

Feines seit 1983
Ihre Landmetzgerei Walk

Wir sind ein Fleischereibetrieb mit **langjähriger Erfahrung** und dem Bewusstsein für unsere Verantwortung. Die **hohe Qualität**, **Frische** sowie der leckere **Geschmack** unserer Fleischerei-erzeugnisse sorgen dafür, dass Sie bei uns Lebensmittel bekommen, die zu Ihrer ausgewogenen und schmackhaften Ernährung beitragen.

Viel Spaß beim Einkaufen und einen guten Appetit!

Ihre Landmetzgerei Walk
 mit allen Mitarbeitern



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
 7.00 - 18.00 Uhr

Samstag
 7.00 - 13.00 Uhr

Wir haben durchgehend für Sie geöffnet!

Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

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



Unsere Aktionswoche

von Di 07.04. - Sa 11.04.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Cordon Bleu

vom Schwein, gefüllt mit Schinken und Käse

100 g **€ 1,48**

Hähnchenbrustfilet

vom Geflügelhof Haug natur oder grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,68**

Grillsteak

vom saftigen Schweinehals grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,36**

Vollfleischige Schälrippchen

aus eigener Schlachtung natur oder deftig geräuchert

100 g **€ -,88**

Aus unserer Wursttheke

Heißgegarter Bauch

fein gepökelt und im eigenen Saft gekocht

100 g **€ 1,68**

Pfefferschwarze

mit und ohne Chili kräftig gewürzt

100 g **€ 1,34**

Frische Lyoner

geschnitten oder als Portionswurst

100 g **€ 1,44**

Deftige Bierwurst und Käsebierwurst

mit und ohne Emmentaler

100 g **€ 1,68**

Kuüller der Woche

Bärlauch

Bratwurst

mit frischem Bärlauch



100 g **€ 1,34**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Frischer Kosakensalat

deftig angemacht

100 g **€ 1,44**

Bärlauch Maultaschen

herzhaft gefüllt

100 g **€ 1,48**



Unsere Aktionswoche

von Mo 13.04. - Sa 18.04.2026

Unser Rezepttip:

Schweinerippchen in BBQ Sauce

Zutaten für 4 Personen:

2 kg Schweinerippchen, 2 Zwiebeln,
2 Knoblauchzehen, 150 ml Öl,
150 g Tomatenmark, 60 ml Essig,
1 TL Salz, 1 EL Basilikum gerebelt,
1 EL Thymian gerebelt, 1 TL Senf,
1 TL Sambal Oelek, ½ TL Tabasco,
100 g Honig, 250 ml Rinderbrühe,
4 EL Worcestersauce

Zubereitung:

Backofen vorheizen auf 180 °C.
Öl in einer Pfanne erhitzen. Die
fein gehackten Zwiebeln und
Knoblauchzehen darin glasig
dünsten. Tomatenmark, Essig,
Gewürze, Brühe, Honig und
Worcestersauce unterrühren und
ca. 10 Min. einkochen lassen.
Hin und wieder umrühren.

Die Rippchen unter fließendem
kalten Wasser abspülen, trocken
tupfen und in eine Auflaufform
oder Fettpfanne legen. Sauce auf
die Rippchen streichen und für
ca. 1 Std. in den Backofen
schieben.

Dazu passen gemischter Salat
und Ofenkartoffeln.

Walks Wochenangebot

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

Hier gelangen
Sie direkt
zu unserer
Homepage.



Frisch aus unserer Fleischtheke

Schweineschnitzel

aus eigener Schlachtung
natur oder pfannenfertig paniert

100 g € 1,36

Spare Ribs

natur oder
grillfertig gewürzt

100 g € 1,22

Schweinefilet-Grillspieß

in feiner Marinade
grillfertig zubereitet

100 g € 1,98

Frische Schaschlikpfanne

mit frischem Paprika
pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,48

Aus unserer Wursttheke

Tiroler

die beliebte
Brotzeitwurst

100 g € 1,68

Walks Hinterschinken

deftig gepökelt und
im eigenen Saft gekocht

100 g € 1,98

Frische Paprikalyoner

geschnitten oder
als Portionswurst

100 g € 1,58

Hausmacher Schwartenmagen

rot und weiß
mit reinen Naturgewürzen

100 g € 1,34

Kuüller der Woche

Wiener

Würstchen

bei uns laufend
kesselfrisch



100 g € 1,44

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Frischer Farmersalat

mit Möhren und Sellerie

100 g € 1,38

Original Allgäuer Bergkäse

von der Käserei Baldauf

100 g € 2,44