

# 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 und Rostbratwurst mit Kräutern)

Mettwurst, Bierknacker, Pfefferbeißer

Cabanossi groß\*(ganz oder halb), Knabber-Cabanossi\*, Landjäger\*, luftgetrockene Salamistange, Bauernmettwurst mit und ohne Knoblauch (ganz oder halb), Luftgetrocknete Mettwurst (ganz oder halb)

feine Schmierwurst, grobe Streichmettwurst (mit Paprika), grobe Streichmettwurst Eichsfelder 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)

Kalbfleischleberwurst - geräuchert oder ungeräuchert oder als  
kleine Stückwurst (ca. 200 g)

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, 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\*,  
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

\* diese Artikel kaufen wir zu

### **Hackfleisch:**

Bratwurst mittelfein, Rindergehacktes, Gehacktes gemischt, Schweinemett gewürzt, 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, Ochschwanz (auf Vorbestellung)

### **Kalbfleisch**

Kalbsschnitzel , Kalbsbraten, Kalbsleber

### **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  
Geschnetzeltes natur oder mit Öl, China-Gulasch

vom Hähnchenbrustfilet: Asia-Pfanne

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

Grillspezialitäten (auch für die Pfanne)  
marinierte Steaks vom mageren Schweinelachs oder Schweinenacken in verschiedenen  
Geschmacksrichtungen

Rindersteaks in Kräuterbuttermarinade oder als Pfeffersteak

### **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 mikrowellengeigneten 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  
Möhreneintopf mit Fleisch  
Wirsingintopf 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	-Hühnerfrikassee
-Möhreneintopf	-Putengeschnetzeltes Toscana
-Reistopf	
-Sauerkrauteintopf	-Rindergulasch
	-Rinderroulade
-Erbsensuppe	-Sauerbratengulasch
-Frühlingssuppe	-Nierenragout
-Graupensuppe	-Kalbsgeschnetzeltes
-Gulaschsuppe (nur Rindfleisch)	
-Hühnersuppe mit Reis oder Nudeln	-Currywurst
-Lauchcremesuppe mit Hackfleisch	-Schaschlik
-Linsensuppe	-Bolognese-Sauce (nur Rindergehacktes)
-Nudelsuppe	Tomatensauce
-Rindfleischsuppe mit Nudeln	-Königsberger Klopse
-Serbische Bohnensuppe	
	-Hirschgulasch
	-Rehgulasch