

Metzgerei Reichele

Sechsstämterlandsraße 16
95632 Wunsiedel

Tel.: 09232/9155796

Unsere Schinkenspezialitäten

Königin - Luise Schinken

Ausgelöstes Schweinekotelett, 6 Wochen eingelegt mit einer Gewürzmischung, Rotwein und Vanillinzucker, danach eine Woche mit Buchenholz mild geräuchert.

Sechsstämterschinken

Ausgelöstes Schweinekotelett, 6 Wochen eingelegt mit einer Gewürzmischung, Sechsstämtertropfen und Sechsstämterkräutern, danach eine Woche mit Buchenholz mild geräuchert.

Meerrettichschinken

Ausgelöstes Schweinekotelett, 6 Wochen eingelegt mit einer Gewürzmischung und frisch geriebenen Meerrettichwurzeln, danach eine Woche mit Buchenholz mild geräuchert.

Schwarzgeräuchertes

Ausgelöstes Schweinekotelett, 6 Wochen eingelegt mit einer Gewürzmischung, danach 1 Woche beim Bauern im Schlot geräuchert.

Knoblauchschinken

Ausgelöstes Schweinekotelett, 6 Wochen eingelegt mit einer Gewürzmischung, Knoblauchzehen und Knoblauchgranulat, danach eine Woche mit Buchenholz mild geräuchert.

Dosen und Gläser 200gr. / 400gr.

Bierschinken	Leberkäs
Göttinger	Bratwurst
Dosenfleisch	Lyoner
Pressack weiß und rot	
Leberwurst fein und grob	

Essen im Glas

Gulasch	Bolognese
Stroganoff	Chili con carne
Gelinge	Kohlroulade
Currywurst	Rinderbraten
Schweinebraten	Sauerbraten
Roulade	Gemüse Eintopf
Festtagssuppe	Nudelsuppe
Leberknödelsuppe	Sauerkraut
Wirsing Eintopf	u.v.m.....