

ANGEBOTE & EMPFEHLUNGEN

vom 06.01. bis 10.01.2026

WochenANFANGS-Knüller am Dienstag & Mittwoch

Frische, grobe BRATWÜRSTE

in bester, handwerklicher
Fleischermeisterqualität



5 Stück
5,00

BESTES FLEISCH

aus der Heimat

Hähnchenbrustfilets

besonders mager und proteinreich.....kg **16,99€**

Rindergulasch

von ostfriesischen Weiderind.....kg **17,99€**

FIX & FERTIGES

für Ofen, Topf und Pfanne

„Hirten“- Hacksteaks

aus saftig frischem Hackfleisch zubereitet und mit
gewürfeltem Hirtenkäse und einem Würzrand
verfeinert.....Stück **1,65€**

Marinierte Schweinerückensteaks

von Bauer Plüsters Offenstallschweinen (HF4)
mit einer Paprikamarinade eingelegt.....kg **15,99€**

Gefüllte Schnitzeltasche

„Cordon Bleu“

aus dem mageren Schweinelachs geschnitten,
gefüllt mit unserem gekochten Schinken und
BIO Engelhohkäse, fix & fertig paniert Stück **3,80€**

Brutzelbraten

saftiges Schweinefleisch geschichtet mit
unserem hausgereiften Schinken, Senf und
Zwiebeln.....kg **15,99€**

WochenEND-Knüller von Donnerstag bis Samstag

GEHACKTES GEMISCHT

von Bauer Plüsters Offenstallschweinen und
dem ostfriesischen Weiderind gemischt



kg
10,99

HAUSGEMACHTES

aus unserer Wurstküche

Putenkasseleraufschnitt

aus dem Brustfilet zubereitet,
maximal 4% Fett.....kg **22,99€**

Corned Beef

natürlich hausgemacht, aus reinem,
magerem Weiderindfleisch hergestellt.....kg **22,99€**

Jalapeño-Cheese-Griller

die leckere, frische, grobe Bratwurst verfeinert
mit goldgelbem Cheddar und feurigen
Jalapeños.....kg **18,99€**

Bierschinken

der Aufschnittklassiker mit saftigen Schinken-
fleischstücken verfeinert.....kg **22,99€**

Gulaschsuppe

zubereitet mit reichlich Rind- & Schweinefleisch,
mit Zwiebeln und Paprikastreifen im
großen Topf gekocht..... ca. 950ml Beutel kg **8,99€**

AUS UNSERER FEINKOSTKÜCHE

Frischkäse „Kräuter“

cremiger Frischkäse mit einer frisch
gehackten Kräutermischung verfeinert.....kg **19,99€**