiment: Tomaten-Chutney, Zwiebel-Chutney, Pflaumen-Chutney, Rote-Beete-Chutney

## ... und dazu etwas Besonderes:

- Hausgemachte Knoblauchbutter
- Hausgemachte Kräuterbutter
- Saté-Spieße vom Rind und Huhn
- Speck-Pflaumen-Spieß
- Hausgemachtes Vitello tonnato

## Deko & Geschenke

- Gutscheine
- Geschenkkörbe
- Kleine Geschenkideen



 **LUTZ**   
**GENUSS  
GLÜCK**  
Unsere besondere  
Empfehlung für dich

# ECHT, ODER? HAND DRAUF!

## Echtes Metzgerhandwerk

ohne Wenn und Aber – darauf kannst du dich beim LUTZ garantiert verlassen. Vom Schinkenräuchern bis zur Petersilie in der Weißwurst haben wir noch alles selbst in der Hand. Und diese Sorgfalt kannst du schmecken, wirklich wahr!

Jetzt entdecken –  
hier bei uns in deiner  
Metzgerei Lutz!

Pöcking | Hauptstr. 26 | 08157 1090

Tutzing | Hallberger Allee 1 | 08158 9073888

### Öffnungszeiten:

Mo–Fr 07:30 – 18:00 Uhr

Sa 07:30 – 12:30 Uhr

[www.metzgerei-lutz.com](http://www.metzgerei-lutz.com)



 **LUTZ**  
HANDWERKS METZGEREI  
UND FEINE KOST

# WIR SCHENKEN GLÜCK MIT UNSERER EMPFEHLUNG

für die Grillsaison

 **LUTZ**   
**GENUSS  
GLÜCK**  
Unsere besondere  
Empfehlung für dich

Mit dem Lutz-Genuss-Glück feiern wir  
die kleinen Glücksmomente – mit feinen Spezialitäten,  
die wir mit Liebe ausgewählt haben.



 **LUTZ**  
HANDWERKS METZGEREI  
UND FEINE KOST

# ANFEUERN ERLAUBT! DAS GRILL- VERGNÜGEN STARTET JETZT!

Beim Grillen zählt das Handwerk. Bestes Fleisch aus der Region, hausgemachte Würste in vielen Sorten, und alles, was dazugehört – von der Sauce bis zum Gewürz. Damit aus Grillen echter Genuss wird.

Marinierte  
Rinderhüfte

Aus der Hüfte geschnitten, in unserer hausgemachten Marinade eingelegt und bereit für den Rost. Unkompliziert in der Zubereitung, überzeugend im Geschmack – so muss Grillfleisch sein.



Ochsenfetzen

Fein geschnittene Ochsenfetzen, auf dem Grill bei großer Hitze kurz angebraten und ab in die Semmel. Handfest, herzhaft und genau das Richtige, wenn es beim Grillen schnell gehen darf.

T-Bone-Steak

Das T-Bone vereint Filet und Roastbeef in einem Cut – getrennt durch den namensgebenden Knochen, der beim Grillen für extra Aroma sorgt. Ein Stück Fleisch, das man sich merkt.

Die meisten unserer Lutz-Genuss-Glück Produkte sind hausgemacht, inspiriert von unserer Familie und unseren Reisen.

AUSGEZEICHNET!  
Bündelbratwurst



Ein Metzgermeister aus Franken, ein Freund der Familie, brachte sie vor Jahrzehnten zu uns: die Bündelbratwurst. Bis heute fein abgeschmeckt nach traditioneller Rezeptur, im Original Bändeldarm – eine fränkische Spezialität für den Rost.

Unsere Spezialitäten für die Grillsaison stehen für ehrliches Metzgerhandwerk, hochwertige Zutaten aus der Region und Rezepte mit Geschichte.

Hopfen-  
Bratwurst

„Wie wär's denn mit einer Bier-Bratwurst?“ – die Idee entstand am Grill, mit einem Hellen in der Hand. Heute verfeinern wir sie mit echtem Sarnberger Hell. Bayerische Braukunst trifft Metzgerhandwerk.

AUSGEZEICHNET!  
Wildschwein-Salsiccia



Das Rezept für die Salsiccia stammt aus einer Dorfmetzgerei mitten in der Toskana. Von Metzger zu Metzger haben wir wertvolle Tipps mitgenommen und in unserer Metzgerei nachempfunden – mit heimischem Wildschwein und mediterraner Würze.

AUSGEZEICHNET!  
Käsekrainer



Mehrfach ausgezeichnet, dauerhaft beliebt: Die Käsekrainer ist bei uns eine echte Hausnummer. Saftige Wurst, würziger Käse und die Qualität, die der Fleischerverband regelmäßig bestätigt.

Pollo Fino



Ausgelöste Hähnchenoberkeule, eingelegt in Zitrone und frischem Thymian: Die Pollo Fino bringt südlichen Flair auf den Rost. Aromatisch, unkompliziert und genau das Richtige für warme Abende.

Gemüse-  
Spieße



Frisches Gemüse, sorgfältig aufgespießt und leicht mariniert: Unsere Gemüse-Spieße gehören auf jeden guten Grill. Als Begleiter zum Fleisch oder als eigenständiger Genuss – ganz wie gewünscht.

Lamm-Oliven-  
Spieße



Zartes Lamm trifft würzige Oliven: Unsere Spieße holen den Mittelmeerraum auf den Grill. Aromatisch, etwas ungewöhnlich und genau das Richtige für alle, die beim Grillen gerne über den Tellerrand schauen.

Grillgewürz

Unser Grillgewürz bringt zusammen, was aufs Fleisch gehört: Salz, Pfeffer, Paprika, Zwiebel und grobe Kräuter. Einfach aufstreuen, fertig. Der Rest erledigt sich auf dem Rost von ganz allein.



LUTZ  
GENUSS  
GLÜCK  
Unsere besondere  
Empfehlung für dich

METZGER  
HANDWERK  
Bayern