

Partyservice & Event-Location

Neben der klassischen Bewirtung bieten wir Ihnen das komplette Gastronomiekonzept. Vom Verleih von Geschirr und Tischwänden bis hin zur stimmungsvollen Deko.

Unser Catering bereitet die Speisen frisch zu und bringt Sie Ihnen termingenau zum richtigen Zeitpunkt auf Ihr Fest. Der Aufbau findet diskret statt, so dass wir Ihre Gäste nicht stören.

Teilen Sie uns Ihre individuellen Wünsche einfach mit, wir bereiten eine spezielle Lösung für Ihr Event vor.

Zudem bieten wir Ihnen auch die passende Event-Location für Ihre Veranstaltung bis 100 Personen an.



Laudmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
Hauptstraße 33
88605 Sauldorf

07578 2835

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

Unsere Aktionswoche

von Mo 24.08. - Sa 29.08.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Frisches Hackfleisch

ganz mager
gemischt

100 g **€ 1,38**

Geschnitzelte Gyrospfanne

vom Schwein
pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,48**

Frischer Fleischkäse

zum Selberbacken
in der Form

100 g **€ 1,26**

Minutensteaks

vom mageren, zarten
Schweinerücken

100 g **€ 1,58**

Aus unserer Wursttheke

Frische Schinkenwurst

mit viel magerer
Schinkeneinlage

100 g **€ 1,48**

Feiner Bauernschinken

mild gepökelt und
herzhaft geräuchert

100 g **€ 1,98**

Wiener Würstchen

bei uns laufend
kesselfrisch

100 g **€ 1,58**

Wellness Salami

im Naturreifungsverfahren
hergestellt

100 g **€ 2,44**

Kuüller der Woche

Weißer Grillwurst

mit und ohne Haut
auch zum Grillen
sehr beliebt



100 g **€ 1,48**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Feiner Fleischsalat

laufend frisch

100 g **€ 1,44**

Deftige Pfefferbeißer

beliebt zum Wandern

100 g **€ 1,78**



Unsere Aktionswoche

von Mo 31.08. - Sa 05.09.2026

Unser Grilltip:

Rinderhüftsteak
 mit grüner Pfefferbutter
 und gegrillten Kirschtomaten

Zutaten für 4 Personen:

4 zarte Rinderhüftsteaks,
 1 Schalotte, 3 EL grüner Pfeffer
 (aus dem Glas), 120 g Butter,
 1 EL Meersalz, 25 Kirschtomaten,
 1 Zweig Thymian, 2 EL Olivenöl

Zubereitung:

Die Schalotten abziehen und in kleine Würfel schneiden, die grünen Pfefferkörner aus dem Glas fein hacken und zusammen mit den Schalotten in einer Pfanne scharf anbraten. Mit der Butter und etwas Meersalz kräftig durchmengen, in einer Alufolie zu einer Wurst formen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank legen. Die Kirschtomaten in eine Alu-Grillschale legen, mit Meersalz würzen und mit Olivenöl beträufeln.

Die Hüftsteaks auf dem heißen Grill von beiden Seiten je 2-3 Minuten scharf grillen. Anschließend mit den Kirschtomaten und der in Scheiben geschnittenen Pfefferbutter servieren.

Walks Wochenangebot

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

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Frisch aus unserer Fleischtheke

Zartes Schweinefilet

am Stück oder
 als Medallions geschnitten

100 g **€ 1,68**

Zartes Rinderhüftsteak

aus eigener Schlachtung
 grillfertig gewürzt

100 g **€ 2,98**

Italienisches Grillsteak

mit Tomate und Mozzarella
 grillfertig zubereitet

100 g **€ 1,68**

Geschnetzelte Schaschlikpfanne

mit frischem Paprika
 pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,56**

Aus unserer Wursttheke

Frische Lyoner und Gelbwurst

geschnitten oder
 als Portionswurst

100 g **€ 1,48**

Kürbiskernschinken

deftig gepökelt
 und geräuchert

100 g **€ 1,98**

Krakauer im Ring

mit herzhaftem
 Kümmelgeschmack

100 g **€ 1,68**

Delikatess Leberwurst

im Golddarm oder im
 Naturdarm geräuchert

100 g **€ 1,56**

Kuüller der Woche

Deftige Grillschnecken

sehr beliebt
 zum Grillen



100 g **€ 1,48**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Feiner Geflügelsalat

mit frischen Früchten

100 g **€ 1,64**

Original Allgäuer Bergkäse

von der Käserei Baldauf

100 g **€ 2,22**