

**24/7 regional und frisch -
 Unser WALK-O-MAT**

Außerhalb unserer Ladenöffnungszeiten steht Ihnen unser „WALK-O-MAT“ zur Verfügung.

Sie finden ihn direkt gegenüber unserer Metzgerei.

Unser „WALK-O-MAT“ bietet Ihnen verschiedene Leckereien, unter anderem:

Grillfleisch, Grill-Wurstchen, der beste Fleischsalat im süddeutschen Raum, Grillkäse, Fertiggerichte, Speck, Kilometerwurst, Süßigkeiten, gekühlte Getränke, Walk's Maultaschen, Grillmaultaschen, Schinken/Wurst, Wienerle uvm.

Kommen Sie einfach jederzeit vorbei und testen Sie unsere vielfältigen Fleisch- und Wurstspezialitäten.

Wir freuen uns auf Sie!



Laudmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

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



Unsere Aktionswoche

von Mo 07.09. - Sa 12.09.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Frische Koteletts

natur oder
 grillfertig gewürzt

100 g **€ 1,22**

Spießbraten

natur oder
 backofenfertig gewürzt

100 g **€ 1,58**

Frische Schälrippchen

aus eigener
 Schlachtung

100 g **€ -,88**

Gulasch gemischt

ganz mager
 zugschnitten

100 g **€ 1,58**

Aus unserer Wursttheke

Frische Jagdwurst

nach altem Familienrezept
 hergestellt

100 g **€ 1,68**

Deftiger Presskopf

mit reinen Naturgewürzen
 hergestellt

100 g **€ 1,58**

Walks Hinterschinken

deftig gepökelt und
 im eigenen Saft gegart

100 g **€ 1,98**

Pfefferschwarze

mit und ohne Chili
 kräftig gewürzt

100 g **€ 1,48**

Kuüller der Woche

Portionswürste

unterschiedliche
 Sorten



100 g **€ 1,68**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Hausgemachter Kartoffelsalat

laufend frisch

100 g **€ -,98**

Käseaufschnitt

vielfach sortiert

100 g **€ 1,77**



Unsere Aktionswoche

von Mo 14.09. - Sa 19.09.2026

Unser Rezepttip:

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße

Zutaten für 6 Personen:

1,5 kg Tafelspitz und Bürgermeisterstück, 500 g Markknochen, 1 Lorbeerblatt, 2 Nelken, Meersalz, 1 Zwiebel, 1 Karotte, ½ Stange Lauch, 100 g Knollensellerie, 2 Zweige Petersilie

Für die Meerrettichsoße:

150 ml Milch, 150 ml Sahne, 160 g Meerrettich frisch gerieben, 50 g entrindetes Weiß- oder Toastbrot, Salz, weißer Pfeffer, einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung:

Vorab die Knochen und das Fleisch in kochendem Wasser 2 bis 3 Minuten blanchieren und anschließend kalt abbrausen. Die Knochen mit Wasser bedecken und zum Kochen bringen. Das Rindfleisch und ebenfalls das gesamte Gemüse putzen und zufügen, erneut zum Kochen bringen und bei reduzierter Hitze 2 bis 2,5 Stunden sieden lassen.

Zur Zubereitung der Meerrettichsoße:

300 ml der frischen Rinderbrühe entnehmen und mit Milch und Sahne zum Kochen bringen. Nach 5 Minuten Kochzeit das Brot in Würfel teilen zufügen und kurz aufkochen. Die Soße zur Seite ziehen und den frischen Meerrettich unterrühren und kurz ziehen lassen. Danach die Soße durch ein Sieb streichen, erneut erhitzen, jedoch nicht kochen, und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Zum Servieren das Rindfleisch in Scheiben schneiden, mit Schnittlauch bestreuen. Dazu passen Pell- oder Bouillonkartoffeln sowie süß-saures Gemüse und Wildpreiselbeeren.

Frisch aus unserer Fleischtheke

Krustenbraten

von Schweinen aus unserer Region
backofenfertig gewürzt

100 g € -,98

Italienische Schnitzel

in Kräuter-Parmesan Panade
pfannenfertig paniert

100 g € 1,44

Tafelspitz und Bürgermeisterstück

für das geschmackvolle
und zarte Tellerfleisch

100 g € 2,44

Geschnetzelte Jägerpfanne

vom Schwein mit Pilzen
pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,58

Aus unserer Wursttheke

Frischer Aufschnitt

mit feinem
Kochschinken

100 g € 1,68

Haussalami

im Naturreifungsverfahren
aus eigener Herstellung

100 g € 2,44

Pfefferschinken

mit bunten Pfefferkörnern
kräftig gewürzt

100 g € 2,22

Deftige Portionssülze

unterschiedliche Sorten

100 g € 1,48

Kuüller der Woche

Wiener

Würstchen

bei uns laufend
kesselfrisch



100 g € 1,48

Walks Wochenangebot

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

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Hausmacher Nudelsalat

deftig angemacht

100 g € 1,54

Geräucherte Bauernbratwurst

kräftig gewürzt

100 g € 1,66