

Unsere Empfehlungen vom 04.11. bis 08.11.2025:

Rinderbraten

vom heimischen Jungrind,
mager & zart

1,69 €

100 g



Zungenblutwurst

besondere Geschmacksnote
durch edle Gewürze

1,19 €

100 g



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



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



Unsere Empfehlungen vom 28.10. bis 01.11.2025:

Schweinefilet

zart & mager

1,39 €

100 g



Mettwurst

der leckere Brotaufstrich

1,29 €

100 g



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

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



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 28.10. bis 01.11.2025:

Bauchfleisch

frisch, am Stück oder geschnitten

0,84 €

100 g

Hausmacher Salami

deftig und frisch

2,35 €

100 g

Mortadella

beste Qualität

1,49 €

100 g

Mailänderschinken

salzarm gepökelt und deftig geräuchert

2,38 €

100 g

Fleischkäse

am Stück oder geschnitten

1,15 €

100 g

Nudelsalat

aus unserer Salattheke

1,02 €

100 g

Was macht den Unterschied zu abgepackten Fleisch- und Wurstwaren aus dem Supermarkt? Schutzgase die Ihnen eine optische Frische vortäuschen, finden bei uns keine Verwendung. Regionale Produkte sind frischer und natürlicher im Geschmack. Bei uns erhalten Sie auch noch Kleinstmengen und müssen keine größeren Verpackungseinheiten kaufen. Desweiteren der persönliche Kontakt mit fachkundiger Beratung.



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 04.11. bis 08.11.2025:

Fleischwurst im Ring

eine runde Sache!

1,39 €

100 g

Hähnchenbrustfilet

natur oder gewürzt

1,21 €

100 g

Pfefferbeißer

frisch vom Rauchwagen

1,73 €

100 g

Grobe Bratwurst

täglich frisch

0,99 €

100 g

Hausgemachter Nusschinken

salzarm gepökelt und deftig geräuchert

2,53 €

100 g

Eiersalat

aus unserer Salattheke

1,09 €

100 g

Pizzabrötchen

Sie benötigen: 1/2 Zwiebel, 150g Salami, 150g Kasseler, 100g Emmentaler, 2 kl. Tomaten (vorgenannte Produkte alle klein würfeln), 50g Schmand, Salz, Pfeffer und Pizzagewürz. Zubereitung: Zutaten zusammen vermischen. Die Masse auf halbierte Semmeln geben und 15 Min bei 200°C knusprig backen. Fertig. Guten Appetit.