

Partyservice & Event-Location

Neben der klassischen Bewirtung bieten wir Ihnen das komplette Gastronomiekonzept. Vom Verleih von Geschirr und Tischwänden bis hin zur stimmungsvollen Deko.

Unser Catering bereitet die Speisen frisch zu und bringt Sie Ihnen termingenau zum richtigen Zeitpunkt auf Ihr Fest. Der Aufbau findet diskret statt, so dass wir Ihre Gäste nicht stören.

Teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche einfach mit, wir bereiten eine spezielle Lösung für Ihr Event vor.

Zudem bieten wir Ihnen auch die passende Event-Location für Ihre Veranstaltung bis 100 Personen an.



Laudmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

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



Unsere Aktionswoche

von Mo 09.03. - Sa 14.03.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Cordon Bleu

vom Schwein mit Schinken
 und Käse deftig gefüllt

100 g **€ 1,48**

Kassler Ripple

deftig gepökelt und
 im eigenen Saft gekocht

100 g **€ 1,34**

Frisches Hähnchenbrustfilet

vom Geflügelhof Haug
 natur oder pfannenfertig gewürzt

100 g **€ 1,68**

Vollfleischige Schälrippchen

natur oder
 deftig geräuchert

100 g **€ -,88**

Aus unserer Wursttheke

Walks Hinterschinken

deftig gepökelt und
 im eigenen Saft gekocht

100 g **€ 1,98**

Salamiaufschnitt

vielfach frisch
 sortiert

100 g **€ 2,48**

Bierwurst und Käse Bierwurst

die beliebte
 Brotzeitwurst

100 g **€ 1,68**

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder
 im Naturdarm geräuchert

100 g **€ 1,44**

Kuüller der Woche

Portionswürste

unterschiedliche
 Sorten



100 g **€ 1,44**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Kosakensalat

deftig angemacht

100 g **€ 1,38**

Würziger Bergkäse

48 % Fett i. Tr.

100 g **€ 2,22**



Unsere Aktionswoche

von Mo 16.03. - Sa 21.03.2026

Unser Rezepttip:

Geschmorte Beinscheibe in Schwarzbiersoße

Zutaten für 4 Personen:

3 Beinscheiben vom Rind, 1 Knoblauchzehe halbiert, 2 kleine Zwiebeln in Ringe geschnitten, 1 Lorbeerblatt, 300 ml heiße Fleischbrühe, 250 ml Schwarzbier, 2 EL Crème fraîche, 2 EL Butterschmalz, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Heizen Sie Ihren Backofen bitte auf 160 °C vor. Braten Sie in einem Topf die Beinscheibe mit 1 Esslöffel Butterschmalz auf beiden Seiten scharf an, salzen und pfeffern Sie das Fleisch und nehmen Sie es anschließend wieder aus dem Topf. Geben Sie das Schwarzbier in einen Topf, erhitzen es und gießen es mit der Brühe auf. Halten Sie die Flüssigkeit auf dem Herd heiß aber nicht kochend. Im verbliebenen Bratfett werden jetzt die Zwiebelringe glasig angebraten und die Knoblauchhälften sowie das Lorbeerblatt hinzugefügt und mit der heißen Schmorflüssigkeit abgelöscht. Geben Sie die Beinscheibe wieder in den Topf mit der Schmorflüssigkeit zurück, lassen Sie das Ganze kurz aufkochen und geben das Gericht bei 140 °C für ca. 1 ½ Std. in den Backofen. Nehmen Sie nun den Topf nach Ablauf der Schmorzeit aus dem Ofen, entfernen Sie das Lorbeerblatt und servieren Sie das Gericht mit 1 Esslöffel Crème fraîche.

Unsere Beilagenempfehlung: Mit etwas Butter abgedämpfte Salzkartoffeln.

Walks Wochenangebot

Unsere Angebotsflyer finden Sie auch ganz bequem online auf unserer Homepage.

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Frisch aus unserer Fleischtheke

Schweinebraten

mager, natur oder backofenfertig gewürzt

100 g **€ 1,26**

Beinscheiben

für die kräftige Suppe oder den herzhaften Eintopf

100 g **€ 1,68**

Italienische Schnitzel

in Kräuter-Parmesan Panade pfannefertig zubereitet

100 g **€ 1,38**

Geschnetzelte Jägerpfanne

aus magerem Schweinefleisch und frischen Pilzen

100 g **€ 1,48**

Aus unserer Wursttheke

Weißer Bratwurst

bei uns laufend kesselfrisch

100 g **€ 1,36**

Heißgegartes Kassler

mild gepökelt und im eigenen Saft gegart

100 g **€ 1,98**

Grobe Schinkenwurst

im Ring, mit reinen Naturgewürzen hergestellt

100 g **€ 1,48**

Tiroler

die beliebte Brotzeitwurst

100 g **€ 1,58**

Kuüller der Woche

Ofengegrillte Schweinshaxen

laufend frisch aus dem Backofen



je Stück **€ 6,90**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Deftiger Wurstsalat

unterschiedliche Sorten

100 g **€ 1,48**

Metzgermeister Sauerkraut

fertig gekocht

100 g **€ -,78**