

Unsere Empfehlungen vom 29.04. bis 03.05.2025:

Rinderbraten

vom heimischen Jungrind,
mager & zart

1,69 €

100 g



Braten Aufschnitt

deftig frisch aus dem Backofen

1,74 €

100 g



Fleischrinder aus eigener Aufzucht
kontrollierte Qualität nur aus der Region
Party-Service



Alle Abbildungen ähnlich/Serviervorschlüge. Für Druckfehler keine Haftung. Alle Angebote gültig, solange der Vorrat reicht.



Unsere Empfehlungen vom 23.04. bis 26.04.2025:

Fleischwurst

im Ring

1,39 €

100 g



Gyros

für die schnelle Pfanne

1,27 €

100 g



Fleischerei Werner
Rieschstraße 8
35110 Frankenau
Tel. 0 64 55 - 260
Fax 0 64 55 - 91 10 92
Fleischerei.Werner@t-online.de

Filiale Löhnbach:
Frankenbergstraße 13
Tel. 0 64 55 - 86 51



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 23.04. bis 26.04.2025:

Käsesalami

herzhaft deftig

2,47 €

100 g

Schinkenbraten

kernig und saftig

1,19 €

100 g

Hausmacher Sülze

besondere Geschmacksnote durch edle Gewürze

1,08 €

100 g

Gehackteswurst

pikant und würzig

1,33 €

100 g

Maultaschen

für die Suppe

0,97 €

100 g

Krautsalat

aus unserer Salattheke

1,02 €

100 g

Unsere besondere Empfehlung für diese Woche: Fleischwurst.

Diese werden aus bestem Rind- und Schweinefleisch, kernigem Speck sowie einer speziellen Würzmischung hergestellt, durch die Räucherung über Buchenholz entsteht dann der kräftige Geschmack.

Das macht den Unterschied - einfach mal probieren.



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 29.04. bis 03.05.2025:

Schweinerücken

ohne Knochen

1,33 €

100 g

Bratwurst - Schnecken

täglich frisch

0,99 €

100 g

Bauernfrühstück im Geleemantel

bei uns mit ausgesuchten Naturgewürzen

1,49 €

100 g

Krakauer Würstchen

herzhaft und knackig

1,37 €

100 g

Leberwurst grob

für die deftige Brotzeit

1,19 €

100 g

Türkischer Reissalat

aus unserer Salattheke

1,03 €

100 g

Frikadellen mit Schmand

400g Hack, 1kl. Zwiebel, 1 Ei, 1/2 Teel. Salz, etwas Pfeffer und 1 Eßl. Semmelmehl miteinander vermengen, Frikadellen formen, braten und in eine Auflaufform legen. 100g geräucherten mageren Speck in Würfel schneiden u. anbraten mit 250g Schmand mischen u. auf die Frikadellen streichen. Im Backofen noch ca. 20- 25 Min. bei 200°C braten. Fertig