

Ostergruß...

„Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen“

Mit diesem schönen Zitat der Heiligen Teresa von Ávila möchten wir mit euch in den Frühling und auch in die Osterzeit starten.

Genießt ausgewählte Köstlichkeiten, die wir mit Liebe zum Detail für euch zubereitet haben. Ob im Kreise der Familie oder Freunde, zu zweit oder auch allein - Essen ist ein Stück Lebensqualität. Tut euch bewusst etwas Gutes, sowohl körperlich, geistig als auch kulinarisch.

In diesem Sinne freuen wir uns, euch in unserer Metzgerei begrüßen zu dürfen.

WICHTIG: Nutzt die Möglichkeit der Vorbestellung. Um euch die Wartezeit zu ersparen, richten wir ein Ausgabe-Fenster am Ostersonntag ein.

Hier können die vorbereiteten Bestellungen einfach abgeholt werden. Vorbestellungen sind bis zum 16.04.2025 möglich (auch online).

Auch im Internet könnt ihr bei uns vorbestellen.

Nutzt dazu einfach ganz bequem den digitalen Bestellzettel unter: www.landmetzgerei-baus.de/bestellung

♥ LICHEN DANK FÜR EURE TREUE.

Ein Frohes Osterfest wünscht euch eure
Landmetzgerei Baus mit Team

📍 Regionale Vielfalt

Käse	vom Biobetrieb Zeitz aus Dittlofsroda
Verschiedene Nudeln	vom Vogler aus Neuwirtshaus
Erlasene Weine	vom Weingut Schäfer aus Unterertal
Liköre und Brände	von Bürger aus Thulba und Bold aus Neuwirtshaus
Schweinefleisch	Landwirt Zink in Elfershausen
Rindfleisch	von Landwirten aus Rhön/Grabfeld

Ihr regionales Schlemmerparadies in Thulba

Fränkische Landmetzgerei Baus
Alte Fuldaer Str. 40
97723 Thulba
Telefon: 09736 - 9187

Öffnungszeiten
Montag: 06:30-13:00 Uhr
Dienstag-Freitag: 14:00-17:00 Uhr
Samstag: 06:30-12:30 Uhr

info@landmetzgerei-baus.de | www.landmetzgerei-baus.de

ZU OSTERN EMPFEHLEN WIR GANZ BESONDERS:

Salami
mit Bergwiesen-
Kräutern ummantelt

Festtagsaufschnitt
mit Pasteten



ZUR BÄRLAUCHZEIT:

Leckere Bärlauchbratwurst
Würzige Bärlauchleberwurst

Eine streichzarte Spezialität
trifft Bärlauch - eine
Kombination, die
Ihnen schmecken
wird! Probieren Sie!



... OSTERZEIT IST SCHINKENZEIT ...

LANDMETZGERS BESTE - EINE KLEINE SCHINKENPARADE:

Lemonpfefferschinken
Pikanter Bärlauchschinken
Zarter Spargelschinken
Kaiserfleisch „Toskana“

Spargelchinken

Bärlauch-
schinken

Kaiserfleisch „Toskana“



Fränkischer Frühlingsbote



Unsere Öffnungszeiten zu Ostern

Gründonnerstag
17.04.2025
7:00 bis 18:00 Uhr

Karsamstag
19.04.2025
6:30 bis 13:00 Uhr



Osterangebot

GÜLTIG VOM 14.04.2025 – 19.04.2025

Sauerbraten
nach Hausfrauenart



1,69
€/ 100 g

Würzschinken
verschiedene Sorten
– heißgegart



1,59
€/ 100 g

Eine kleine Mettwurst



(1 kg = 9,90)

1,90
€/ Stück

Bärlauch Frühling
von der Schöneegger Käsealm



2,60
€/ 100 g

Hausgemachter
Schinken-Eiersalat
cremig-leicht



1,35
€/ 100 g

Geisberg Schinken
mit Kräutern ummantelt
– mind. 3 Monate gereift



1,99
€/ 100 g

Filettöpfchen
mit Spargel und Käse, in einer
leckeren Soße – backofenfertig



1,55
€/ 100 g

Außerdem empfehlen wir:

Vom Filet des Fränkischen Landschweins

- » Fränkische Lende „natur“ oder mit herzhaften Schweinemett gefüllt
- » Filettöpfchen „Italia“ in einer fruchtigen Soße – backofenfertig, 1 Portion = 3 Medaillons
- » Frühlingsfilet mit Frischkäse, feinen Kräutern und Tomaten – außen mit Kräuterbutter verfeinert



Festtagsvariationen vom Schwein

- » Frühlingsbraten gefüllt mit Mozzarella, Spinat und feinem Brät
- » Schweizerbraten mit Schinken und Käse gefüllt



SPAREN SIE ZEIT!

Mit unserem Vorbestellservice für Ostern wird Ihr Feiertageinkauf zum Kinderspiel! Vorbestellzettel gibt's bei uns im Laden.



Vom fränkischen Rind

- » Zarte Rinderrouladen, auch gefüllt
- » Hüftsteaks gut abgehangen
- » Zartes Rinderfilet
- » Rumpsteak von der Färse, auch mit Kräuterbutter
- » Burgunderbraten, eingelegt in einer Rotweinbeize

Zartes Geflügel

- » Putenbrust gefüllt mit Wirsing und Käse
- » Hähnchenbrust Pink Pepper

Leckeres vom Lamm

- » Frische Lammkeule, auch in Scheiben – mariniert zum Grillen



Unser Osterei-Knaller!

ZUM PREIS VON NUR 14,90 €

Grillplatte

- » 4 Schweinesteaks gew.
- » 4 Grillbratwürste
- » 4 Bauchscheiben gew.



Eigene Schlachtung mit Tieren aus der Region!