

Unser Suppenfleisch

Von heimischen und nur von ausgesuchten, wohlgenährten Jungrindern, gut marmoriert und vollfleischig, daher ist auch das Suppenfleisch zart und saftig. Von der mageren Rinderbrust über die vollfleischige Querrippe, zur kernigen Rinderwade bis zum zarten und mageren Tafelspitz und Hochrücken, alles ein deftiger Hochgenuss aus unserer Heimat.

In die kräftige Rindfleischbrühe passen viele klassische Suppeneinlagen wie Leberknödel, Brätknödel oder unsere hausgemachten Maultaschen.

Viel Spaß beim Einkaufen und einen guten Appetit!

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 Mo 05.10. - Sa 10.10.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Frische Schälrippe

vollfleischig und geräuchert

100 g € -,88

Frische Hähnchenschenkel

vom Geflügelhof Haug

natur oder backofenfertig gewürzt

100 g € 1,14

Zarter Schweinerücken

am Stück oder als Steaks geschnitten

100 g € 1,38

Geschnetzelte Gyrospfanne

vom Schwein pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,58

Aus unserer Wursttheke

Frischer Bierschinken

mit viel magerer Schinkeneinlage

100 g € 1,77

Feines Kaiserfleisch

mild gepökelt und im eigenen Saft gegart

100 g € 2,22

Schwarzwurst im Ring

direkt vom Rauchwagen

100 g € 1,48

Frische Lyoner

geschnitten oder als Portionswurst

100 g € 1,58

Kuüller der Woche

Hausgemachte Maultaschen

die beliebte Suppeneinlage



100 g € 1,48

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Frischer Wurstsalat

unterschiedliche Sorten

100 g € 1,58

Müritzer Butterkäse

45 % Fett i. Tr.

100 g € 1,78





Unsere Aktionswoche

von Mo 12.10. - Sa 17.10.2026

Unser Rezepttipp:

Hähnchen-Kürbis-Pfanne

Zutaten für 4 Portionen:

600 g Kürbisfleisch, 1 Stange Lauch, 600 g Hähnchenbrustfilet, 3 EL Öl, 150 ml Hühnerbrühe, 150 g Crème fraîche, 4 EL Preiselbeeren, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Kürbisfleisch in 1 cm große Würfel schneiden. Lauch putzen, längs aufschneiden, gründlich waschen und in feine Ringe schneiden. Etwas Lauchgrün zum Garnieren beiseite legen. Hähnchenbrustfilet fein schnetzeln und mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Hähnchenfleisch rundherum scharf anbraten und wieder aus der Pfanne nehmen. Lauch und Kürbis in die Pfanne geben, kurz anbraten, dann mit der Brühe ablöschen und zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten lassen.

Crème fraîche und Hähnchenfleisch zum Gemüse geben, gründlich umrühren und noch einmal kurz aufkochen lassen, dann mit Salz und Pfeffer würzen.

Geschnetzelt auf Tellern anrichten z.B. mit grünen Bandnudeln als Beilage und mit je einem Löffel Preiselbeeren sowie etwas Lauchgrün garnieren.

Frisch aus unserer Fleischtheke

Hähnchenbrustfilet

vom Geflügelhof Haug
natur oder pfannenfertig gewürzt

100 g **€ 1,68**

Zarter Sauerbraten

zarte Bratenstücke
küchenfertig eingelegt

100 g **€ 2,14**

Gulasch gemischt

ganz mager
zugeschnitten

100 g **€ 1,77**

Cordon Bleu

vom Schwein mit Schinken
und Käse deftig gefüllt

100 g **€ 1,68**

Aus unserer Wursttheke

Wiener Würstchen

laufend frisch aus
dem Wurstkessel

100 g **€ 1,56**

Krakauer im Ring

mit herzhaftem
Kümmelgeschmack

100 g **€ 1,68**

Frische Gurkenlyoner

mit reinen Naturgewürzen
hergestellt

100 g **€ 1,64**

Heißgegarter Bauch

fein gepökelt
und heißgeräuchert

100 g **€ 1,78**

Kuüller der Woche

Weiße Bratwurst

mit reinen
Naturgewürzen
hergestellt



100 g **€ 1,38**

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 **€ 1,48**

Original Allgäuer Bergkäse

von der Käserei Baldauf

100 g **€ 2,22**