

Unser Sortiment aus eigener Herstellung



Frischwurstaufschnitt:

Mortadella, Bierschinken, Jagdwurst, Bierwurst (mit Knoblauch), Frühstücksfleisch, Bauernschmaus, Tiroler Jagdwurst (unter 5% Fett), Mortadella mit Pistazien, Mortadella mit Paprika, Pilzmortadella, Corned Beef, Leberrolle, Leberpastete*, Hackbraten grob, Zwiebelhackbraten, Hackbraten mit grünem Pfeffer, Pizza-Hackbraten, Zungenwurst, Rotwurst, Schwarzemagen (mit und ohne Kümmel)

Aspikaufschnitt:

Kalbfleischsülze*, Hähnchen Florida*, Sauerfleisch*

Dauerwurstaufschnitt:

Katenrauch, Cervelatwurst, Altdeutsche Schinkenmettwurst (unter 10% Fett), Salami (mit Knoblauch), Baguette-Salami*, Pfeffersalami*, Sesamsalami*

Stückwurst:

Fleischwurst mit oder ohne Knoblauch - ca. 300 g/Stück (ganz oder halb)

Jagdwurst, Schinkenwurst, Bierkugel (mit Knoblauch), Zwiebelmett (ganz oder halb)

– ca. 300 g/Stück

Steigermett – ca. 250 g/Stück

Knackwürstchen, Wiener Würstchen (Paar), Bockwürstchen

Rostbratwurst (im Sommer auch Rostbratwurst mit Käse, Rostbratwurst mit Kräutern,

Rostbratwurst mit Chili), Geflügelgriller

Mettwurst, Bierknacker, Pfefferbeißer

Cabanossi groß*(ganz oder halb), Knabber-Cabanossi*, Landjäger*, luftgetrockene Mini-

Salami, Bauernmettwurst mit und ohne Knoblauch (ganz oder halb), Luftgetrocknete

Mettwurst (ganz oder halb), Trüffel-Salami*

feine Schmierwurst, grobe Streichmettwurst (mit Paprika), grobe Streichmettwurst Eichs-

felder Art, Schinkenstreichling (mit Honig verfeinert), Pfefferschmierwurst

- alle Schmierwurstsorten ganz oder halb

Leberwurst fein - geräuchert oder ungeräuchert oder als

kleine Stückwurst (ca. 200 g)

Leberwurst grob - geräuchert oder ungeräuchert oder als

kleine Stückwurst (ca. 220 g)

Leberwurst mit Kalbfleisch

Pfälzer Leberwurst* (auch als kleine Stückwurst ca. 200 g)

Zwiebelweißwurst (ca. 320 g ganz oder halb)

Blutwurst, Grützwurst, Rotwurst Thüringer Art (im Naturdarm geräuchert), Speckblutwurst,

Panhas* (2 Scheiben ca. 300 g)

* diese Artikel kaufen wir zu

Schweinskopfsülze (ca. 240 g-Scheibe),
Truthansülze* (unter 5 % Fett)

Leberkäse in dickeren Scheiben zum Braten (ca. 1 cm)
oder in 750 g (3 Personen), 1 kg (4-5 Personen), 1,5 kg (6 bis 8 Personen) und 2 kg (8-10
Personen) – Formen zum Selberbacken
in den Sorten: grob, mit grünem Pfeffer, mit Röstzwiebeln,
Pizza und zum Selberbacken auch ganz fein

Schinkenaufschnitt

gekochter Schinken, Altdeutscher Backschinken, Kalbsbraten, Kernrauchschinken*,
Schinkenspeck, Lachsschinken, Schwarzwälder Schinken*, Holsteiner Katenschinken*,
Parmaschinken*, Rinderrauchfleisch*, Serano-Schinken*, Südtiroler Bauernspeck*

Bratenaufschnitt

Schweinebraten, Roastbeef, gebackene Putenbrust, gebackenes Hähnchenbrustfilet,
Hähnchenbrust mit Spargel*, Kochkasseler geräuchert, Rindersaftschinken*, Grillbauch

Salate:

Fleischsalat, Geflügelsalat, Kartoffelsalat, Nudelsalat, Eiersalat, Wurstsalat, Krautsalat*,
griech. Bauernsalat, Schichtsalat, Farmersalat*, Heringssalat rot*
- abgepackt im Becher ca. 200 bis 250 g

Salatbox (Eisbergsalat, Tomate, Mais, Kidney-Bohnen, Kochschinken, Holländer Käse)
ca. 300 g + Joghurt-Dressing

Käse:

Frischkäse mit und ohne Schnittlauch, junger Gouda in Scheiben und am Stück, mittelal-
ter Gouda in Scheiben und am Stück, Leerdammer in Scheiben und am Stück, Bonbel
Butterkäse, Emmentaler Schmelzkäse, Adler Sahne, Adler Kräuter, Adler Champignon,
Rotkäppchen Camembert,
Castello blau und weiß, Limburger, Ölmützer Quargel

Diverses:

Speck geräuchert durchwachsen (mager) am Stück – lose oder vaccuumiert
Fetter Speck*
Schinkenwürfel (Paket ca. 110 g)
Griebenschmalz, Schmalz

Wurstgläser:

Eisbein im Glas, gekochte Mettwurst, Rotwurst, Leberwurst fein und grob, Jagdwurst,
Schinkenwurst, Mortadella

* diese Artikel kaufen wir zu



Hackfleisch:

Bratwurst mittelfein, Rindergehacktes, Gehacktes gemischt, Ziegler-Schweinemetz „Spezial“, Tatar, Bratwurstschnecke

Schweinefleisch vom Deutschen Landschwein aus bäuerlichen Betrieben der Region:

Schnitzel aus der Oberschale, Schnitzel aus der Hüfte, Lachsschnitzel – auf Wunsch paniert

Schweinefilet

Kotelett vom Nacken, Stiel oder Lummer (alles mager)

Nackensteak

Schweinebauch (mager) in Scheiben oder am Stück

Dicke Rippe (mager) in Scheiben oder am Stück

Schälrippchen

Schweinegulasch ganz mager oder etwas durchwachsen

Schweinebraten

- vom mageren Schinken = Hüfte oder Nüsschen
- Lachsbraten vom Schweinerücken – fett- und sehnenfrei, auch als Rollbraten
- von der Schweineschulter – etwas durchwachsen, auch als Rollbraten
- vom mageren Nacken ohne Knochen – auf Wunsch auch küchenfertig gewürzt, gerollt, als Spießbraten oder Zwiebelbraten

Eisbein im Ganzen mit oder ohne Pfote, Pfötchen

Kasseler Stiel oder Lummer (auch ohne Knochen)

Dicke Rippe und Schälrippchen geräuchert

Rindfleisch von Premium-Jungbullen:

Rinderfilet in Scheiben oder am Stück

Roastbeef in Scheiben oder am Stück

Hüfte in Scheiben oder am Stück

Rouladen Oberschale oder Unterschale (Angebot), auf Wunsch auch küchenfertig gerollt

Rindergulasch ganz mager oder etwas durchwachsen

Rinder- und Schweinegulasch gemischt (halb/halb) ganz mager oder etwas durchwachsen

Rinderbraten aus der Keule ganz mager (Hüfte, Tafelspitz, Pariser Rolle, Unterschale)

Hohe Rippe zum Braten oder Kochen

Rinderbraten vom Vorderviertel etwas durchwachsen (Zungenstück, falsches Filet, Schildstück zum Kochen oder Braten mit innenliegender Geleeschicht)

Sauerbraten nach Hausfrauenart eingelegt und mit Brühe im Vaccumbeutel

- aus der Keule ganz mager (Tafelspitz, Unterschale)

- vom Vorderviertel etwas durchwachsen (falsches Filet, Schildstück mit innenliegender Geleeschicht)

Suppenfleisch: Brust und flache Rippe ohne Knochen, Beinscheibe, frische Sand- oder Markknochen, Ochsenchwanz (auf Vorbestellung)

Kalbfleisch

Kalbsschnitzel , Kalbsbraten, Kalbsleber, Kalbsbratwurst

Innereien

Schweineleber, Schweinenieren, Schweineherz, Rinderherz,

Rinderniere (auf Vorbestellung), Rinderzunge frisch oder gepökelt (auf Vorbestellung)

Geflügel

Hähnchen ganz °, Hähnchenbrustfilet halbiert°, Hähnchenkeulen°, Hähnchen-Knusperschnitzel

° = auch als Kikok – mit Maisfütterung und garantiert ohne Wachstumsförderer und Antibiotika

Putenschnitzel, Putenbrust am Stück, Putenoberkeule

Huhn ganz, halb oder viertel

Auf Vorbestellung: Enten, Entenkeulen, Entenbrustfilet, Kaninchen, Kaninchenkeulen, Gänse, Gänsekeulen, Puten

Lamm

Lammlachs frisch oder mariniert, Lammkeule mit oder ohne Knochen (mager) auf Vorbestellung, Lammkotelett und Lammcarrée auch auf Vorbestellung

Spezialitäten

Cordon Bleu vom mageren Schweinerücken – pfannenfertig
Wirsingroulade nach Hausfrauen Art
Gefüllte Schweinerolle (mit Mett) fertig gewürzt
Schaschlik vom Schweineschinken oder von der Putenbrust

Küchenfertig vorbereitete Pfannen:
vom mageren Schweineschinken: Gyros, Delfter Pfanne
Schaschlikpfanne, China-Gulasch

vom Hähnchenbrustfilet: Asia-Pfanne, Bali-Pfanne

von der Putenbrust: Toscana-Pfanne, Bombay-Pfanne,
Zollvereiner-Putenpfännchen

Mailänder Rouladen, Ofenroulade Napoli, Ofensteak Piroshka, Putenschmortopf
Puszta-Art

Grillspezialitäten (auch für die Pfanne)

marinierte Steaks vom mageren Schweinelachs oder Schweinenacken in verschiedenen
Geschmacksrichtungen

Rindersteaks in Kräuterbuttermarinade oder als Pfeffersteak, Flanksteaks

Cevapcici + Arizona-Griller, Grillrippchen, Gutsherren-Spieße, Schlemmer-Spieße, Texas-
Spieße, Hacksteaks, Grillbauch, Grillfackeln, Hähnchenfackeln, Rindfleisch Burger-
Patties, Kalbfleisch Burger-Patties

Täglich frisch gebraten:

Frikadelle, Kotelett, Schnitzel, Hähnchenschnitzel, Hähnchennuggets klassisch oder
scharf, Mini-Fußballfrikadellen mit Käse, Reibekuchen, Apfelpfannkuchen, Hähnchenkeule
(nur freitags)

Wir haben für Sie gekocht

in der mikrowelleneigneten Portionsschale:

Currywurst
 Schaschlik
 Bolognese-Sauce (nur Rindergehacktes)
 Lasagne (nur Rindergehacktes)

im praktischen Portionsdarm (für eine Person) gekühlt haltbar ca. 2 bis 4 Wochen:

Grünkohleintopf mit Mettwurst
 Möhreeneintopf mit Fleisch
 Wirsingeintopf mit Fleisch
 Spitzkohleintopf mit Fleisch
 Reistopf mit Mett und Paprika
 Chili con Carne aus Rinderhackfleisch

in unseren ohne Kühlung bis zu einem Jahr haltbaren Glaskonserven immer etwas Leckeres im Haus:

Grünkohleintopf mit Mettwurst	Nierenragout
Möhreneintopf	Rindergulasch
Reistopf	Rinderroulade
Sauerkrauteintopf	Sauerbratengulasch
Erbsensuppe	Bolognese-Sauce
Frühlingssuppe	Currywurst
Graupensuppe	Hackbällchen in Tomatensauce
Gulaschsuppe (nur Rindfleisch)	Hähnchenfilet „Asia“
Hühnersuppe mit Nudeln	Hühnerfrikassee
Hühnersuppe mit Reis	Königsberger Klopse
Lauchcremesuppe	Putengeschnetzeltes Bombay
Linsensuppe	Putengeschnetzeltes Toscana
Nudelsuppe	Schaschlik
Rindfleischsuppe	Eisbein
Schaschliksuppe	Jagdwurst
Serbische Bohnensuppe	Leberwurst fein und grob
Hirschgulasch	Mettwurst, gekocht
Rehgulasch	Mortadella
Wiener Würstchen	Rotwurst
	Schinkenwurst