

Gasthof - Restaurant

Engel



Tel. 07223 / 8008950

Fax 07223 / 8008951

www.engel-buehlertal.de

Info@engel-buehlertal.de

Inh. Kurt Müller

Dienstag Ruhetag

Bühlertal, den 30. März 2010



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
www.besh.de

Liebe Gäste,

ab April 2010 stellen wir unser Fleisch und Wurstsortiment um.
Wir werden den größten Teil unserer Fleisch- und Wurstwaren, nur noch
aus kontrollierter Aufzucht und Verarbeitung, beziehen und verarbeiten.

Die von uns gewünschte, hervorragende
Qualität haben wir in Schwäbisch-Hall
gefunden.

Zu den Sorten gehören Fleisch vom
Schwäbisch-Hällischen Schwein,

Boeuf de Hohenlohe,

Kalbfleisch,

Lamm,

und Gans

sowie Wurstwaren

(Ohne Phosphat und Hilfsmittel).



Alte Landrasse

Schwäbisch-Hällisches Schwein

International ausgezeichnet für hervorragende Fleischqualität
Siegerpreis INTERNATIONALE GRÜNE WOCHE BERLIN 1988 - 1989 - 1990



Naturgemäß aufgezogen in artgerechter Haltung.
Mit Qualitätszertifikat!

Ihr Lieferant:



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL
TELEFON 0 79 04 / 97 97-0



"Gute Erzeugnisse schaffen Vertrauen"



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL

Eine Auswahl unserer werten Kundschaft: Manufactum, Waltrip; Feinkost Käfer, München; Hotel Restaurant Traube, Tonbach; Vincent Klink, Wielandshöhe Stuttgart; Villa Hammerschmiede, Prinztal; Victorian, Disseldorff; Schloss Glienicke, Berlin; Caroussel, Dresden; Rottner, Nürnberg; Ederer, München; Hermannsdorfer Schweinsbräu, Glonn; Speiseisteerei, Stuttgart-Hohenheim; Schloßhotel Friedrichsruhe; Schlesinger, Stuttgart; Schwarzwaldsanatorium Baiersbrunn; Delicatessen Franken, Krefeld; Delicatessen Wagner, Köln; Delicatessen Brüßermann, Wuppertal; Delicatessen Ackermann, Bonn; Delicatessen Klötzer, Bielefeld; Casserole Hertzen; Reichstag Berlin, Abgeordneten- und Dachgartenrestaurant; Restaurant Schinderhannes, Brüssel; Restaurant Gummersbach, Essen; Hotels Hohenlohe, Kronprinz, Goldener Adler und Zur Eisenbahn in Schwäbisch Hall; Fürstenfelder Gastronomie, Fürstenfeldbruck; Hotel Ochsen, Oberstenfeld; Zum Rössle, Heilbronn; Zur Krone, Bonfeld; Schloßhotel Monrepos, Ludwigsburg; Restaurant St. Stephanskeller, Konstanz; Rotisserie Knoke, Sindelfingen; Restaurant Traube, Frickenhausen; Restaurant Schwanen, Metzingen; Hotel Graf Eberhard, Bad Urach; Gasthaus Wurstküche und Hotel Kreuzberg, Tübingen; Berlin's Hotel, Bad Teinach; Restaurant Burg Ravensburg, Sulzfeld; Hotel Schloßberg, Bad Teinach; Restaurant Laurentius, Weikersheim; Burg Hohenneuffen, Neuffen; Schloßhotel Liebenstein, Neckarwestheim; Holtmann's Restaurant, Köln; Schloß Groenestein, Rheingau; Die Alte Poststation Chez Danielle, Hennef; Restaurant Frish bei Breuninger, Stuttgart, Ludwigsburg, Sindelfingen, Karlsruhe und Pforzheim; Restaurant Stappén, Liedberg; Schwarzwaldhotel Tanne, Baiersbrunn; Personal- und Gästerestaurants der Allianz Versicherung in Stuttgart, München und Frankfurt; Deutsche Bundesbank, Stuttgart; Daimler Chrysler, Stuttgart und Sindelfingen; Smart Center, Böblingen; Dresdner Bank, Stuttgart; SAP, Walldorf; Landeszentralbank, Stuttgart und Karlsruhe; Baden-Württembergische Bank, Stuttgart; IBM Bildungszentrum, Herrenberg; Baussparkasse, Schwäbisch Hall; La Roche, Mannheim; Kupsch Märkte, Würzburg; Rungis Express, Meckenheim, Bauernmarkt Schwäbisch Hall; Bauernmarkthalle Stuttgart, alle Du darfst Mädels und Jungs sowie die führenden Fleischerfachgeschäfte in Süddeutschland u.v.a.m.

Alle Tiere sind garantiert aus genetisch unveränderter Zucht und mit kontrolliertem, genetisch unverändertem Futter aufgewachsen. (siehe Broschüre)

Der Fleischverarbeitung findet im Zuchtgebiet statt. Durch kurze, stressfreie Anfahrtswege wird somit ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren gewährleistet. Höchste Qualität wird hierdurch ermöglicht und Hilfsmittel wie Phosphate für die Wurstherstellung werden überflüssig.



frische Forelle u. Saiblinge



**Unsere Forellen und Saiblinge
Frisch oder geräuchert
beziehen wir direkt aus der
Region Bühlertal.**



**Forellenzucht
Dieter Kraus**

Grasiweg 1
77830 Bühlertal
Tel. 07223 72424



Wildspezialitäten

Unser Wild kommt
vom heimischen Jägern rund um Bühlertal.

Je nach Saison bieten wir Ihnen
Reh, Hirsch oder Wildschwein an.

Dazu gehören:
Reh-, Hirsch- oder Wildschweinragout
aber auch als Braten oder Rückenstea,
am Stück gebraten,
verfeinert mit leckerer Soße, Pilzen und Preiselbeeren.

Als Beilage reichen wir Spätzle oder Semmelknödel,
oder andere Beilagen.

Unsere Spezialität

Hausgemachte Wildschweinmaultaschen
mit Pfifferlingen und Gemüse und
Priselbeer-Pfeffer-Sahne-Soße.

Zu besonderen Anlässen, oder für größere Gruppen auf Vorbestellung
bieten wir Ihnen

Ganze Wildsau vom Grill mit
Rotkraut oder Salatbuffet.
Dazu Preiselbeeren mit
Spätzle und Knödel.