



Unsere Aktionswoche

von Mo 23.03. - Sa 28.03.2026

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

Alle Angebote und den Tourenplan finden Sie auch **online** auf unserer **Homepage**. Wir sind bestimmt auch ganz in Ihrer Nähe unterwegs!

Unsere Produktion

Beim Transport der Tiere zu uns ist eine Strecke von 30 km noch nie überschritten worden. Auch haben wir vor Ort einen Stall, in dem die Tiere einen Tag vor der Schlachtung eingestellt werden.

Somit ist gewährleistet, dass die Tiere ohne Transport-Stress, aus dem völligen Ruhezustand heraus geschlachtet werden können. Dies trägt natürlich zur Verbesserung der Fleischqualität bei.

Könnten wir diese Praxis der Schlachtung nicht mehr durchführen, wäre das sicherlich ein Qualitätsrückschritt. Und Qualität hat bei uns oberste Priorität, und das schmeckt man auch!



Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

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

Frisch aus unserer Fleischtheke

Frisches Hackfleisch

ganz mager
 gemischt

100 g **€ 1,36**

Frische Putenschnitzel

vom Geflügelhof Haug

natur oder pfannenfertig paniert

100 g **€ 1,77**

Gulasch gemischt

aus hauseigener Schlachtung

ganz mager geschnitten

100 g **€ 1,68**

Krustenbraten

natur oder

backofenfertig gewürzt

100 g **€ -,78**

Aus unserer Wursttheke

Haussalami

im Naturreifeverfahren
 aus eigener Herstellung

100 g **€ 2,22**

Bauernschinken

mild gepökelt und
 herzhafte geräuchert

100 g **€ 1,98**

Fleischkäseaufschnitt

4-fach frisch sortiert

100 g **€ 1,44**

Majoran Bratwurst

mit reinen Naturgewürzen
 hergestellt

100 g **€ 1,36**

Kuüller der Woche

Deftige Rote

bei uns laufend
 kesselfrisch



100 g **€ 1,26**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Deftiger Wurstsalat

unterschiedliche Sorten

100 g **€ 1,44**

Deftige Landjäger

kräftig gewürzt

je Paar **€ 2,-**



Unsere Aktionswoche

von Mo 30.03. - Sa 04.04.2026

Unser Rezepttip:

Schweinefilet

mit Rucola und grünem Spargel

Zutaten für 3 Personen:

650 g Schweinefilet, 200 g Rucola, 18 Stangen grüner Spargel, 15 Champignons, 100 g Parmesan am Stück, Salz und Pfeffer aus der Mühle, Olivenöl

Zubereitung:

Das Schweinefilet würzen und in einer Pfanne 2 Minuten von allen Seiten in Olivenöl anbraten und anschließend für ca. 25 Minuten bei 175 °C im vorgeheizten Backofen garen. Den Spargel in gesalzenem Wasser ca. 4 Minuten vorkochen, abtropfen lassen, blanchieren und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl weitergaren. Nach ca. 3 Minuten die geschälten Champignons dazugeben und nach 3 Minuten vom Herd nehmen. Etwas würzen und kurz ruhen lassen.

Für die Vinaigrette:

Olivenöl, Balsamicoessig, Knoblauchzehe, etwas Zitronensaft, Senf, Salz, Pfeffer aus der Mühle und 1 Prise Zucker verrühren. Filet in Scheiben tranchieren und auf dem Salat anrichten. Den Spargel dazu geben, Parmesan darüber hobeln und die Vinaigrette darüber verteilen.

*Wir wünschen Ihnen
 frohe Osterfeiertage!*

Walks Wochenangebot

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

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Frisch aus unserer Fleischtheke

Schlemmerbraten

vom saftigen Schweinehals mit Brät, Röstzwiebel und geräuchertem Schinken

100 g € 1,68

Schweinefilet

aus eigener Schlachtung, am Stück oder als Medallions geschnitten

100 g € 1,58

Grillsteak

vom zarten Schweinerücken natur oder grillfertig gewürzt

100 g € 1,34

Rinderrouladen

aus hauseigener Schlachtung natur oder klassisch gefüllt

100 g € 2,48

Aus unserer Wursttheke

Frischer Bierschinken

geschnitten oder als Portionswurst

100 g € 1,77

Kaiserfleisch / Heißgegartes Kassler

mild gepökelt und im eigenen Saft gegart

100 g € 1,98

Krakauer im Ring

mit deftigem Kümmelgeschmack

100 g € 1,58

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder im Naturdarm geräuchert

100 g € 1,44

Kuüller der Woche

Deftige

Käsebeißer

mit viel deftigem Emmentaler, auch beliebt zum Grillen



100 g € 1,48

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Feiner eier-Spargelsalat

beliebt zur spargelzeit

100 g € 1,48

Käseaufschnitt

vielfach sortiert

100 g € 1,86

