



Unsere Aktionswoche

von Mo 13.07. - Sa 18.07.2026

Unser Rezepttip zum Fußball-WM-Finale:

Koteletts

„American Style“

Zutaten für 4 Portionen:

4 Schweinekoteletts, 2 Zwiebeln, 2 EL brauner Zucker, 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer, 2 EL Zitronensaft, 2 EL Essig, 1 Msp. Chilipulver, 1 Msp. Cayennepfeffer, 1 TL Senf, ¼ TL Paprikapulver, ¾ Tasse Tomatenketchup, 1 EL Worcester-sauce, 1 Tasse Wasser

Zubereitung:

Koteletts in eine feuerfeste Form legen. Zwiebeln anbraten, Zucker, Zitronensaft und Essig zugeben und aufkochen. Über das Fleisch geben. Alle Gewürze mit Wasser und Ketchup mischen und auch über das Fleisch geben. Koteletts bei 200 ° C ca. 50 Min. garen. Zwischendurch mit Sauce begießen.

Dazu passen typisch amerikanische Pommes Frites.



Laudmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

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

Frisch aus unserer Fleischtheke

Rindfleischgrillspieß „Calypso“

aus hauseigener Schlachtung
 grillfertig zubereitet

100 g € 2,48

Frisches Putensteak

vom Geflügelhof Haug

natur oder grillfertig gewürzt

100 g € 1,77

Grillkotelett

natur oder
 grillfertig gewürzt

100 g € 1,14

Spießbraten

von saftigen Schweinehals
 backofenfertig gewürzt

100 g € 1,44

Aus unserer Wursttheke

Bauernschinken

mild gepökelt und
 herzhaft geräuchert

100 g € 1,98

Tiroler Brotzeitwurst

auch als
 Portionswurst

100 g € 1,58

Deftiger Presskopf

mit reinen Naturgewürzen
 hergestellt

100 g € 1,68

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder im
 Naturdarm geräuchert

100 g € 1,48

Kuüller der Woche

Rote Grillwurst

unser beliebter
 Grillklassiker



100 g € 1,44

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Feiner Geflügelsalat

mit frischen Früchten

100 g € 1,58

Original Allgäuer Bergkäse

von der Käserei Baldauf

100 g € 2,22



Unsere Aktionswoche

von Mo 20.07. - Sa 25.07.2026

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

Walks Wochenangebot

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

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Frisch aus unserer Fleischtheke

Butterzarte Rinderrouladen
aus hauseigener Schlachtung
natur oder deftig gefüllt

100 g € 2,48

Gefülltes Pizzasteak
mit Salami und Käse
grillfertig zubereitet

100 g € 1,58

Frische Schweineschnitzel
natur oder
pfannenfertig paniert

100 g € 1,38

Frische Hähnchenschenkel
vom Geflügelhof Haug
natur oder grillfertig gewürzt

100 g € 1,22

Aus unserer Wursttheke

Geräucherte Bauernbratwurst
frisch aus dem
Naturrauch

100 g € 1,58

Wiener Würstchen
bei uns laufend
kesselfrisch

100 g € 1,48

Zwiebling / Kräuterleberwurst
mit reinen Naturgewürzen
kräftig gewürzt

100 g € 1,38

Backofenfrischer Fleischkäse
am Stück oder
geschnitten

100 g € 1,44

Kuüller der Woche

**Majoran
Grillwurst**

mit reinen Naturgewürzen hergestellt



100 g € 1,34

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Kosakensalat
deftig angemacht

100 g € 1,48

Frische Maultaschen
flach oder gerollt

100 g € 1,46