

Feines seit 1983
Ihre Landmetzgerei Walk

Wir sind ein Fleischereibetrieb mit **langjähriger Erfahrung** und dem Bewusstsein für unsere Verantwortung. Die **hohe Qualität**, **Frische** sowie der leckere **Geschmack** unserer Fleischerei-erzeugnisse sorgen dafür, dass Sie bei uns Lebensmittel bekommen, die zu Ihrer ausgewogenen und schmackhaften Ernährung beitragen.

Viel Spaß beim Einkaufen und einen guten Appetit!

Ihre Landmetzgerei Walk
 mit allen Mitarbeitern



Unsere Öffnungszeiten

Montag bis Freitag
 7.00 - 18.00 Uhr

Samstag
 7.00 - 13.00 Uhr

Wir haben durchgehend für Sie geöffnet!

Landmetzgerei Walk

Inhaber Tobias Walk
 Hauptstraße 33
 88605 Sauldorf

07578 2835

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



Unsere Aktionswoche

von Mo 19.10. - Sa 24.10.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Frisches Kotelett

natur oder
 pfannenfertig paniert

100 g **€ 1,14**

Zarte Rinderhüftsteaks

aus **hauseigener Schlachtung**
 natur oder pfannenfertig gewürzt

100 g **€ 2,98**

Pollo Fino

vom Geflügelhof Haug
 fein gewürzt

100 g **€ 1,78**

Schaschlikpfanne

vom Schwein mit Paprika
 pfannenfertig zubereitet

100 g **€ 1,48**

Aus unserer Wursttheke

Walks Hinterschinken

deftig gepökelt und
 im eigenen Saft gegart

100 g **€ 1,98**

Paprikalyoner

geschnitten oder
 als Portionswurst

100 g **€ 1,68**

Walks Schwartenmagen

mit reinen Naturgewürzen
 hergestellt

100 g **€ 1,48**

Deftige Pfefferbeißer

kräftig gewürzt

100 g **€ 1,77**

Kuüller der Woche

**Frische grobe
 Bratwurst**

„Anno Dazumal“



100 g **€ 1,36**

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Hausgemachter Kartoffelsalat

laufend frisch

100 g **€ -,98**

Deftige Speckwürfel

im Frischepack

100 g **€ 1,98**



Unser Rezepttipp:

HALLOWEEN MUMIEN

Zutaten:

10 Wiener Würstchen, 500 g Mehl,
 21 g frische Hefe, 1 Prise Zucker,
 1 TL Salz, 2 EL Olivenöl,
 300 ml Wasser, Käse, Oliven

Zubereitung:

Mehl in eine Schüssel geben. Die Hefe mit einer Prise Zucker und etwas Wasser anrühren, zum Mehl geben und unterrühren. Das Salz, Olivenöl und restliche Wasser dazugeben und zu einem Teig verarbeiten, Schüssel abdecken und etwa 30 Min. gehen lassen. Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig kneten und dünn ausrollen. Dünne Streifen schneiden. Streifen um die Würste wickeln. Beim „Kopf“ einen Schlitz für die „Augen“ frei lassen. Die Mumien auf das Backblech legen und im vorgeheizten Ofen etwa 10-15 Min. backen. Die Augen können nach Belieben kreiert werden, zum Beispiel mit Käse und Olivenstücken.



Walks Wochenangebot

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

Hier gelangen Sie direkt zu unserer Homepage.



Unsere Aktionswoche

von Mo 26.10. - Sa 31.10.2026

Frisch aus unserer Fleischtheke

Rinderrouladen

aus hauseigener Schlachtung
 natur oder klassisch gefüllt

100 g € 2,44

Krustenbraten

natur oder
 backofenfertig gewürzt

100 g € -,98

Italienische Schnitzel

in Kräuter-Parmesan Panade
 pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,48

Geschnetzelte Jägerpfanne

aus zartem Schweinefilet mit Champignons
 pfannenfertig zubereitet

100 g € 1,58

Aus unserer Wursttheke

Deftige Käsebeißer

mit herzhaftem
 Emmentaler

100 g € 1,58

Kürbiskernschinken

deftig gepökelt
 und geräuchert

100 g € 2,22

Frische Gelbwurst

mit und
 ohne Petersilie

100 g € 1,44

Haussalami

im Naturreifungsverfahren
 aus eigener Herstellung

100 g € 2,44

Kuüller der Woche

Fleischkäse

am Stück oder
 geschnitten



100 g € 1,58

Aus unserer Salat- und Feinkosttheke

Kosakensalat

deftig angemacht

100 g € 1,48

Scharfer Maxx

Schweizer Bergkäse

100 g € 2,58