



Unsere Aktionswoche

von Mo 15.06. - Sa 20.06.2026

Unser Rezepttip zum 2. Deutschlandspiel:

Grillbauch feurig gewürzt

Zutaten für 4 Personen:

4 Scheiben Schweinebauch,
4 EL Öl, 2 EL Paprikapulver, rosen-
scharf, 2 Zehen Knoblauch,
½ TL Chiliflocken, 2 Spritzer
Tabasco, 2 Chilischoten

Zubereitung:

Als erstes das Öl, den Paprika, die
Knoblauchzehen sowie Tabasco
und Chiliflocken zu einer Marinade
verrühren.

Anschließend die Schweinebauch-
scheiben und 2 ganze Chilis in der
Marinade wenden und dann für
min. 2 Stunden in den Kühlschrank
stellen.

Nun die Schweinebauchscheiben
und die Chilis auf dem mittelheißen
Grill von jeder Seite 6-7 Min. garen,
dabei beim Wenden mit etwas
kaltem Wasser einstreichen.



Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
Hauptstraße 33
88605 Sauldorf

07578 2835

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

Frisch aus unserer Fleischtheke

Grill Cordon Bleu

mit Emmentaler und Vorderschinken
grillfertig zubereitet

100 g **€ 1,58**

Filetgrillspieß

vom Schwein, in deftiger Marinade
grillfertig eingelegt

100 g **€ 1,98**

Frische Hähnchenschenkel

vom Geflügelhof Haug

natur oder grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,22**

Grillbauch in Scheiben

natur oder

grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,36**

Aus unserer Wursttheke

Kürbiskernschinken

deftig gepökelt
und geräuchert

100 g **€ 1,98**

Frischer Bierschinken

mit viel magerer
Schinkeneinlage

100 g **€ 1,68**

Krakauer im Ring

mit herzhaftem
Kümmelgeschmack

100 g **€ 1,58**

Schwarzwurst im Ring

klassisch oder
auch pikant

100 g **€ 1,38**

Kuüller der Woche

Weißer

Bratwurst

mit und ohne Haut
auch zum Grillen
sehr beliebt



100 g **€ 1,36**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Mediterraner Nudelsalat

mit getrockneten Tomaten und Feta

100 g **€ 1,58**

Deftiger Grillkäse

Rouquette, verschiedene Sorten

je Stück **€ 2,50**



Unsere Aktionswoche

von Mo 22.06. - Sa 27.06.2026

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!



Walks Wochenangebot

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

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Frisch aus unserer Fleischtheke

Frisches Hackfleisch

ganz mager
gemischt

100 g **€ 1,36**

Hähnchenbrustfilet

vom Geflügelhof Haug

natur oder Curry-Sesam gewürzt

100 g **€ 1,68**

Grillsteak

vom mageren Schweinerücken
unterschiedlich gewürzt

100 g **€ 1,38**

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein

pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,48**

Aus unserer Wursttheke

Heißgegartter Bauch

fein gepökelt und
heißgeräuchert

100 g **€ 1,98**

Pfeffersalami im Ringle

aus unserer eigenen
Herstellung

100 g **€ 2,44**

Frische Käseknacker

mit viel deftigem
Emmentaler

100 g **€ 1,58**

Frische Schinkenwurst

geschnitten oder
als Portionswurst

100 g **€ 1,48**

Kuüller der Woche

Matzes

Feuerwurst

mit Peperoni
und Käse



100 g **€ 1,64**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Feiner Fleischsalat

laufend frisch

100 g **€ 1,44**

Müritzer Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g **€ 1,68**