

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 am Samstag, den 04.04.2026, eine separate Ausgabe ein.

Abholung der Bestellung: Nebentür – Haupteingang Metzgerei

Hier können die vorbereiteten Bestellungen einfach abgeholt werden. Vorbestellungen bitte bis zum 01.04.2026 online, telefonisch oder persönlich aufgeben.

Telefon: 09736 - 9187

Online: www.landmetzgerei-baus.de/vorbestellung



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 Neuwirthshaus

Erlesene Weine

vom Weingut Schäfer aus
Unterertal

Liköre und Brände

von Bürger aus Thulba und
Bold aus Neuwirthshaus

Schweinefleisch

Landwirt Zink in Elfershausen

Rindfleisch

von Landwirten aus Rhön/
Grabfeld

Fränkische Landmetzgerei Baus

Alte Fuldaer Str. 40

97723 Thulba

Telefon: 09736 - 9187

Öffnungszeiten

Montag - Freitag: 7:00 - 13:00 Uhr

Dienstag-Donnerstag: 14:00 - 17:00 Uhr

Freitag: 14:00 - 18:00 Uhr

Samstag: 6:30 - 13:00 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



Kaiserfleisch „Toskana“

Bärlauch-
schinken



Fränkischer Frühlingsbote



Unsere Öffnungszeiten zu Ostern

Gründonnerstag

02.04.2026
7:00 bis 18:00 Uhr

Karsamstag

04.04.2026
6:30 bis 13:00 Uhr

Osterangebot

GÜLTIG VOM 30.03.2026 - 04.04.2026

Sauerbraten
nach Hausfrauenart



1,85
€/ 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

Unser Osterei-Knaller!

ZUM PREIS VON NUR 14,90 €

Grillplatte

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



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 Vorbestell-service für Ostern wird Ihr Feiertageeinkauf zum Kinderspiel! Vorbestell-zettel 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

Eigene Schlachtung mit Tieren aus der Region!