

Unsere Empfehlungen vom 16.06. bis 20.06.2026:

Fleischkäse

am Stück oder geschnitten

1,15 €

100 g



Hubertus Steak

kräftig und würzig im Geschmack

1,18 €

100 g



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



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



Unsere Empfehlungen vom 09.06. bis 13.06.2026:

Hausmacher Salami

deftig und frisch

2,47 €

100 g



Rinderbraten

vom heimischen Jungrind,
mager & zart

1,69 €

100 g



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

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



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 09.06. bis 13.06.2026:

Schweinerücken

ohne Knochen

1,33 €

100 g

Grobe Bratwurst

*für den Grill
oder für die Pfanne*

0,99 €

100 g

Hausmacher Leberwurst

goldgelb geräuchert

1,15 €

100 g

Mailänderschinken

salzarm gepökelt und deftig geräuchert

2,49 €

100 g

Wienerwürstchen

knackig und zart

1,49 €

100 g

Krautsalat

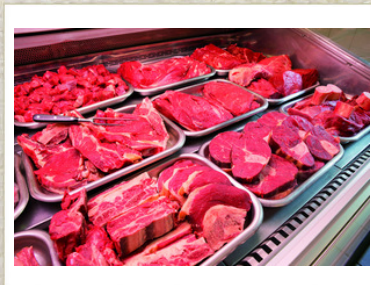
aus unserer Salattheke

1,09 €

100 g

Feinstes Fleisch

Ob Rind, Schwein oder Geflügel. Wenn Sie Ihr Fleisch bei uns kaufen, können Sie sich stets darauf verlassen, frische und geschmackvolle Qualitätsware zu bekommen. Egal ob aussergewöhnlich oder traditionell, in unserem umfangreichen Sortiment ist für jeden Geschmack etwas dabei.



Unsere Wurst & Fleischwaren vom 16.06. bis 20.06.2026:

Bauchfleisch

frisch, am Stück oder geschnitten

0,84 €

100 g

Putensalami

*extra mild,
im Geschmack*

2,49 €

100 g

Jagdwurst

mit dem herzhaften Geschmack

1,49 €

100 g

Serranoschinken

dünn geschnitten

2,75 €

100 g

Filetspieß

*vom Schwein,
bunt bestückt*

1,54 €

100 g

Nudelsalat

aus unserer Salattheke

1,13 €

100 g

Farmersalat

Zutaten: 500g Weißkraut - fein gehobelt, 250g Möhren - fein geraspelt, 1 Glas Sellerie, 1 Dose Mais +1 rote Paprikaschote - fein gewürfelt.

Alle Zutaten in eine Schüssel geben und vermengen. Aus 250g Miracel - Whip und 100g Schmand eine Soße rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Soße über das Gemüse gießen, vorsichtig unterheben und 2-3 Std. im Kühlschrank durchziehen lassen.