

Fleischerei Willi



Fleischwaren aus eigener Schlachtung, Wurst- & Wildspezialitäten aus eigener Herstellung !

Unsere Angebote 04.5.– 08.5.21

Montags geschlossen: an diesem Tag schlachten wir für Sie Rinder & Schweine von regionalen Landwirten

Wildfleisch von freilebendem Wild aus deutschen Wäldern

laufend frisch

gemischtes Hack **4,90** € / kg

Rückensteaks vom Schwein **6,90** € / kg
natur oder mariniert

Wildcurrywurst **5,90** € / kg
Wildbolognese **5,90** € / kg
Neu Neu

Rauchlachsfleisch **1,69** € / 100g
frisch gekocht, nur noch erwärmen, im Weckglas, 450ml. Stk.

Wildbratwurst mit Bärlauch **1,29** € / 100g
magerer Schweinelachs, milde gesalzen und geräuchert.....100g

Öffnungszeiten des Hofladens: (Tel.-Nr.: 04542 - 841433)

Montag: geschlossen

Dienstag, Donnerstag, Freitag: 7.30 - 18.00 Uhr

Mittwoch & Samstag: 7.30 - 13.00 Uhr

Bock auf Reh ?

Bestellen Sie in unserem Hofladen bis zum 22.5.21 Ihren Mai-Bock!

Wählen Sie auf dem Bestellformular (s. Rückseite) zunächst die Größe des Rehs.

Das Reh wird im Ganzen gewogen (ohne Fell, ohne Kopf, ohne Läufe).

Der Preis beträgt 10,90 € / kg.

Nachstehend finden Sie 2 Rechenbeispiele, die Ihnen zeigen, wieviel Rehfleisch Sie in etwa bekommen.

Das Reh wog 11,0 kg (Preis: 119,90 €)	Das Reh wog 14,9 kg (Preis: 162,41 €)	Bratenstücke, Steaks, Hack
Sie bekommen: 0,15 kg	Sie bekommen: 0,2 kg	Rehfilet
3,5 kg oder	4,6 kg oder	Rehkeulenbraten mit Röhre IM STÜCK oder Rehkeulenbraten mit Röhre IN SCHEIBEN (Rehkeulensteaks)
1,8 kg oder	2,1 kg oder	Rehrückenbraten mit Knochen IM STÜCK oder Rehrückenbraten mit Knochen IN SCHEIBEN oder (Rehkoteletts)
oder 1,1 kg	oder 1,3 kg	Rehlachs (Rehrücken ohne Knochen)
1,5 kg	2,5 kg	Rehhack



ACHTUNG ! Jedes Reh ist einzigartig und individuell. Bei unseren Beispielen kamen obige Zahlen heraus, die Ihnen ca.-Angaben liefern sollen. Es kann bei einem anderen Reh zu kleineren Abweichungen sowohl nach oben als auch nach unten kommen.