Wurstspezialitäten im Glas

1	Bratwursthack Zutaten: Schweinefleisch, Bauchfleisch, EIER, Jodsalz, Gewürze.	je Glas 240g	3,50 €
3	Schweinefleisch im eigenen Saft Zutaten: Schweinebauchfleisch, Jodsalz, Gewürze.	je Glas 250g	3,50 €
5 - 6	Landleberwurst Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Leber, Jodsalz, Gewürze.	je Glas 225g je Glas 110g	3,20 € 2,00 €
7	Roter Preßsack Zutaten: Schweinefleisch, Brühe, Schweineblut, Jodsalz, Gewürze.	je Glas 240g	3,90 €
9	Weißer Preßsack Zutaten: Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze.	je Glas 240g	3,90 €
11	Hausmacher Sülze Zutaten: Schweinefleisch, Brühe, Essig, Gelatine, Jodsalz, Zucker, Gewürze.	je Glas 240g	3,90 €
13	Göttinger Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze.	je Glas 200g	2,70 €
15	Bierschinken fein Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze.	je Glas 225g	3,70 €
17	Schinkenwurst Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze.	je Glas 180g	2,50 €
19	Gelbwurst Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Wasser, Jodsalz, Gewürze.	je Glas 180g	2,70 €

Feines Schmalz im Glas als Brotaufstrich und zum Braten

31 - 32	Grieben Schmalz Zutaten: Speck, Zwiebeln, Äpfel, Jodsalz, Pfeffer.	je Glas 250g je Glas 125g	3,60 € 2,20 €
33	Schweine Schmalz	je Glas 400g	2,20 €

Unser Fleisch von Schwein, Rind, Kalb und Lamm stammt aus eigener Schlachtung von Kleinbetrieben. Das Schlachtvieh wird von mir, Roland Krug, direkt auf dem Bauernhof in den frühen Morgenstunden um ca. 5:30 h abgeholt. Nach einer kurzen Transportzeit, die höchstens 30 Min. beträgt lade ich im Schlachthof Erlangen ab. Um Verwechslungen zu vermeiden kennzeichne ich meine Tiere mit einem dicken Wachsschreiber. Unsere Kunden dürfen sich gerne persönlich bei den Bauern die Tierhaltung ansehen wir geben Ihnen Adresse und Wegbeschreibung.

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Leckeres aus Mamas Küche im Glas

61
Past´asciutta Soße je Glas 240g 2,40 €
Zutaten: Tomaten, Schweinefleisch, Zwiebeln, Karotten, Gauda-Käse, Rotwein, Jodsalz, Gewürze.
63
Saure Lunge je Glas 250g 2,40 €
Zutaten: Schweinelunge, Schweineherz, Brühe, Essig, Mehl, Butter, Jodsalz, Gewürze.
62
Spanische Pfeffersuppe je Glas 450g 4,00 €
Zutaten: Brühe, Rindfleisch, Gemüse, Jodsalz, Gewürze.
66
Fränkische Hochzeitssuppe je Glas 450g 4,00 €
Zutaten: Brühe, Schweineleber, Schw.-fleisch, EIER, Gemüse, Jodsalz, Gewürze.
71
Sauerbraten je Glas 250g 3,60 €
Zutaten: Rindfleisch, Brühe, Butter, Mehl, Essig, Jodsalz, Gewürze.
79
Kalbsbraten gebraten je Glas 250g 6,60 €
Zutaten: Kalbfleisch, Brühe, Butter, Mehl, Jodsalz, Gewürze.
69
Kalbsfrikassee je Glas 250g 4,20 €
Zutaten: Kalbfleisch, Brühe, Butter, Mehl, Jodsalz, Gewürze.
73
Rinderroulade gebraten je Glas 250g 4,50 €
Zutaten: Rindfleisch, Zwiebeln, Gurken, Wasser, (Ger. Bauch: Schweinefleisch Speck, Nitritpökelsalz, Zucker, Rauch.) Butter, (Senf: Wasser, SENFSAAT, Brantweinessig.) WEIZENMEHL, Jodsalz, Pfeffer.
75
Fleischbrühe je Glas 250g 1,20 €
Verwendung: Grundlage für Brot-, Nudel-, Reissuppe oder zum Braten aufgießen.
77
Nürnberger Bratwürste gebraten je Glas 320g 10,50 €
Zutaten: Schweinefleisch, Bauchfleisch, EIER, Jodsalz, Gewürze, essbare Hülle = Schaf-Saitling.

Lagerung der Wurst und Fleisch Gläser:

Die Gläser halten sich bei Lagerung unter 7°C ca. 9 Monate,
zwischen 8°C und 14°C ca. 3 Monate und
zwischen 15°C und 19°C ca. 4 Wochen.

Unsere Tochter Melina mit 7 Mon. bei der Wurst Verkostung.

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

110 - 111 Ger. Bauch ohne Schwarte und Knochen Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	am Stück nach Wunsch Geschnitten nach Wunsch	17,20 €/Kg 18,40 €/kg
105 Ger. Fetter Speck ohne Schwarte Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	am Stück nach Wunsch	6,90 €/Kg
119 Kochschinken am Stück mit Fettrand ohne Schwarte Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	Portion nach Wunsch ab 500g	14,80 €/Kg
121 Kochschinken aufgeschnitten **Aromaverpackt** Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	Portion 250g	5,00 €/250g 20,00 €/Kg
50 Frischwurst aufgeschnitten **Aromaverpackt** 4 fach sortiert mit Bierschinken, Schinkenwurst, Gelbwurst und Göttinger. Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Gewürze.	Portion 250g	5,00 €/250g 20,00 €/Kg
52 Bierschinken Aufschnitt **Aromaverpackt** Zutaten: Schweinefleisch, Speck,Rindfleisch, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze. Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 10 Tage.	Portion 250g	5,50 €/Pa 22,00 €/Kg
140 Kaiserfleisch am Stück (Kasselerkamm)	Stück nach Wunsch	17,30 €/Kg
122 Bauernschinken am Stück ohne Schwarte Zutaten: Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	Portion nach Wunsch	18,20 €/Kg
123 Bauernschinken geschnitten Zutaten: Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	Portion nach Wunsch	26,80 €/Kg
124 Lachsschinken am Stück Zutaten: Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	Portion nach Wunsch	18,30 €/Kg
125 Lachsschinken geschnitten Zutaten: Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.	Portion nach Wunsch.	26,90 €/Kg

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Wurst im Portionsdarm frisch zubereitet:

170
Bauernsalami am Stück — 1 Stange 580g — 12,10 €/St.
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Hülle, Rauch.

172
Bauernsalami geschnitten — Portion nach Wunsch — 25,60 €/Kg
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.

128
Bauernseufzer — Paar: 140g — 2,80 €
Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Jodsalz, Gewürze, Zucker, (essbare Hülle = Schaf- Saitling), Rauch.

126
Horbacher Knoblauch Würste — Paar: 80g — 1,90 €
Zutaten: Schweinefleisch, Rindfleisch, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, essbare Hülle = Schaf- Saitling, Rauch.

160
Pfeffersäckchen (Mettwurst mittelgrob) — Stück ca. 170g — 2,50 €/St.
Zutaten: Schweinefleisch, Nitritpökelsalz, Rum, Gewürze, Zucker, Hülle, Rauch.

150
Mettwurst fein — Stück ca. 150g — 2,40 €/St.
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Rum, Honig, Gewürze, Zucker, Hülle, Rauch.

922
Geräuchertes Regenbogenforellenfilet — Portion ca. 100 g — 2,70 €/Kg
Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 10 Tage.

708
Frisches Sauerkraut roh nur ab 20. September bis 30. April — je Glas 250g — 1,00 €
Zutaten: Weißkraut, Salz, Gewürze. Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 18 Tage.

35
Fleischsalat — je Glas 250g — 3,10 €
Zutaten: Mayonaise: Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, EIGELB, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, SELLERIE; Schinkenwurst: Schweinefleisch, Speck, Rindfleisch, Nitritpökelsalz; Gurkenschnitzel. Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 12 Tage.

34
Mayonnaise — je Glas 250g — 2,10 €
Zutaten: Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, EIGELB, WEIZENSTÄRKE Salz, Gewürze, SELLERIE.
Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 40 Tage.

37
Matjes in Soße — je Glas 250g — 3,20 €
Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 5 Tage.
Zutaten: Matjesfilets, Zwiebeln, SAHNE, Gurken, Äpfel, Karotten, (Mayonaise: Rapsöl, Wasser, Branntweinessig, Zucker, EIGELB, WEIZENSTÄRKE, Gewürze, SELLERIE.)

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Wurst im Portionsdarm frisch zubereitet:

14 Göttinger im Kunstdarm Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Hülle.	Portion 250g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 30 Tage.	3,00 €/St.
16 Bierschinken im Kunstdarm Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Hülle.	Portion 270g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 30 Tage.	4,00 €/St.
18 Schinkenwurst im Kunstdarm Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Hülle.	Portion 260g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 30 Tage.	3,00 €/St.
20 Gelbwurst im Kunstdarm Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Jodsalz, Gewürze, Zucker, Hülle.	Portion 260g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 20 Tage.	3,25 €/St.
22 Frühstückswurst (Frische Zwiebelmettwurst) im Darm Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Hülle.	Portion 160g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 20 Tage.	2,20 €/St.
40 Wiener Würstchen **Aromaverpackt** Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, essbare Hülle = Schaf - Saitling, Rauch.	Portion 3 Paar 360g 1 Stück ca. 60g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 10 Tage.	5,40 €/6St 0,90 €/1St
41 Fleischwurst **Aromaverpackt** Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, essbare Hülle = Schaf - Saitling, Rauch.	Portion 1 Ring 340g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 10 Tage.	4,40 €/St.
42 Hausmacher Stadtwurst **Aromaverpackt** Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, essbare Hülle = Schweine - Saitling, Rauch.	Portion 1 Ring 340g Haltbarkeit: Bei + 7°C ca. 10 Tage.	4,40 €/St.

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Innereien

Vom Schwein:

203	Leberklößchenteig Zutaten: Schweineleber, Hackfleisch, EIER, Semmelbrösel; Zwiebeln, Butter, Jodsalz, Gewürze.	je Packung 4 x 250 g	9,60 €/Kg
202	S- Leber gemahlen im Glas Zutaten: Schweineleber.	je Glas 250g	1,30 €/Gl.
200	S- Leber am Stück	1 Stück ca. 1200 g	4,20 €/Kg
201	S- Leber in Scheiben	Portion ca. 1000 g	6,60 €/Kg
205	S- Zunge frisch	je Packung 2 Stück a` 400 g	6,30 €/Kg
207	S- Herz frisch	je Packung 2 Stück a` 300 g	2,20 €/Kg
206	S- Nieren	Portion ca. 10 St. a` ca. 100g	4,60 €/Kg
204	S- Hirn	je Glas 180g	1,00 €/Gl.

Vom Rind:

301	R- Leber in Scheiben	Portion ca. 1000 g	10,30 €/Kg
305	R- Zunge frisch	1 Stück ca. 1500 g	16,80 €/Kg
307	R- Herz frisch	je Pa. 1 Stück a` ca. 1500g	6,90 €/Kg
306	R- Lunge frisch	je Pa. ½ Stück a` ca. 1000g	1,10 €/Kg

Vom Kalb:

401	K- Leber in Scheiben	Portion nach Wunsch	32,20 €/Kg
405	K- Zunge frisch	Portion ca. 600 g - 800 g	10,70 €/Kg
407	K- Herz frisch	Portion ca. 600 g-800 g	14,70 €/Kg
406	K- Lunge frisch	Portion ca. 1800 g	10,20 €/Kg

Leckeres für Ihren vierbeinigen Liebling

900	Tierpresssack im Glas	je Glas 440g	0,60 €/Gl.
390	R- Pansen gebrüht in ca. 1 cm große Stücken	je Packung 4 x 250 g	5,80 €/Kg

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Fleisch von Fränkischen Schweinen:

280 S- Hackfleisch	je Packung 4 x 250 g	10,10 €/Kg
279 Schw.- Hackfleisch **(wie Tatar)**	je Packung 4 x 250 g	13,60 €/Kg
379 Gemischtes Hackfleisch	je Packung 4 x 250 g	11,40 €/Kg
230 Bratwursthack roh Zutaten: Schweinefleisch, Bauchfleisch, EIER, Jodsalz, Gewürze.	je Packung 4 x 250 g	11,70 €
226 Knoblauch - Bratwürste Zutaten: Schweinefleisch, Bauchfleisch, EIER, Jodsalz, frischer Knoblauch, Gewürze, , essbare Hülle = Schaf-Saitling.	je Packung ca. 20 St. a` 50 g	14,50 €
228 Nürnberger - Bratwürste Zutaten: Schweinefleisch, Bauchfleisch, EIER, Jodsalz, Gewürze, essbare Hülle = Schaf-Saitling.	je Packung ca. 40 St. a` 25 g	15,50 €
229 Fränkische - Bratwürste Zutaten: Schweinefleisch, Bauchfleisch, EIER, Jodsalz, Gewürze, essbare Hülle = Schaf-Saitling.	je Pa. ca. 8 Paar a`180 g = 1000g	14,50 € /1,5kg 12,98 € /1Kg
256 S- Gulasch natur 1A	Je Packung 4 x 250 g	13,90 €
357 Gemischtes Gulasch	Je Packung 4 x 250 g	16,80 €
232 S- Geschnetzeltes natur 1A	Je Packung 4 x 250 g	14,70 €
233 S- Geschnetzeltes Gyros Rhodos	Je Packung 4 x 250 g	13,00 €
283 S- Kotelett	je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 140 g	9,70 €
244 S- Schnitzel	je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 140 g	15,80 €
251 S- Schnitzel paniert Zutaten: Schweinefleisch, Semmelbrösel, Ei, Milch, Jodsalz, Gewürze.	je Pa. ca. 6 Stück a` ca. 180 g Haltbarkeit: Bei –18°C ca. 80 Tage.	14,10 €
249 S- Schnitzel paniert gebraten Zutaten: Schweinefleisch, Semmelbrösel, Ei, Milch, Jodsalz, Gewürze.	je Pa. ca. 6 Stück a` ca. 160 g Haltbarkeit: Bei –18°C ca. 80 Tage.	20,10 €
245 S- Cordon - bleu bratfertig Zutaten: Schweinefleisch, (Kochschinken: Speck, Nitritpökelsalz, Zucker, Rauch.), Gauda, (Semmelbrösel: Hefe.), EIER, WEIZENMEHL, MILCH, Pfeffer, Jodsalz.	je Pa. ca. 5 Stück a` ca. 190 g	14,10 €
275 S- Rouladen natur	je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 120 g	13,10 €
241 S- Steak durchwachsen natur	Je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 125 g	14,00 €
242 S- Steak durchwachsen mariniert Zutaten: Schweinefleisch, Rapsöl, Jodsalz, Gewürze.	je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 125 g	14,90 €
282 S- Steak mager natur	je Packung ca. 12 St. a` ca. 80g	12,30 €
284 S- Steak mager mariniert Zutaten: Schweinefleisch, Pflanzenöl, Jodsalz, Gewürze.	je Packung ca. 12 St. a` ca. 80g	13,30 €
263 S- Bauchscheiben natur	Je Packung ca. 14 St. a` ca. 70g	14,50 €
265 S- Bauchscheiben mariniert Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Schwarte, Pflanzenöl, Jodsalz, Gewürze.	Je Packung ca. 14 St. a` ca. 70g	15,50 €

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Fleisch von Fränkischen Schweinen:

234 S- Fleischspieß (Schaschlik) Zutaten: Schweinefleisch, Zwiebeln, (Ger. Bauch: Schweinefleisch, Speck, Nitritpökelsalz, Gewürze, Zucker, Rauch.), Rapsöl.	je Pa. 6 St. a` 140g	17,50 €
295 S- Spare Ribs	Je Packung 1000g	7,50 €
296 S- Spare Ribs mariniert Zutaten: Schweinefleisch, Knochen, Pflanzenöl, Jodsalz, Gewürze.	Je Packung 1000g	7,80 €
291 S- Grillhaxen - Adlerschnitt	je Packung 2 St. a` ca. 700g	5,70 €
290 S- Vorderhaxen mit Schwarte	je Packung 2 St. a` ca. 700g	6,60 €
240 S- Kammbraten ohne Knochen	je Pa. ca.1kg oder nach Wunsch	11,80 €
250 S- Krustenbraten	je Packung ca. 1.100g	11,90 €
281 S- Lachsfleisch mager	Portion ca. 1.000g	10,40 €
248 S- Filet 1A	je Pa. 2 - 3 St. a` ca. 400-600g	21,10 €
246 S- Schäufele Zubereitung: Schäufele **aufgetaut** würzen im Ofen bei 180°C 180 Min. braten zwischendurch aufgießen.	je Pa. 1 St. halbiert ca. 1,2kg	9,10 €
262 S- Bauch 1A	Je Packung 2 St. a` ca. 500g	10,70 €/Kg
238 S- Spießbraten bratfertig durchwachsen Zutaten: Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze.	Portion ca. 1.000g	12,70 €/Kg
239 S- Spießbraten bratfertig mager Zutaten: Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze.	Portion ca. 1.000g	11,30 €/Kg
214 Schw.- Schulter wie gewachsen	**Stück ca. 7500 g**	4,90 €/Kg
278 Schw.- Rücken ½ St. wie gewachsen	**Stück ca. 3500 g**	7,10 €/Kg

Innereien vom Schwein Seite 6

Gut abgehangenes Rindfleisch aus Franken:

370 R- Sauerbratenfleisch in Beize Zutaten: Rindfleisch, Essig, Jodsalz, Gewürze.	Je Packung ab 700g	19,30 €/Kg
360 R- Fleisch zum Braten	Je Packung ab 700g	20,60 €/Kg
347 R- Falsches Filet (Hat nicht annähernd die Zartheit des Filets)	1 Stück ca. 1.100g	18,60 €/Kg
365 R- Blattschulter (Delikates mageres Kochfleisch)	1 Stück ca. 1.000g	14,70 €/Kg
366 R- Bürgermeisterstück	1 Stück ca. 1.200g	17,20 €/Kg
340 R- Hüfte	Je Pa. ½ Stück ca. 1.100g	25,00 €/Kg
362 R- Tafelspitz	Je Pa. ½ Stück ca. 1.000g	18,80 €/Kg

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Gut abgehangenes Rindfleisch aus Franken:

375	R- Rouladen roh	Je Pa. ca. 8 St. a` ca. 125 g	23,50 €/Kg
377	R- Rouladen roh bratfertig gefüllt	Je Pa. 4 - 6 Stück a` ca. 160 g	24,80 €/Kg

Zutaten: Rindfleisch, Zwiebeln, Gurken, (Ger. Bauch: Schweinefleisch Speck, Nitritpökelsalz, Zucker, Rauch.) (Senf: Wasser, SENFSAAT, Brantweinessig.) WEIZENMEHL, Jodsalz, Pfeffer.

364	R- Brust ohne Knochen	Je Pa. 2 Stück a` ca. 500 g	16,40 €/Kg
361	R- Wade	Je Pa. 2 Stück a` ca. 500 g	13,80 €/Kg
363	R- Suppenfleisch Querrippe	Je Pa. ca. 2 St. a` ca. 450 g	11,70 €/Kg
391	R- Beinscheibe	Je Packung 2 St. a` ca. 400 g	9,90 €/Kg
397	Ochsenschwanz	Je Packung ca. 1100 g	11,50 €/Kg
399	R- Suppenknochen	Je Packung 700 g	2,40 €/Kg
398	R- Markknochen	Je Packung 1000 g	5,10 €/Kg
332	R- Geschnetzeltes 1 A	Je Packung 4 x 250 g	23,90 €/Kg
356	R- Gulasch 1 A	Je Packung 4 x 250 g	21,60 €/Kg

Gemischtes Gulasch Seite 7

380	R- Hackfleisch	Je Packung 4 x 250 g	14,70 €/Kg
381	Tatar	Je Packung 4 x 250 g	16,30 €/Kg

Gemischtes Hackfleisch Seite 7

Rindersteaks für Grill und Pfanne

345	R- Minutensteak	Je Pa. 8 - 13 Stück a` ca. 90 g	26,00 €/Kg
341	R- Hüftsteak	Je Pa. 5 - 8 St. a` ca. 140 g	26,00 €/Kg
382	Rumpsteak	Je Pa. 4 - 6 St. a` ca. 200 g	34,80 €/Kg
349	R- Filetsteak	Je Pa. 1000 g ca. 4 - 6 Stück	52,10 €/Kg
348	R- Filet am Stück	Je Pa. 1 Stück a` ca. 1600 g	50,90 €/Kg

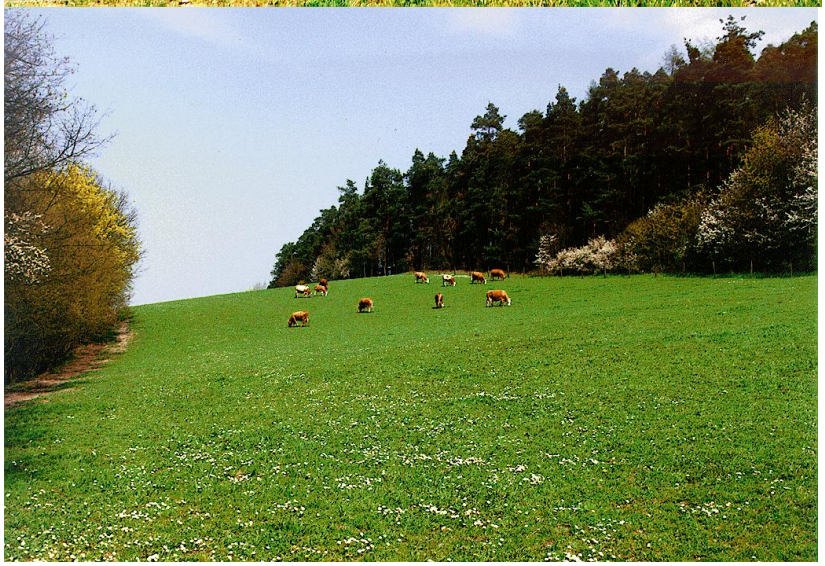
Innereien vom Rind Seite 6

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Lamm, aus dem Wachenrother Wiesengrund

625 Lamm (auf Bestellung)	1 Stück ca. 19 kg	13,50 €/Kg
Zerteilt in 1 x Rücken, 1 x Hals, 2 x Schulter, 2 x Schlegel, 2 x Lappen.		
659 L- Keule wie gewachsen (auf Bestellung)	1 Stück ca. 3100 g	22,80 €/Kg
650 L- Schulterbraten gerollt	je Pa. ca. 1300g 20 % Kn.	27,10 €/Kg
660 L- Keulenbraten	je Pa. ca. 1100 g 20 % Kn.	29,50 €/Kg
682 L- Rückenbraten	je Pa. ca. 1100 g 20 % Kn.	32,30 €/Kg
683 L- Kotelett	je Pa. ca. 6 St. a` ca. 110g	44,80 €/Kg
642 L- Steak von der Keule mit Knochen	je Pa. ca. 6 St. a` ca. 160g	34,30 €/Kg
685 L- Häxsle von der Keule	je Pa. 2 St. a` ca. 350g	11,90 €/Kg
680 L- Hackfleisch	je Packung 4 x 250 g	16,70 €/Kg
648 L- Filet **Handelsware**	je Packung 1000g	28,50 €/Kg
632 L- Geschnetzeltes 1A **Handelsware**	je Packung 4 x 250 g	30,20 €/Kg

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.



Kalbfleisch, einzeln gefrostet:

444	K- Schnitzel	Je Pa. ca. 6 St. a` ca. 160g	31,90 €/Kg
432	K- Geschnetzeltes natur 1A	Je Packung 4 x 250 g	31,80 €/Kg
460	K- Braten	Portion nach Wunsch	31,30 €/Kg
483	K- Kotelett	Portion nach Wunsch	28,70 €/Kg
465	K- Rollbraten	Portion ab 1kg nach Wunsch	15,00 €/Kg
468	K- Nierenbraten	Portion ab 1kg nach Wunsch	14,90 €/Kg
490	Vordere K- Haxe (halbiert)	Portion ca. 1600 g - 2000 g	10,00 €/Kg
492	Hintere K- Haxe in Scheiben gesägt	je Pa. ca. 7 Stück a` ca. 250 g	15,50 €/Kg
448	K- Filet am Stück	Je Pa. 1 Stück a` ca. 900 g	53,20 €/Kg
464	K- Brust mit Tasche zum Füllen o. Knochen	Je Pa. 1 Stück a` ca. 1100 g	46,90 €/Kg
496	K- Kleinfleisch	Je Pa. 700 g	5,00 €/Kg

Innereien vom Kalb Seite 6

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Unser Damwild
beziehen wir von:

Herrn
Otto Kirchner
Hauptstr. 11
96172 Mühlhausen
Tel.: 0 95 48 / 14 39

Gerne dürfen Sie
das Gehege der
Familie Kirchner
besichtigen.

Die 3 Bilder links
geben einen kleinen
Vorgeschmack auf das
was Sie erwartet.

Damhirschfleisch ein Leckerbissen:

Gehören Sie auch zu den Menschen, die gerne ein leckeres Wildgericht essen,
besonderen Wert auf gute Fleischqualität legen oder die nur
ganz mageres Fleisch essen dürfen oder möchten.
Dann kaufen Sie bei uns richtig!
Unser Fleischlieferant hält in einem naturbelassenem Gehege Damhirsche,
die sich artgerecht überwiegend vom natürlichen Aufwuchs der Fläche ernähren.
Nur im Winter werden sie mit Heu, Getreide und Rüben zugefüttert.

605 Damhirsch ohne Decke, Kopf und Läufe (auf Bestellung) Portioniert in Rücken, Hals, Schulter, Schlegel, Bauch.	Ab 1/2 Hirschen ca. 13 kg	12,30 €/Kg
610 H- Schulterbraten ausgelöst mit 20 % Kn.	je Packung ca. 1100 g -1400 g	17,50 €/Kg
613 H- Keulenbraten ausgelöst mit 20 % Kn.	je Packung ca. 1100 g - 2000 g	20,80 €/Kg
620 H- Rücken ausgelöst mit 20 % Kn.	je Packung ca. 1300 g - 1600 g	27,40 €/Kg

Hausgemachte Bauernnudeln:

750 Suppennudeln **gelb**	je Packung 500g	3,30 €
751 Bandnudeln **gelb**,	je Packung 500g	3,30 €
755 Spirelli **gelb**	je Packung 500g	3,30 €
756 Spirelli **bunt**	je Packung 500g	3,30 €
758 Spätzle **gelb** Zutaten: Hartweizengrieß, Salz und frisch aufgeschlagene Eier.	je Packung 500g	3,30 €

1A Puten- Enten und Hänchenfleisch:

503	Hähnchenkeulen	je Pa. 3 – 4 Stück a` ~240g	10,50 €/Pa.
564	Entenbrust mit Haut ohne Knochen, Herkunft: Bayern	je Pa. ~1 Kg / 3 St. a` ~350g	19,80/Kg
564	Gänsebrust mit Haut und Knochen Herkunft: Bayern	1 Stück / Pa. ~1000g	20,30/Kg
518	Flugenten weiblich	je Stück ca. 1400g -1800g	20,60 €/Kg
564	P- Brust am Stück	Portion nach Wunsch	14,00 €/Kg
513	P- Oberkeulen mit Haut ohne Knochen	Je Pa. 1 Stück a` ca. 1100g	12,40 €/Kg
515	Saftiger P- Rollbraten	Je Pa. 1 Stück a` ca. 1100g	12,90 €/Kg
556	P- Gulasch natur Zutaten: Putenoberkeulenfleisch.	Je Packung 4 x 250g	15,60 €/Kg
544	P- Schnitzel 1A	je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 125g	15,70 €/Kg
546	P- Schnitzel mariniert 1A	je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 125g	16,60 €/Kg
532	P- Geschnetzeltes natur	Je Packung 4 x 250g	15,50 €/Kg
533	P- Geschnetzeltes Hawaii Zutaten: Putenfleisch, Ananas, Pilze, Lauch, Sahne, Pflanzenöl, Jodsalz, Gewürze.	je Packung 4 x 250g	14,50 €/Kg
545	P- Cordon - bleu bratfertig Zutaten: Putenfleisch, Käse, Eier, Semmelbrösel, Milch, Jodsalz, Gewürze.	je Pa. 4 Stück a` ca. 190g	17,60 €/Kg
575	P- Rouladen natur	je Pa. ca. 8 Stück a` ca. 125g	17,10 €/Kg
577	P- Rouladen bratfertig Zutaten: Putenfleisch, Gurkenschnitzel, (Speck: Nitritpökelsalz, Zucker, Rauch) Zwiebeln, (SENF: Senfsaat, Essig, Zucker) WEIZENMEHL, Jodsalz, Gewürze.	je Pa. 6 Stück a` ca. 160g	20,40 €/Kg

Bester Fisch fangfrisch tiefgefroren:

910	Seelachsfilet	je Packung ca. 1000g	7,00 €/Kg
920	Rotbarschfilet	je Packung ca. 1000g	11,40 €/Kg
921	Regenbogenforellen	je Pa. 3-4 Stück a` ca. 330g	15,70 €/Kg

Geräuchertes Regenbogenforellenfilet Seite 4

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Wenn's schnell gehen soll! Halbfertige Gerichte gefrostet.

701-703
Pizza La Mama feurig & mild — je Packung 4 x 140 g — 10,10 €
Zutaten: Hefeteig, Tomaten, Schinken, Salami, Pilze, Käse, Gewürze.
Zubereitung: Gefrorene Pizza in den kalten Ofen schieben und bei 180°C 20 Min. backen.

702
Pizza vegetarisch — je Packung 4 x 140 g — 10,10 €
Zutaten: Hefeteig, Tomaten, Gemüse, Pilze, Käse, Gewürze.

740
Lasagne — Füllmenge: 400g — 4,90 €
Zutaten: Nudeln, Schweinefleisch, Tomaten, Käse, Gemüse, Jodsalz, Gewürze.
Zubereitung: Gefrorene Lasagne in den kalten Ofen schieben und bei 170°C 45 Min. backen.

741
Lasagne vegetarisch — Füllmenge: 400g — 4,90 €
Zutaten: Nudeln, Tomaten, Käse, Gemüse, Jodsalz, Gewürze.

745
Kalbfleisch- Pilaw — je Packung 4 x 250 g — 8,10 €
Zutaten: Reis, Gemüse, Kalbfleisch, Käse, Jodsalz, Gewürze.
Zubereitung: Im Wasserbad erhitzen.

748
Kesselfleisch — je Packung 2 x 200 g — 10,20 €
Zutaten: Brühe, 400 g Schweinefleisch, Jodsalz, Gewürze.
Zubereitung: Kesselfleisch aufgetaut 10 Min. in der Brühe kochen.

760
Pizzabraten — Füllmenge: 500g — 5,00 €
Zutaten: Schweinefleisch, Käse, Gemüse, Pilze, Brötchen, Ei, Jodsalz, Gewürze.
Zubereitung: Pizzabraten aufgetaut in den Ofen schieben und bei 150°C 70 Min. backen

770
Hackbraten — Füllmenge: 500g — 6,10 €
Zutaten: Bratwurstgehäck (Schweinefleisch, Speck, Gewürze), EIER, Zwiebeln, Brötchen (WEIZENMEHL, Hefe) SENF (Senfsaat, Essig, Zucker) Petersilie, Jodsalz.
Zubereitung: Hackbraten aufgetaut in den Ofen schieben und bei 150°C 70 Min backen.

780
Fleischkäse roh — Füllmenge: 500g — 4,80 €
Zutaten: Schweinefleisch, Speck, Wasser, Nitritpökelsalz, Gewürze.
Zubereitung: Fleischkäse aufgetaut in den Ofen schieben und bei 150°C 70 Min. backen.

790
Fleischküchlein gebraten — je Packung 12 x 80 g — 16,40 €
Zutaten: Schweinefleisch, Brötchen, Ei, Jodsalz, Gewürze.

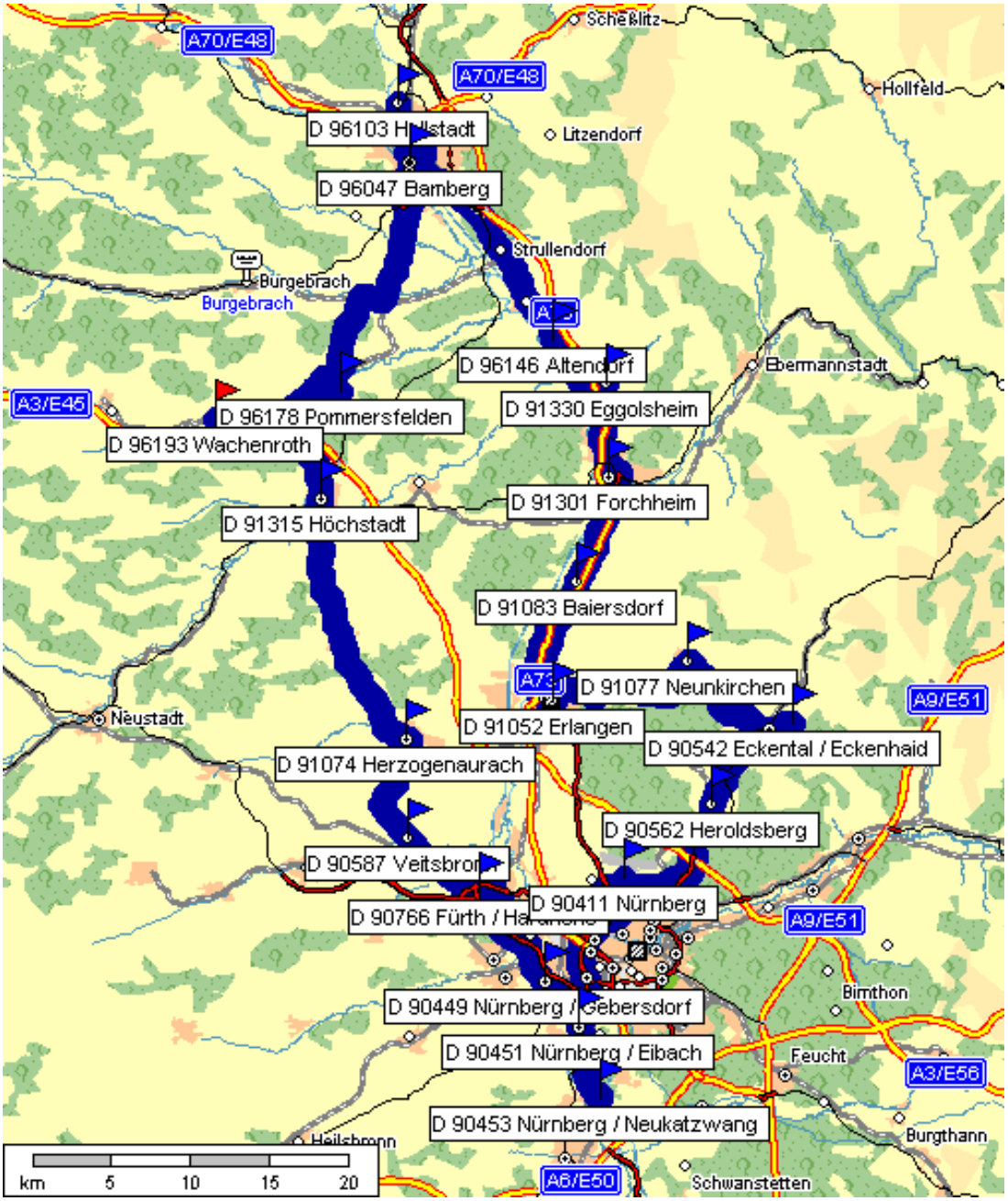
Gefrostetes unter -18° C lagern. Haltbar ca. 3 Monate.

Der U M W E L T zuliebe!
Die Gläser und Gefrierbehälter sind wiederverwendbar.
Es sind W E R T B E H Ä L T E R !
Bitte nicht wegwerfen! D A N K E.

Da die manuelle Nachreinigung von Wertbehältern sehr kostenintensiv ist,
erlauben wir uns bei Rückgabe verschmutzter Behälter
0,50€ pro Stück zu verrechnen!

Da sich die Preise am Markt orientieren, unterliegen sie gewissen Schwankungen. (Auch zu Ihrem Vorteil)
Sie können gerne die aktuellen Preise telefonisch erfragen.

Guten Appetit wünscht Ihnen
Ihre Fleischerfamilie Krug
Roland Krug, Fleischermeister, Horbach 35, 96193 Wachenroth

Tel. : 0 95 48 / 98 19 32 - 0
Fax: - 6
eMail: MetzgereiKrug@GMail.com

Zur Zeit werden monatlich folgende Orte beliefert