



ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN

vom 16.12. bis 20.12.2025

zum 4. Advent

WochenANFANGs-Knüller am Dienstag & Mittwoch

GULASCH GEMISCHT

von Bauer Plüsters Offenstall-Schweinen
(Haltungsform4) und
ostfriesischen Weiderindern
gemischt

Serviervorschlag



kg
11,99

BESTES FLEISCH

aus der Heimat

Querrippe

von der Weidefärse vom BIO Fleckviehhof
der Familie Brink aus Vellage kg 12,99€

Weideschwein „Snirtje Braa“

herrlich aromatisch, von Erchingers „Berkshire“
Weideschweinen in Logabirum kg 18,99€

FIX & FERTIGES

für Ofen, Topf und Pfanne

Gefüllte Schnitzeltasche „Tomatino“

aus dem mageren Schweinelachs geschnitten, gefüllt
mit einer Mozzarellascheibe und einem
Tomatenpesto, fix & fertig paniert Stück 3,80€

Schweinesteak „Rhodos“

aus dem saftigen Nacken geschnitten, mit frischen
Zwiebelstreifen eingelegt und lecker
griechisch gewürzt kg 15,99€

Rollbraten vom Schwein

von der mageren Schweinenuss zubereitet,
fix & fertig gewürzt kg 14,99€

Kebabpfanne -fix & fertig- in einer Tomaten-Sahnesauce

mit Schweinefleisch zubereitet, zum einfachen
Erwärmen oder Überbacken zuhause kg 14,99€

WochenEND-Knüller von Donnerstag bis Samstag

RINTJE

traditionell gewürzte Stücke vom ostfriesischen
Weiderind, ideal zum Schmoren



kg
17,99

HAUSGEMACHTES

aus unserer Wurstküche

Frische Rindbratwurst

die frische, grobe Bratwurst, zubereitet
aus 100% Weiderindfleisch kg 19,99€

Grobe, geräucherte Leberwurst

frisch aus dem Buchenholzrauch kg 18,99€

Frankfurter Würstchen

der Feiertagsklassiker zum Braten oder ein-
fachen Erhitzen im Wasserbad 4er Packung 6,00€

Bratenaufschnitt „Pizza“

aus der mageren Schweineoberschale zubereitet
und mit einem mediterranen Käse-Gewürzrand
verfeinert kg 23,99€

Grünkohl

klassisch gekocht mit Zwiebeln und Graupen,
lecker abgeschmeckt ca. 950ml Beutel kg 8,99€

KÄSE DER WOCHE

BIO Engelnhofkäse -Mild-

aus der Hofkäseerei der Familie Engeln
aus Papenburg kg 23,99€