



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 **handverlesenem 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 Di 20.04. - Sa 25.04.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Grillbauch in Scheiben

natur oder
grillfertig gewürzt

100 g € 1,26

Frische Hähnchenschenkel

vom Geflügelhof Haug

natur oder grillfertig gewürzt

100 g € 1,14

Zarte Rinderhüftsteaks

aus hauseigener Schlachtung

natur oder grillfertig gewürzt

100 g € 2,98

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein

pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,48

Aus unserer Wursttheke

Spargelschinken

aus eigener
Herstellung

100 g € 2,22

Schwarzwurst im Ring

direkt vom
Rauchwagen

100 g € 1,28

Frische Schinkenwurst

geschnitten oder
als Portionswurst

100 g € 1,48

Walks Schinkenspeck

deftig gepökelt und
mild geräuchert

100 g € 2,28

Kuüller der Woche

Frisch grobe

Bratwurst

„Anno Dazumal“



100 g € 1,34

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Feiner Fleischsalat

bei uns laufend frisch

100 g € 1,44

Geräucherte Bauernbratwurst

frisch aus dem Naturrauch

100 g € 1,68



Unsere Aktionswoche

von Mo 27.04. - Sa 02.05.2026

Unser Rezepttip:

Putensteaks mit Curry-Honig Soße

Zutaten für 4 Personen:

4 Putensteaks à ca. 150 g,
 50 g Butter, Salz, Pfeffer, 1 Bund
 Frühlingszwiebeln, 2 EL Mehl,
 2 EL gelbe Currypaste (mild),
 50 ml Cognac oder Weinbrand,
 1 TL Gemüsebrühe, 250 ml Milch,
 1 EL Honig

Zubereitung:

Hälfte Butter in einer Pfanne
 erhitzen. Fleisch mit Salz und
 Pfeffer würzen und von beiden
 Seiten goldbraun braten.
 Herausnehmen und warmstellen.

Frühlingszwiebeln in Ringe
 schneiden und in restlicher Butter
 glasig dünsten. Herausnehmen.
 Bratenfett mit Mehl bestäuben und
 anschwitzen. Currypaste, Cognac,
 250 ml Wasser, Brühe und Milch
 einrühren, aufkochen.
 Honig in die Soße rühren und mit
 Salz abschmecken. Frühlings-
 zwiebeln in die Soße geben.
 Fleisch zurück in die Soße geben.

Dazu passt Reis.

Walks Wochenangebot

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

**Hier gelangen
 Sie direkt
 zu unserer
 Homepage.**



Frisch aus unserer Fleischtheke

Gyros-Grillspieß

nach „Griechischer Art“
 grillfertig zubereitet

100 g **€ 1,98**

Zarte Ochsenfetzen

aus eigener Schlachtung
 grillfertig gewürzt

100 g **€ 2,44**

Putensteak

vom Geflügelhof Haug
 natur oder grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,78**

Grillkotelett

aus eigener Schlachtung
 grillfertig gewürzt

100 g **€ -,98**

Aus unserer Wursttheke

Backofenfrischer Fleischkäse

am Stück
 oder geschnitten

100 g **€ 1,38**

Walks Pfefferschinken

mit bunten Pfefferkörnern
 kräftig gewürzt

100 g **€ 1,98**

Grill-Maultaschen

deftig gefüllt und
 grillfertig zubereitet

100 g **€ 1,58**

Zwiebling / Kräuterleberwurst

mit Naturgewürzen
 kräftig gewürzt

100 g **€ 1,34**

Kuüller der Woche

Rote

Grillwurst

unser beliebter
 Grillklassiker



100 g **€ 1,36**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Geflügelsalat

mit frischen Früchten

100 g **€ 1,58**

Pfefferbeißer

auch beliebt zum Wandern

100 g **€ 1,68**