

Was macht unsere Metzgerqualität aus?

Was steckt eigentlich hinter der sprichwörtlichen „**Metzgerqualität**“, die Sie bei uns täglich frisch erhalten?

Wichtigstes Merkmal unserer Qualität ist die **hauseigene Schlachtung ausgesuchter Tiere** von Bauern in **nächster**

Umgebung sowie ausgesuchtem und **handverlesenen Fleisch** für unsere Fleischtheke und für die (hand)werkliche Produktion von Schinken und Wurst.

Dabei arbeiten wir nach altbewährten **familieneigenen**

Rezepturen ohne haltbarkeitsverlängernde Zusatzstoffe. Wir legen größten Wert auf **natürliche Rohgewürze** und erzielen unsere bekannt gute Wurstqualität durch **traditionelle, handwerkliche Arbeitsweise**.

Außerdem bieten wir unseren Kunden **fachkundige Beratung** und viele wertvolle Tipps, welche zum Zubereiten und Gelingen beitragen.

Ihre Landmetzgerei Walk
 mit allen Mitarbeitern

Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk

Hauptstraße 33

88605 Sauldorf

07578 2835

info@walk-landmetzgerei.de
 www.walk-landmetzgerei.de



Unsere Aktionswoche

von Mo 10.11. - Sa 15.11.2025

Frisch aus unserer Fleischtheke

Rinderrouladen

aus hauseigener Schlachtung
 natur oder klassisch gefüllt

100 g **€ 1,98**

Krustenbraten

natur oder
 backofenfertig gewürzt

100 g **€ 1,38**

Schaschlik

mit frischem Paprika
 gespießt

100 g **€ 1,48**

Geschnetzelte Gyrospanne

vom Schwein
 pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,44**

Aus unserer Wursttheke

Walk's Hinterschinken

deftig gepökelt und
 im eigenen Saft gekocht

100 g **€ 1,98**

Frische Lyoner

geschnitten oder
 als Portionswurst

100 g **€ 1,48**

Deftiger Schwartenmagen

nach altem Hausrezept

100 g **€ 1,44**

Krakauer im Ring

mit feiner
 Kümmelnote

100 g **€ 1,68**

Küller der Woche

Wiener

Würstchen

knackig aus dem
 Buchenrauch



Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Feiner Fleischsalat

deftig angemacht

100 g **€ 1,36**

Krautschupfnudeln

mit Speckwürfeln, im 500 g Frischepack

100 g **€ -,78**

Partyservice • Mittagstisch • heiße Theke

Alle Angebote sind in unserer Metzgerei in Sauldorf sowie unserem Verkaufswagen gültig.

Den Tourenplan finden Sie auf unserer Homepage. Wir sind bestimmt auch ganz in Ihrer Nähe unterwegs!

Unser Rezepttipp:

Herzhafter Sauerbraten

Den Sauerbraten erhalten Sie bei uns bereits eingelegt. Das eingelegte Fleisch aus der Marinade nehmen, trocken tupfen und in heißem Öl, besser wäre Butterschmalz, von allen Seiten braun anbraten. Die Marinade durch ein Sieb gießen und dem Fleisch zugießen.

Das Fleisch etwa 1 ½ Stunden bei 150 °C schmoren lassen und ca. 50 g Soßenlebkuchen, Honigkuchen oder Pumpernickel hinzufügen. Wer mag, kann noch etwa 50 g Rosinen in 50 ml Rotwein einweichen und der Soße hinzufügen. Das Fleisch aus der Soße nehmen und warmstellen.

Die Soße mit Mehl oder Speisestärke bis zur gewünschten Säigkeit andicken.

Als Beilage: Knödel und Rotkohl.



Walk on Tour

Mit unserem Verkaufswagen sind wir im Umkreis von bis zu 40 km rund um Sauldorf unterwegs.

Hier finden Sie unseren Fahrplan.



Unsere Aktionswoche

von Mo 17.11. - Sa 22.11.2025

Frisch aus unserer Fleischtheke

Schweineschnitzel

natur oder
pfannenfertig paniert

100 g **€ 1,34**

Geschnetzelte Putenpfanne

„Curry Art“
pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,58**

Zarter Sauerbraten

aus hauseigener Schlachtung
küchenfertig eingelegt

100 g **€ 1,98**

Frisches Hackfleisch

ganz mager
gemischt

100 g **€ 1,36**

Aus unserer Wursttheke

Pfefferschinken

mit Pfefferrand
kräftig gewürzt

100 g **€ 1,98**

Küller der Woche

Hausgemachte Maultaschen

herhaft deftig
gefüllt

Frische Paprikalyoner

geschnitten oder
als Portionswurst

100 g **€ 1,48**

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder im
Naturdarm geräuchert

100 g **€ 1,44**

Kesselfrische Weißwurst

mit viel frischer
Petersilie

100 g **€ 1,28**

100 g **€ 1,44**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Eier-Spargelsalat

deftig angemacht

100 g **€ 1,48**

Metzgermeister Sauerkraut

fertig gekocht

100 g **€ -,78**