

FEINKOST Stocker

Preis- und Bestellliste



Feinkost Stocker e. U.

Nonntaler Hauptstr. 19/ 5020 Salzburg
Tel.: +43 662 843 791/ Mobil: +43 650 843 79 10
Email: nascu@feinkost-stocker.at

Alle Preise incl. Mehrwertsteuer



Die Fleischhauerei Stocker ist ein traditionelles Unternehmen. Sie wurde 120 Jahre von der Familie Stocker geführt. Am 03. Mai 2014 fand die Neuübernahme durch Ioan Nascu statt.

Feinkost Stocker e. U. ist ein wichtiger Nahversorger im Bezirk Nonntal in Salzburg. Wir bieten täglich einen Mittagstisch mit mehreren Menüs im Imbiss an, so wie Produkte höchster Qualität auf Basis heimischer Lebensmittel, saisonale Angebote, selbstgemachte Hausmannskost und Catering.

Menü Plan 12. KW

16.-20. März 2020

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1. Menü	Krautstrudel mit Dip	Zucchini-auflauf	Saure Schweinsleber mit Reis	Gnocchi mit Pesto und Parmesan	Bunte Nudeln mit Gemüsestreifen
2. Menü	Bratwurstgröstel mit Sauerkraut	Spinatpalatschinke überbacken mit kleinem Salat und Kräutersauce	Gefüllte Hendschnitzel mit Gemüseis	Esterhazyrostbraten mit Nudeln	Hauslaibchen mit Kartoffelsalat
3. Menü	Rindsgulasch mit Nockerl	Schweinschnitzel gebacken mit Reis und grünem Salat	Sterisches Wurzelfleisch mit Kartoffeln	Schweinsbraten mit Knödel und Krautsalat	Scharfer Fleischartopf mit Kartoffeln
4. Menü	Grillkotelett mit Pommes und buntem Gemüse	Putenlaibchen mit Püree und Karotten	Gebackenes Gemüse mit Kartoffeln und Sauce Tartar	Gebratener Lachs mit Kartoffeln und Sauce Tartar	Chicken wings mit Kartoffelspalten und kleinem Salat
Dessert	Zwetschkenkuchen € 2,10	Tiramisu € 3,00	Gedeckter Apfelkuchen € 3,00	Malakofftorte € 3,00	Apfel-Nusstorte € 3,00

Alle Speisen mit Salat, Preis á € 9,90 in Wärmebehälter.

Die Preise stellen einen Richtwert dar, je nach Menge der Speisen

Kontakt:

Nonntaler Hauptstrasse 19
5020 Salzburg

nascu@feinkost-stocker.at

Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag
von 07:30h bis 18:00h Tel: 0662 843791

Homepage:

www.feinkost-stocker.at



fingerfood kalt	€/ Stk.
Brötchen, gemischt belegt	€ 2,20
Croissant, gemischt gefüllt	€ 2,50
Tramezzini, gemischt gefüllt	€ 2,20
Jourgebäck, gemischt gefüllt	€ 3,00
Semmel, gemischt gefüllt	€ 3,50
Kornspitz, gemischt gefüllt	€ 4,00
Salzgebäck, gemischt gefüllt	€ 4,00

fingerfood warm	€/ Stk.
Schinkentascherl klein	€ 2,20
Schinkentascherl groß	€ 3,00
Spinat-Schafskäsekipferl klein	€ 2,20
Spinat-Schafskäsekipferl groß	€ 3,00
Faschierte Hauslaibchensemmel Mit Tomate, grünem Salat und Sauce Tartar	€ 4,00
Putenschnitzelsemmel Mit Tomate, grünem Salat und Sauce Tartar	€ 4,50
Frankfurter mit Semmel, Kren, Ketchup oder Senf	€ 3,90
Debreziner mit Semmel, Kren, Ketchup oder Senf	€ 3,90
Münchner mit Brez`n, Kren und Händlmairsenf	€ 3,90
Leberkässemmel Original-, Käse- oder Pfefferonileberkäse	€ 3,00



Plattenservice

Italienische Platte 55 €/ kg
 Prosciutto, Salami, Coppa, Oliven, Parmesan

Österreichische Platte 50 €/ kg
 Südtiroler Schinken Speck, diverse Schinken- und Wurstsorten, Sauergemüse

Käseplatte 50 €/ kg
 Bioemmentaler, Tilsiter, Echinger Hofkas, Heukäse aus Werfenweng

Salate

€/Port.

kleiner gemischter Salat € 2,00

mittlerer gemischter Salat € 3,00

großer gemischter Salat € 7,00

€/ 10 dag

Gurkensalat € 1,40

Krautsalat € 1,40

Kartoffelsalat € 1,40

Essigwurst € 2,20

Wurst-, Eimayonnaise € 2,40

Ochsenmaulsalat € 3,20

Rindfleischsalat € 3,50

Kartoffelrohkostsalat € 2,20

Waldorf Selleriesalat € 2,70

Liptauer € 2,20

Kräutergervais € 2,10



Gurkerl, Pfefferoni	€	1,80
Sauce Tartar	€	2,00
Preiselbeeren (Port.)	€	1,00

Mehlspeisen

€/ Stk.

Rahmgugelhupf	€	2,10
Marmorgugelhupf	€	2,10
Eierlikörgugelhupf	€	2,10
Blechkuchen	€	2,10
Apfel- oder Topfenstrudel	€	3,00
Käsesahnetorte	€	3,00
Himbeer-Mohntorte	€	3,00
Tiramisu	€	3,00
Mascarponeschnitte mit Eierlikör	€	3,00
Schokotorte	€	3,00
Prager Kirschtorte	€	3,00
Plunder	€	2,10



Ausstattung/Leihinventar

Stehtisch Ø 90cm	€	10,00
Husse für Stehtisch	€	5,00
Biertisch je Garnitur	€	10,00
Hussen für Biertischgarnitur	€	5,00
Tischtuch je Stk.	€	5,00
Schirm mit Ständer und Waschbetonplatten	€	20,00
Blume in Vase	€	10,00
Blumen mit Übertopf	€	15,00
Kerzen einfach je Stk.	€	2,00
Griller klein	€	100,00
Griller groß	€	200,00
Leberkäseofen / Würstelkocher / Elektrogrill	€	40,00
Reinigungsgebühr für Griller klein / Leberkäseofen	€	40,00
Reinigungsgebühr für Griller groß	€	100,00
Geschirrservice je Person	€	1,00
Gläserervice je Person	€	1,00
Besteckservice je Person	€	1,00
Servietten (Logo Feinkost Stocker)	€	o. B
Servietten (Einweg) gute Qualität je Person	€	0,50
Personal je Stunde	€	25,00
Lieferservice 0 – 5km je Fahrt	€	5,00
Lieferservice 5 – 50 km je Fahrt	€	50,00

Vorbehaltlich Satz- und Druckfehler



Unsere Produkte

Die Fleischhauerei Stocker ist ein traditionelles Unternehmen. Es wurde 120 Jahre von der Familie Stocker geführt. Am 03. Mai 2014 fand die Neuübernahme durch Ioan Nascu statt.

Wir bieten täglich einen Mittagstisch mit mehreren Menüs an.

Bei unseren Produkten achten wir auf höchste Qualität auf Basis heimischer Lebensmittel und saisonale Angebote.

Die Rezepte unserer selbstgemachten Hausmannskost sind über Generationen vererbt, kombiniert mit neuen Ideen schaffen wir Abwechslung in unseren Menüs.

Unsere Lieferanten sind u. a.:

- 100% Angus Rind der Kronberger KG aus Mauerkirchen/OÖ
- Bio Kalb- und Rindfleisch, sowie Gustino Schweinefleisch der Fleischhauerei Burgstaller aus Zipf/OÖ
- Bio Geflügel und Maishendl von Franz Spatzenegger aus Munderfing im Innviertel
- Feinste Wurstwaren der Familie Lettner aus Salzburg
- Lamm- und Wildspezialitäten von Tauernlamm aus Taxenbach-Eschenau
- Holzofenbrot aus der Erlachmühle in Mondsee
- Gebäck aus der Bäckerei Funder in Nonntal
- Freiland Eier der Familie Lohninger aus Seewalchen am Attersee
- Weine aus Niederösterreich der Familie Schüller
- Bier aus der Stieglbrauerei in Salzburg

Ihr Feinkost Stocker Team

Nonntaler Hauptstrasse 19

5020 Salzburg

Öffnungszeiten Montag bis Freitag von 7.30 bis 18.00 Uhr