

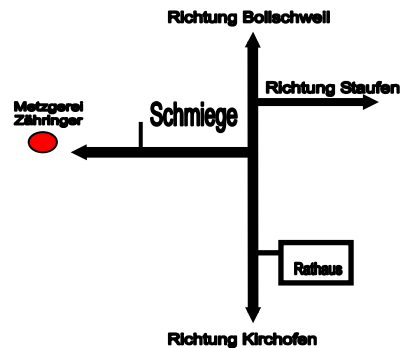
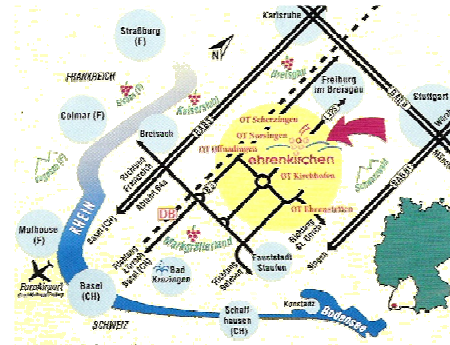
## Was Sie über uns wissen sollten!

- wir besitzen ein eigenes Schlachthaus
  - wir schlachten und verarbeiten alles im eignen Betrieb.
  - wir haben einen eigenen Viehbestand
  - unser gesamtes Fleisch-, Wurst-, und Spezialitäten Sortiment werden selbst hergestellt.
  - Qualität und Frische ist das oberste Gebot im gesamten Unternehmen.
  - auch ein Ladengeschäft, wo Sie unser komplettes Sortiment erhalten, steht Ihnen zur Verfügung.
- Wie Sie unser Geschäft finden sehen Sie auf der Seite nebenan.
- bei uns gibt es nichts was es nicht gibt. Zumindest probieren wir es, Ihre Wünsche und Ideen zu verwirklichen..
- Unser Fleisch und unsere Wurst wurden schon mehrfach ausgezeichnet..

**Schauen Sie mal vorbei, probieren Sie, es lohnt sich.**

**Ihre Metzgerei  
Zähringer**

## So finden Sie uns gut!



## Ladenöffnungszeiten :

Mittwoch bis Samstag 7.30-12.30 Uhr  
Donnerstag und Freitag 14.30 - 18.30 Uhr  
Vor Feiertagen 7.30 - 12.30 + 14.30 - 18.30 Uhr

Anrufe und Bestellungen sind jederzeit möglich und erwünscht

**Metzgerei Zähringer Schmiege 22  
79238 Ehrenkirchen  
Tel: 07633/5138 Fax::07633/982195**



*Die, die uns finden,  
finden uns gut.*

# Frische und Qualität von der Regio für die Regio

## Unser Laden ist klein aber fein.

- Immer frische in der Theke
- Jede Wurst wird nach alten Hausrezept hergestellt.
- jedes unserer Produkte im Laden stammt aus eigener Herstellung
- wir besitzen einen eigenen Schwarzwaldrauch in dem traditionell Schinkenspeck reift.
- die Schlachttiere stammen aus der nahen Umgebung.
- Unsere Ware ist Laktose frei
- wir verwenden jodiertes Speisesalz

## Ihr Partyservice mit uns!

Zähringer Zuverlässig Zu jeder Zeit.

Lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen. Genießen Sie zu Ihren Festlichkeiten egal welcher Art, leckere Fleisch und Wurstwaren aus unserem Haus. Wir verwöhnen Sie nicht nur mit Fleisch und Wurst sondern vielem mehr. Fragen Sie nach unsere Partyliste und lassen Sie sich bei uns dazu beraten.

Qualität ist unser höchstes Gebot und diese bringen wir für Sie auf den Tisch. Wir freuen uns heute schon auf Sie.

Verleih von Geschirr und Kühlwagen

## Schlachtung und Verarbeitung:

Von der Stalltür bis zu Ihrem Mund, alles aus unserer Hand.

- Montag und Freitag sind Schlachttag
- wir schlachten im eigenen Schlachthaus
- eigener lebend Vieh Transport
- wir schlachten und verarbeiten: Schweine, Rinder, Kälber, Schafe, Ziegen und Wild.
- Verkauf von frisch geschlachteten Rinder und Schweine teilen.
- wir zerlegen Ihre Schlachttiere nach Ihren eigenen Wünschen.
- gekühlter Fleisch Transport