

## Frishfleisch vom Schwein (vorrätiges Sortiment)

Schweine – Abschnitte 70/30	Je kg	<b>4,00 €</b>
Schweine – Bauch <i>ohne Knochen</i>	Je kg	<b>6,00 €</b>
Schweine – Bauchabschnitte <i>mager</i>	Je kg	<b>5,00 €</b>
Schweine – Bauchfedern	Je kg	<b>3,00 €</b>
Schweine – Bug <i>schier</i>	Je kg	<b>5,00 €</b>
Schweine – Filet	Je kg	<b>9,00 €</b>
Schweine – Hals <i>zugeschnitten</i>	Je kg	<b>6,00 €</b>
Schweine – Haxe <i>vlies</i>	Je kg	<b>3,00 €</b>
Schweine – Haxe bayrisch	Je kg	<b>3,50 €</b>
Schweine – Hüftabschnitte	Je kg	<b>4,80 €</b>
Schweine – Schälrippen	Je kg	<b>5,00 €</b>
Schweine – Krustenbraten <i>aus der Schulter</i>	Je kg	<b>5,50 €</b>
Schweine – Lachs	Je kg	<b>6,00 €</b>
Schweine – Lachsbauchstreifen	Je kg	<b>4,50 €</b>
Schweine – Nuss <i>entfettet</i>	Je kg	<b>5,50 €</b>
Schweine – Schäufole <i>gesägt</i>	Je kg	<b>5,50 €</b>
Schweine – Schwanzknochen	Je kg	<b>0,99 €</b>
Schweine - Oberschale <i>ohne Deckel</i>	Je kg	<b>6,00 €</b>
Schweine - Brustrippen	Je kg	<b>5,00 €</b>
Schweine - Hinterpfoten	Je kg	<b>1,50 €</b>

## Frishfleisch vom Schwein (nur auf Vorbestellung)

Schweine – Backen	Je kg	<b>3,20 €</b>
Schweine – Bauch <i>wie gewachsen</i>	Je kg	<b>5,00 €</b>
Schweine – Bug <i>rund mit Knochen</i>	Je kg	<b>3,80 €</b>
Schweine – Hälfte <i>grob zerlegt</i>	Je kg	<b>3,20 €</b>
Schweine – Hals <i>mit Knochen</i>	Je kg	<b>4,50 €</b>
Schweine – Schlegel <i>schier</i>	je kg	<b>5,50 €</b>
Schweine – Schlegel <i>wie gewachsen</i>	Je kg	<b>3,99 €</b>
Schweine – Spiegelfleisch <i>zugeschnitten</i>	Je kg	<b>6,50 €</b>
Schweine – Schwarte	Je kg	<b>1,50 €</b>
Schweine – Nackenspeck	Je kg	<b>2,70 €</b>

## Wurst Dosen

In verschiedenen Sorten **ab 1,20 €**

## Frishfleisch vom Rind (nur auf Vorbestellung)

Rinder - Semmerrolle	je kg	<b>10,00 €</b>
Rinder - Hochrippe	je kg	<b>8,00 €</b>
Rinder - Filet	je kg	<b>29,90 €</b>
Rinder - Falsches Filet	je kg	<b>10,90 €</b>
Rinder - Beinscheibe gesägt	je kg	<b>6,00 €</b>
Rinder - Abschnitte	je kg	<b>5,50 €</b>
Rinder - Brust Premium	je kg	<b>8,50 €</b>
Rinder - Blattschulter	je kg	<b>8,50 €</b>
Rinder - Braten aus der Schulter	je kg	<b>7,00 €</b>
Rinder - Sauerbraten Falsches Filet	je kg	<b>8,50 €</b>
Rinder - Tafelspitz	je kg	<b>9,50 €</b>
Rinder - Steakhäfte	je kg	<b>15,50 €</b>
Rinder - Entrecôte	je kg	<b>12,50 €</b>
Rinder - Roastbeef	je kg	<b>19,50 €</b>

## Leckeres für Grill und Pfanne

Filet Medaillons natur	Je kg	<b>9,99 €</b>
Filet Medaillons vormariniert	Je kg	<b>9,99 €</b>
Filet Medaillons - <i>tiefgefroren</i>	je kg	<b>9,99 €</b>
Fleischspieße <i>mit geräuchertem Bauch &amp; Zwiebel</i>	je Stk.	<b>2,20 €</b>
Filetspieße <i>mit Feigen, Bacon, Balsamico, franz. Art</i>	Je kg	<b>11,00 €</b>
Grilltaschen <i>Bärlauch, Mediterran, Orient</i>	Je kg	<b>11,00 €</b>
Brustrippe dick <i>Holzfüller Art</i>	Je kg	<b>6,50 €</b>
Bauchscheiben natur	Je kg	<b>8,00 €</b>
Bauchscheiben halbiert <i>Holzfüller Art</i>	Je kg	<b>8,00 €</b>
Grillfackeln <i>Holzfüller Art</i>	Je kg	<b>11,00 €</b>
Nackensteak natur	Je kg	<b>7,50 €</b>
Nackensteak vormariniert	Je kg	<b>7,50 €</b>
Nackensteak mariniert <i>verschiedene Würzungen</i>	Je kg	<b>7,50 €</b>
Lachsschnitzel	Je kg	<b>7,50 €</b>
Lachsschnitzel vormariniert und paniert	Je kg	<b>7,50 €</b>
Lachssteak vormariniert	Je kg	<b>7,50 €</b>
Lachssteak mariniert <i>verschiedene Würzungen</i>	Je kg	<b>7,50 €</b>
Rostbratwürste <i>frisch im Saitling aus eigener Produktion</i>	Je kg	<b>7,00 €</b>
Fränkische Bratwurst <i>frisch im Bündel aus eigener Produktion</i>	Je kg	<b>6,50 €</b>
Oberschalenschnitzel natur	Je kg	<b>8,50 €</b>
Cordon bleu gefüllt und paniert	Je kg	<b>8,50 €</b>

Schweine - Gulasch	je kg	<b>7,00 €</b>
Schweine - Geschnetzeltes	je kg	<b>7,00 €</b>
Schweine - Gyros <i>mariniert, Holzfüller Art</i>	je kg	<b>7,00 €</b>
Schweine - Hackfleisch	je kg	<b>4,50 €</b>
Rinder - Gulasch	je kg	<b>8,50 €</b>
Rinder - Rouladen geschnitten	je kg	<b>12,00 €</b>
Rinder - Hackfleisch	je kg	<b>6,50 €</b>
Rind / Schwein - Hackfleisch	je kg	<b>5,00 €</b>

## Wurstwaren aus der Region

Ein kleiner Auszug aus unserem Sortiment

Bierschinken	je 100g	<b>0,89 €</b>
Paprikalyoner	je 100g	<b>0,72 €</b>
Bauerngöttlinger	je 100g	<b>0,87 €</b>
Zwiebeling	je 100g	<b>0,94 €</b>
Fleischkäse	je 100g	<b>0,73 €</b>
Stadtwurst geräuchert	je 100g	<b>0,94 €</b>
Wiener	je 100g	<b>1,01 €</b>
Weißwurst	je 100g	<b>0,88 €</b>
Pfefferbeißer	je 100g	<b>1,29 €</b>
Pressack weiß / rot	je 100g	<b>0,99 €</b>
Bauernsalami	je 100g	<b>1,16 €</b>
Alt Italia Salami	je 100g	<b>1,46 €</b>
Schinkenspeck	je 100g	<b>1,18 €</b>
Leberwurst fein	je 100g	<b>0,76 €</b>
Knacker	je 100g	<b>0,87 €</b>
Fleischwurst im Ring	je 100g	<b>0,80 €</b>
Cabanossi	je 100g	<b>1,18 €</b>
Räucheramm roh	je 100g	<b>0,90 €</b>

Fleischmanufaktur Haspel e. K.

Industriestr. 11  
91601 Dombühl

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag 09:00 Uhr - 12:00 Uhr  
Freitag 12:00 Uhr - 18:00 Uhr



Vorbestellungen nehmen wir gerne unter Telefon 09868 / 9840 – 15 entgegen oder per E-Mail unter [fabrikverkauf@haspel-fleisch.de](mailto:fabrikverkauf@haspel-fleisch.de)

Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen.

Unser aktuelles Angebot finden Sie auch im Internet unter [www.haspel-fleisch.de](http://www.haspel-fleisch.de)