

Unsere Empfehlungen vom 30.06. bis 04.07.2026:

Bratwurst Schnecken

täglich frisch

0,99 €

100 g



Hausmacher Schinkenspeck

salzarm gepökelt und deftig geräuchert

2,53 €

100 g



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



Aus der
Arche Region
Frankenau!

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



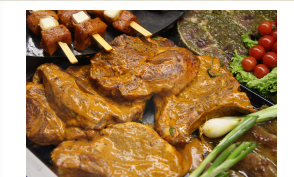
Unsere Empfehlungen vom 23.06. bis 27.06.2026:

Schlemmersteak

vom Kamm,
mild gewürzt

1,18 €

100 g



Mortadella

beste Qualität

1,49 €

100 g



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

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



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 23.06. bis 27.06.2026:

Gyros

lecker
für die schnelle Pfanne

1,27 €

100 g

Pfefferbeißer

frisch vom Rauchwagen

1,73 €

100 g

Feine Leberwurst

wunderbar streichart

1,13 €

100 g

Lachsschinken

mild gepökelt,
leicht geräuchert

2,53 €

100 g

Maultaschen

für die Suppe oder zum braten

0,99 €

100 g

Fleischsalat

aus unserer Salattheke

1,16 €

100 g

Wir sind ein f - Marken Betrieb.

Seit 1970 ist dies die Erkennungsmarke für Qualität im Fleischerhandwerk. Sie darf nur von Betrieben benutzt werden, die unter handwerklichen Gesichtspunkten geführt werden. Dazu zählt neben der beruflichen Qualifikation (Meister) auch die persönliche Mitarbeit des Inhabers, ein umfangreiches Sortiment an Fleisch - und Wurstwaren sowie die individuelle und sachkundige Beratung der Kunden.



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 30.06. bis 04.07.2026:

Schinkenbraten

kernig und saftig

1,19 €

100 g

Cevapcici

für die Pfanne

1,02 €

100 g

Käsesalami

herzhaft deftig

2,47 €

100 g

Aufschnitt

nach Ihren Wünschen geschnitten

1,44 €

100 g

Pizzafleischkäse

am Stück oder geschnitten

1,33 €

100 g

Tortellinisalat

aus unserer Salattheke

1,17 €

100 g

Schinkenkartoffeln

800g Pellkartoffeln in Scheiben, 250g gek. Schinken in Streifen, 2 gehackte Zwiebeln, 2 El Butterschmalz, 3 Eier, Salz, Pfeffer, Muskat, 150g Butterkäse. Die Zwiebelwürfel in Butterschmalz glasig dünsten und mit den Kartoffelscheiben und den Schinkenstreifen vermengen und in eine Auflaufform geben. Die Sahne mit den Eiern verquirlen mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken und mit der Hälfte des ger.Käse verrühren. Über die Schinken-Kartoffeln gießen und im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 30 Min backen. 10 Min. vor Ende der Garzeit mit dem restl. Käse bestreuen.