



Echt

DÜRRRÖHRSDORFER

Geschmack für Genießer

Grillfibel

2024

WIR ERÖFFNEN DIE GRILLSAISON!

Endlich: Die lang ersehnte Grillsaison kann beginnen! Es gibt doch nichts Besseres als einen lauen Sommerabend im Freien mit guten Freunden und köstlichem Essen. Und auch die Wintergriller unter uns werden sich über das wärmere Wetter freuen.

Unsere Dürrröhrsdorfer Leckereien dürfen dabei natürlich nicht fehlen. Wie jedes Jahr stellen wir für Sie in liebevoller Handarbeit köstliche regionale Grillprodukte her. In unserer aktuellen Grillbroschüre finden Sie eine vielfältige Auswahl an Steaks, traditionellen und innovativen Bratwürsten sowie kreativen weiteren Spezialitäten.

Probieren Sie unbedingt unsere neuesten Kreationen, darunter die verlockende Parmesan-Zitrone-Bratwurst, den saftigen Hähnchenspieß mit exotischer Mango oder unsere BBQ-Bacon-Balls. Neben den Neuheiten komplettieren unsere Klassiker das Grillprogramm: Mit der Bratwurstparade, unseren Hähnchenbrustfilets und den leckeren Steaks vom Schweinekamm – von Biersteak bis Paprika-Steak – wird jede Grillparty geschmacklich ein voller Erfolg!

Bei uns gilt: Echtes Handwerk schmeckt man! Wir legen großen Wert auf die regionale Herkunft unserer Tiere, verarbeiten unsere Produkte sorgfältig und nachhaltig und sind mit unserem gesamten Team jeden Tag für Ihre Geschmackserlebnisse im Einsatz.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen eine entspannte Sommer- und Grillzeit zu genießen. In diesem Sinne: Ran an den Grill!



A stylized, handwritten signature in black ink.

Ralph Ehrentraut

Geschäftsführer der Dürrröhrsdorfer
Fleisch- und Wurstwaren GmbH



Endlich wieder

Grillen!

Inhaltsverzeichnis

ONLINE-VORBESTELLPORTAL	6	GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN	32
DÜRRRÖHRSDORFER ONLINE-SHOP	7	Pollo-Fino	33
ECHTES HANDWERK	8	Hähnchenbrustfilets	34
RINDFLEISCH-SPEZIALITÄTEN	10	Putensteaks	36
Dry Aged Beef vom Rind	11	Geflügel-Spieße	38
Qualitäts-Rindfleisch aus Stolpen vom Galloway-Rind	14	Bratwürste	39
Köstliche Spieße vom Rind	15	LAMM	40
Für den Burger & Roster vom Rind	16	Spieße vom Lamm	41
Rinder- und Kalbssteaks	17	VEGETARISCHER GRILL-GENUSS	42
SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN	18	Vegetarische Spieße	43
Spezialitäten von sächsischen Strohschweinen	19	SALATE, DIPS UND AUFSTRICHE	44
Schweinekammsteaks	22	CATERINGSERVICE GRILLBUFFET	46
Spezialitäten	24	SORTIMENTSÜBERSICHT	48
BBQ-Bacon-Balls und Grillkäse	26	FILIALÜBERSICHT	50
Bratwurstparade	28		
Dürr-Roster	30		
Bratwürste	31		



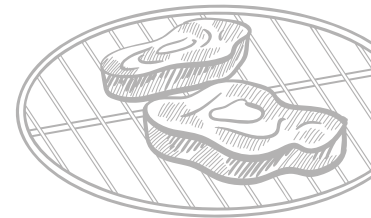
Verfügbarkeit und Vorbestellung

Liebe Kunden,

aufgrund unserer sehr großen Produkt-Vielfalt können wir nicht täglich in jeder Filiale alle Angebote für Sie bereithalten. Daher finden Sie immer wechselnd verschiedene unserer Köstlichkeiten im Filial-Sortiment.

Wenn Sie aber ganz sicher gehen wollen und ganz bestimmte Artikel oder größere Mengen benötigen, dann können Sie diese gern bei uns vorbestellen. Die bestellte Ware liegt dann zum gewünschten Tag in Ihrer Filiale für Sie bereit.

Die Vorbestellzeit beträgt maximal 2 Werktage. Bis zum Montag können Sie also beispielsweise für eine Abholung am Mittwoch vorbestellen.



Wie können Sie vorbestellen?

- Direkt in Ihrer Filiale
- Telefonisch in Ihrer Filiale (Telefonnummern siehe www.duerrroehrsdorfer.de/filial-finder)
- Über unser Online-Vorbestellportal sind ausgewählte Produkte ganz einfach vorbestellbar: www.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal

ZUM
ONLINE-VORBESTELLPORTAL





Dürrröhrsdorfer Online-Vorbestellportal

www.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal

ONLINE VORBESTELLEN UND IN IHRER WUNSCH-FILIALE ABHOLEN MIT VERFÜGBARKEITS-GARANTIE

Sie können in unserem Vorbestellportal ausgewählte Produkte vorbestellen und dann in der Filiale Ihrer Wahl abholen. Gerade bei Artikeln, die nicht immer in allen Filialen vorrätig sind oder wenn Sie größere Mengen benötigen, ist unser Online-Vorbestellportal ideal, um sich die gewünschten Spezialitäten zu sichern. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass nicht alle unsere Produkte vorbestellbar sind. Wir erweitern das Portal aber stetig.

WIR ERWEITERN IM LAUFE DES JAHRES UNSER VORBESTELLBARES SORTIMENT STETIG:

- Dry Aged Beef & Premium-Fleisch-Cuts
- BBQ-Spezialitäten
- Würste, Knacker, Salamis
- Fertiggerichte im Glas & Suppen
- Grill-Spezialitäten
- Präsente
- Und einiges mehr



IHRE VORTEILE:

- Verfügbarkeits-Garantie und einfache Abholung in der Filiale
- Hier können Sie in aller Ruhe recherchieren

Dürrröhrsdorfer Online-Shop

www.genuss-quartier.de

ONLINE BESTELLEN UND SICH DEUTSCHLANDWEIT DIREKT NACH HAUSE LIEFERN LASSEN



Bei uns gibt's online:

- Fertiggerichte im Glas
- Herzhafte Wurstgläser
- Präsente & Gutscheine
- Akademie-Eintrittskarten



Echtes Handwerk

Handwerk, das heißt bei uns auch tatsächlich von Hand gemacht. Denn eine liebevolle Zubereitung schmeckt man – davon sind wir überzeugt! So werden unsere vielfältigen Grill-Spezialitäten von Hand aufgespießt, gewickelt und gerollt. Auch unsere Dry Aged-Angebote werden auf Kundenwunsch individuell portioniert und geschnitten. So können wir auch auf Sonderwünsche bei Ihrer Bestellung eingehen. Wir garantieren Ihnen Frische, regionale Herkunft und beste Fleischer-Qualität.



Dürrröhrsdorfer Bratwurst-Manufaktur in Pirna und Weißig

In unseren beiden Filialen im Pirnaer Zentrum (Gartenstraße) und in Dresden-Weißig bieten wir allen Bratwurst-Liebhabern ein ganz spezielles Angebot:

**WERDE ZUM
WURSTERFINDER!**

KREIERE DEINE LIEBLINGS-ROSTER

Sie wählen aus und bestimmen die Fleisch-Art, die Größe sowie Form, die Hauptzutat und die Gewürze. So können Sie eine komplett individuelle Bratwurst kreieren und bestellen. Mit einer Vorbestellzeit von 3 Tagen fertigen unsere Wurst-Spezialisten diese Würste ab einer Bestellmenge von mindestens 1 Kilogramm. Das wird mit Sicherheit zum Highlight Ihrer nächsten Grillfete!

Bei den frischen Bratwürsten handelt es sich um von Hand tagfrisch produzierte Würste, die im Rahmen der Fertigung nicht gebrüht werden. Dadurch sollten diese rohen Bratwürste auch immer am Tag des Kaufes oder spätestens am Folgetag verzehrt werden. Beachten Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung.

Bestellungen für die Abholung in Pirna oder Weißig

- Filiale Pirna: Gartenstraße 4, 01796 Pirna
- Filiale Dresden-Weißig: Zum Hutbergblick 16, 01328 Dresden
- Vorbestellung direkt in der Filiale oder über unseren Online-Bratwurst-Konfigurator

Und das ist noch nicht alles. Unsere Pirnaer Bratwurst-Manufaktur und die Filiale Dresden-Weißig bieten darüber hinaus ständig wechselnde eigene Kreationen an – da ist Abwechslung garantiert.





Dürrröhrsdorfer Rindfleisch- Spezialitäten



Dry Aged Beef

Die wirklich besten Steaks: mindestens 40 Tage Trockenreifung

Unser Qualitätsfleisch von Färsen (2 bis 3 Jahre alte weibliche Rinder, die noch nicht gekalbt haben) des Stolpener Landhofs oder dessen Partnerbetrieben reift bei einer Temperatur von 0 - 1 °C, 75 % Luftfeuchtigkeit und korrekter Luftzirkulation in einer eigens dafür vorgesehenen Reifekammer in unserer Werksfiliale. Durch die kontinuierliche Trockenreifung wird das Fleisch besonders aromatisch. Das Wasser wird langsam entzogen, Enzyme können in Ruhe arbeiten, Aromen entwickeln sich besser.

Etwa 16 kg bringt ein handverlesener Rinderrücken auf die Waage und bleibt mindestens sechs Wochen in der Reifekammer. Das Fleisch wird dabei direkt am Knochen belassen, was einen zusätzlichen natürlichen Schutz während der Reifung bietet.



Je nach Kundenwunsch portionieren wir in echter Handarbeit alle Steak-Cuts von Rind und Schwein. Wir können Ihnen auch einen gesamten Rinderrücken reifen – alles ist möglich.



Bestellhinweis

Unsere Dry Aged-Produkte erhalten Sie auf Vorbestellung in Ihrer Filiale. Sprechen Sie bitte einfach unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter an. Sie können auch telefonisch vorbestellen: (035026) 973 0. In ausgewählten Filialen haben wir teilweise auch Dry Aged-Angebote für die sofortige Mitnahme verfügbar – so zum Beispiel in unserer Werksfiliale Dürrröhrsdorf und in der Filiale Pirna-Zentrum (Gartenstraße 4).



Dry Aged vom Rind

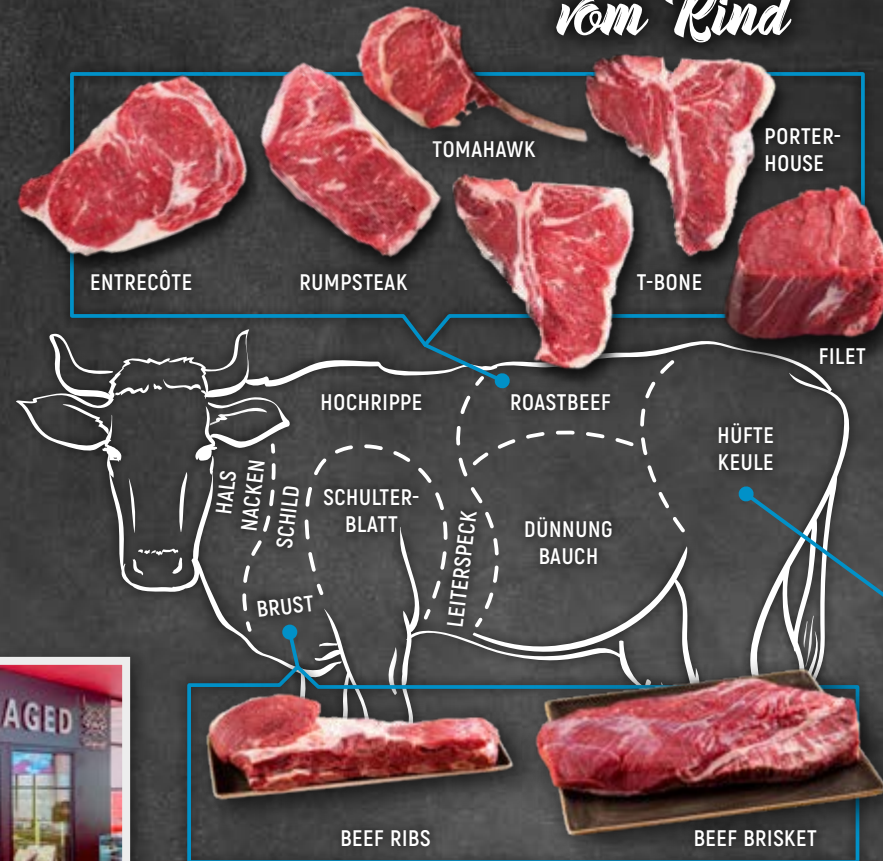
- **T-Bone**
Beim mächtigen T-Bone-Steak wird durch den T-förmigen Knochen das Filet vom Rumpsteak getrennt.
- **Porterhouse**
Das Porterhouse-Steak ist ein ähnlicher Zuschnitt wie das T-Bone-Steak. Es hat jedoch aufgrund der Anatomie der Muskeln einen größeren Filetanteil.
- **Tomahawk**
Das Tomahawk entspricht dem Entrecôte, besitzt aber einen charakteristischen Rippenknochen – es ist gut zum Grillen geeignet.
- **Rumpsteak**
Das Rumpsteak stammt aus dem vorderen Rücken und hat einseitig einen weiblichen Fettrand sowie eine feine Fettmaserung. Es ist im Stück (Roastbeef) und als Steak (Rumpsteak) erhältlich.
- **Entrecôte**
Charakteristisch für das Zwischenrippenstück ist das „Fettauge“. Das Entrecôte ist daher besonders saftig und geschmackvoll. Ähnlich wie das Rumpsteak ist dieses auch im Stück und als Steak erhältlich.

Besuchen Sie unsere Werksfiliale mit großem Reiferaum

In unserer Werksfiliale am Fertigungsstandort in Dürrröhrsdorf können Sie direkt in den Reiferaum reinschauen und sich Ihren Wunsch-Zuschnitt auswählen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Besondere Spezialitäten vom Rind



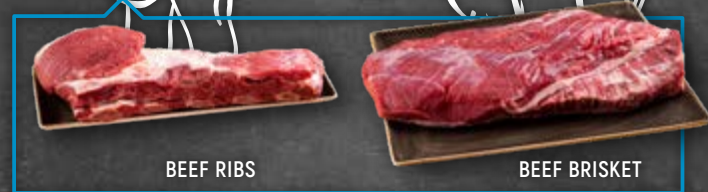
Rindfleisch vom Stolpener Landhof und ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region

Neben unseren im Dry Aged-Verfahren gereiften Spezialitäten bieten wir Ihnen viele weitere hochwertige Angebote vom sächsischen Rind. Alles auf Anfrage bzw. Vorbestellung:

- Rinderfilet
- Beef Brisket
- Beef Ribs
- Picanha (Tafelspitz)
- Rinderrücken
- Flat Iron
- Flankensteak
- Onglet
- und einiges mehr ...



PICANHA



BEEF RIBS

BEEF BRISKET

Qualitäts- Rindfleisch aus Stolpen vom Galloway-Rind

- Der familieneigene Stolpener Landhof beliefert exklusiv Dürrröhrsdorfer
- In direkter Nachbarschaft zu unserem Unternehmen
- Ganzjährige Weidehaltung rund um Stolpen
- Mutterkuhhaltung
- Mind. 95 % der Futtermittel aus eigener (Rest aus regionaler) Produktion
- Kurze Transportwege



Das exklusive Rindfleisch der Galloway-Rinder ist nur zu bestimmten Aktions-Zeiträumen direkt in unseren Filialen erhältlich. Die Termine dazu teilen wir Ihnen rechtzeitig mit.

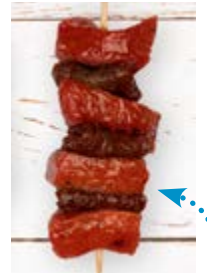
Köstliche Spieße vom Rind



RINDERSPIESS MIT GRILLKÄSE UND KRÄUTERBUTTER



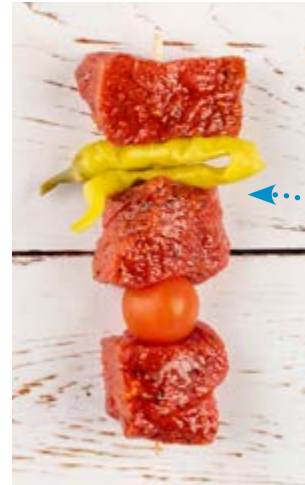
Zartes Rindfleisch aus der Keule wird mit unserer unwiderstehlichen Kräuterbuttermarinade verfeinert und mit saftigen Grillkäse-Würfeln kombiniert. Perfekt für ein gemütliches Grillfest oder als besondere Leckerei für zwischendurch.



KALBFLEISCHSPIESS MIT GETROCKNETEN TOMATEN



Kalbfleisch in Kombination mit getrockneten Tomaten ergibt eine raffinierte und ernährungsbewusste Grillspezialität.



RINDERSPIESS MIT GERÖSTETEM KNOBLAUCH

Probieren Sie unseren Rinderspieß mit geröstetem Knoblauch und lassen Sie sich von seinem Geschmack begeistern! Ein Spieß mit zarten Rindfleischwürfeln aus der Hüfte, die in einer würzigen und rustikalen Marinade mit gerösteten Knoblauchstückchen mariniert sind - abgerundet wird dieser Spieß durch das Zusammenspiel aus Peperoni und Tomate.



Für den Burger



BURGER-PATTIES VOM RIND

Mit unseren täglich frisch vorbereiteten Burger-Patties aus reinem Rindfleisch können Sie Ihren eigenen leckeren Burger kreieren. Jedes Patty hat ein Einzelgewicht von 160 Gramm und bildet die perfekte Grundlage für Ihre individuellen Burger-Ideen.

Übrigens:

Unsere Patties können auch beim Cateringservice bestellt werden, z.B. mit dem Grillbuffet.



Roster vom Rind

RINDSRATWURST

Dieser herzhaft, rohe Roster aus Rindfleisch ist eine beliebte Spezialität des Hauses und Bestandteil unserer beliebten Bratwurstparade (siehe Seite 28). Unbedingt probieren!



Rinder- & Kalbssteaks

RINDERSTEAK IN KRÄUTERBUTTER

Das zarte und hochwertige Rindersteak wird mit einer schmackhaften Kräuterbutter-Mixtur mariniert.



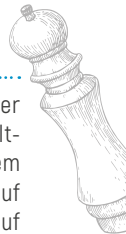
Rindersteak mit Knoblauch

Ein saftiges und feines Rindersteak, das aus dem Schaufelbug (Flat Iron) geschnitten wird. Mit einer würzigen und rustikalen Marinade, die geröstete Knoblauchstücke enthält. Der Geschmack ist angenehm würzig – perfekt für alle Knobi-Liebhaber!



KALBSSTEAK MIT PFEFFER-MARINADE

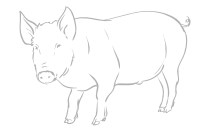
Genießen Sie unser saftiges Kalbssteak mit leckerer Pfeffer-Marinade! Das Fleisch ist sehr zart und verhältnismäßig fettarm. Die Pfeffer-Marinade verleiht dem Steak eine besondere Würze und lässt das Fleisch auf der Zunge zergehen. Perfekt geeignet für alle, die auf der Suche nach einem kulinarischen Highlight sind.





**QUALITÄT
AUS REGIONALER
HALTUNG**

Dürrröhrsdorfer Spezialitäten vom Schwein



Fleisch von Strohschweinen

QUALITÄTSFLEISCH VON REGIONALEN LANDWIRTEN

Durch enge Partnerschaften mit **Landwirten aus Sachsen** können wir unser **komplettes Schweinefleisch in der Theke** von regional aufgewachsenen Strohschweinen anbieten. Bereits seit 2007 haben wir mit unserem Sachsenfleisch-Programm unsere Bemühungen für kurze Lieferwege, regionale Zusammenarbeit, noch mehr Tierwohl sowie Nachhaltigkeit intensiviert. Mit den Strohschweinen gehen wir seit 2022 einen großen Schritt weiter.

Die **Strohschweine wachsen auf Stroh auf** und haben verschiedene Aufenthaltsbereiche zur freien Wahl. In den **offenen Laufställen** ergeben sich verschiedene Klimazonen und eine optimale Frischluftzufuhr. Das Stroh sorgt für einen höheren Liegekomfort der Tiere und eignet sich zudem gut als Beschäftigungselement der in sozial angemessenen Großgruppen gehaltenen Strohschweine (Schweine sind Rotten-Tiere und genießen die Gesellschaft ihrer Artgenossen). Die Tiere können besser wühlen, kuscheln und sich ausgiebig austoben. Das größere Platzangebot sorgt so für deutlich **mehr Bewegung** und Freiheit.

Die **kurzen Wege** (weniger als eine Stunde Entfernung) zwischen Landwirt und Schlachtbetrieb mindern den Stress für die Tiere erheblich. Auch zu unserem Handwerksbetrieb sind kürzeste Entfernungen garantiert. Die **Futtermittel** stammen zu über 90 % aus dem Anbau der landwirtschaftlichen Betriebe selbst, der Rest kommt aus regionalem Zukauf.

» IHRE KUNDEN-VORTEILE

- » Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe (Bewahrung ländlicher Strukturen)
- » Transparenz in allen Stufen mit Rückverfolgbarkeit
- » Nachhaltigkeit im Fleisch-Bezug und der Dürrröhrsdorfer-Fertigung
- » Verringerung der Umweltbelastung durch kurze Transportwege
- » Hervorragende Fleisch-Qualität





Spezialitäten vom sächsischen Strohschwein



Dürrröhrsdorfer bietet Ihnen auch Qualitätsfleisch in besonderen Cuts an. Unsere Fleischsommeliers können dabei auch Sonderwünsche erfüllen. Lassen Sie sich beraten und überzeugen Sie sich von unserer Expertise. Beachten Sie dabei bitte eine Vorbestellzeit von mindestens drei Tagen.

• Cuscino

Das Cuscino ist ein sehr beliebter Zuschnitt, der sich auf dem Schaufelknochen des Schweins befindet. Aus der Schulter ausgelöst besitzt es eine kleine Sehne in seiner Muskelstruktur, die sich während der Erhitzung zusammenzieht und bei diesem kleinen und flachen Steak den Querschnitt erhöht.

• Ribs

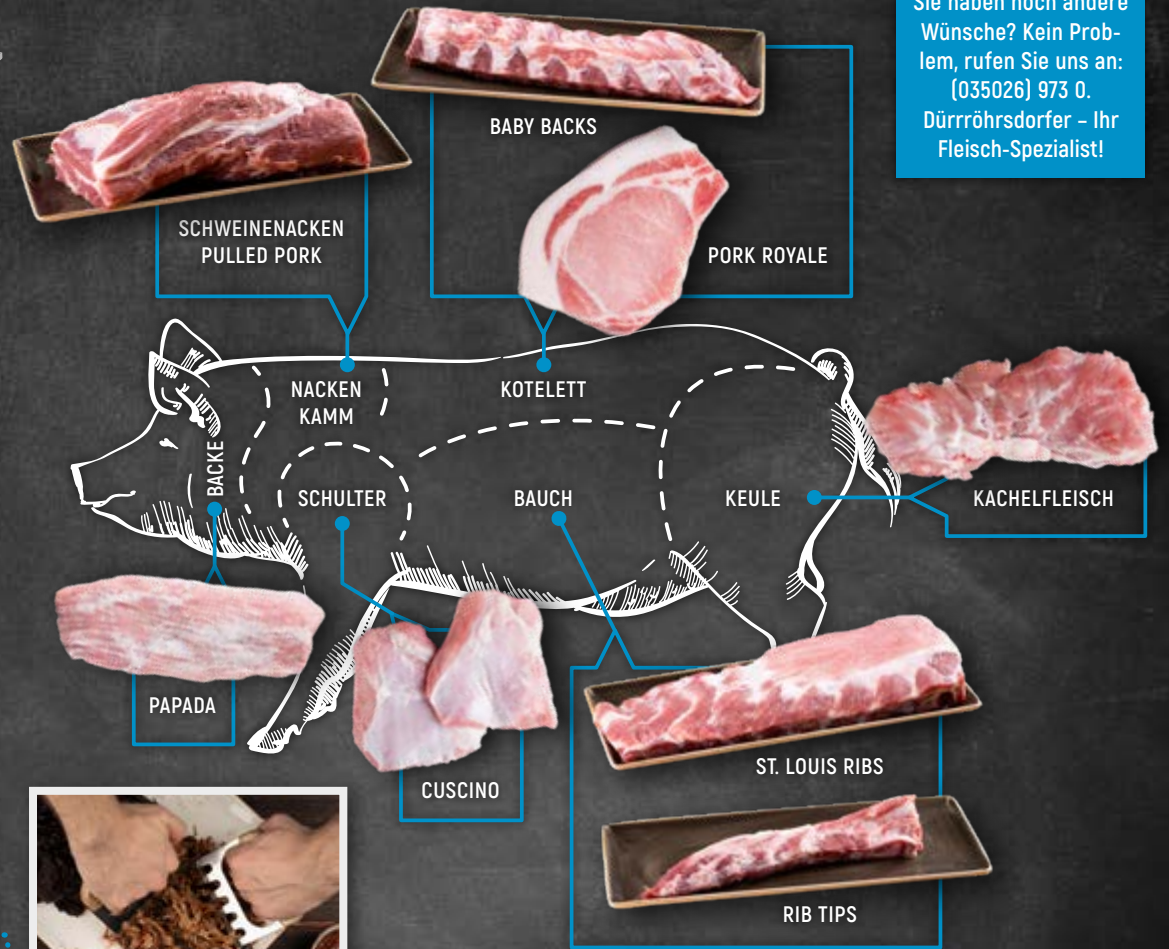
Auch Ribs sind beliebt bei den Smokern dieser Welt. Was für Rippchen gibt es denn eigentlich? Beim Schwein sind von der Wirbelsäule ausgehend zuallererst die Kotelettrippen zu nennen, die auch als Babyback oder Loin Ribs bezeichnet werden. Diese sind eher kurz und sehr stark gekrümmt. Die Spare Ribs wiederum schließen an die Kotelettrippen an und bezeichnen den restlichen Teil der Rippen. Dazu gehört der Mittelteil der Rippen, die St. Louis Ribs und die Rippenspitzen, die Rib Tips.

• Pulled Pork

Für ein schön saftiges Ergebnis empfehlen wir unseren echt sächsischen Schweinekamm. Im Gegensatz zum Boston Butt, einem oft verwendeten Cut aus dem Schulterstück, sorgt das intramuskuläre Fett des Kammstücks für eine bessere Saftigkeit.

Wer keine Lust oder Möglichkeit zur eigenen Zubereitung hat, dem bieten wir auch fertig gewürzten Schweinekamm, fertig gegartes Pulled Pork (ca. 2 kg je Stück) oder fertig gegarte St. Louis Ribs (ca. 0,9 kg je Stück) an – z.B. über unser Online-Vorbestellportal:

www.duerroehrsdorfer.de/vorbestellportal



Sie haben noch andere Wünsche? Kein Problem, rufen Sie uns an: (035026) 973 0. Dürrröhrsdorfer – Ihr Fleisch-Spezialist!





Schweinekammsteaks

Wir bieten Ihnen vielfältige Steak-Varianten vom Schweinekamm an: ob traditionell, mit rauchiger Note oder klassisch mit Kräutern. Bei den Sorten dieser Doppelseite handelt es sich um SB-Packs, welche länger haltbar und damit für Sie flexibel einsetzbar sind.

In unseren Filialen gibt es zudem fertig mariniertes Fleisch von regionalen Strohschweinen (siehe Seite 19) – jeden Tag frisch mit verschiedenen Marinaden. Gern marinieren wir auf Vorbestellung auch Ihr Wunsch-Stück mit der Marinade Ihrer Wahl. Als Marinaden stehen unter anderem folgende Geschmacksrichtungen zur Verfügung:

- Kräuterbuttersteak
- Watzke Biersteak
- Kräutersteak
- Dittersbacher Senf-Steak
- Käsesteak
- Paprika-Steak

NEU

KRÄUTERBUTTERSTEAK

Unsere beliebte Kräuterbutter-Marinade nun auch in Kombination mit einem Schweinekammsteak. Verdammt lecker!



WATZKE BIERSTEAK

Entdecken Sie das einzigartige Watzke Biersteak. Für die Marinade verwenden wir das Original Watzke Altpieschener Spezial-Bier, das das traditionsreiche Dresdner Ballhaus Watzke seit 1996 braut. Unser zartes Biersteak erhält dadurch ein besonderes Aroma und garantiert ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.



KRÄUTERSTEAK

Probieren Sie unser saftiges Kräutersteak mit einer feinen Kräuter-Marinade und lassen Sie sich von seinem Geschmack verzaubern! Die hochwertige Kräutermischung verleiht dem Steak eine besondere Note und macht es zu einem wahren Genuss.



DITTERSBACHER SENF-STEAK

Unsere Haus-Marinade basiert auf einem Bier-Ansatz und wird mit Senf verfeinert.

KÄSESTEAK

Dieses Steak überzeugt mit seinem kräftigen Käsegeschmack.



PAPRIKA-STEAK

Der Klassiker: mit einer rauchigen Paprikanote



ROSTBRÄTLSTEAK

Das typische Rostbrätel ist herzhaft und deftig angerichtet. Es besitzt einen Senf-Zwiebel Geschmack und wird mit Majoran verfeinert.



Spezialitäten-Klassiker

SCHASCHLIK

Lassen Sie sich von unserem Schaschlik-Spieß begeistern: der sächsische Klassiker wird mit Leber, Bauchspeck und Zwiebel von Hand aufgespießt. Perfekt für alle, die auf eine herzhafte Mahlzeit stehen!

SCHWEINEFILETSPIESS MIT CHAMPIGNONS

Erleben Sie den Geschmack unseres Schweinefiletspießes mit Champignons. Die zarten Schweinefilet-Medaillons werden mit einer leckeren Kräuterbuttermarinade verfeinert und mit knackigen Champignons auf einem Spieß serviert.



RÄUBERSPIESS

Deftiger Spieß, der mit Paprika und Speck abgerundet wird.

FLEISCHSPIESS

Der Klassiker – einfach lecker!

ROSTBRÄTL-SPIESS

Der Rostbrätl-Spieß aus dem Schweinenacken wird mit verschiedenen Gewürzen und Senf mariniert. Ein deftig-herzhafter Klassiker für jeden „Holzkohle-Griller“.



Spezialitäten

Mit Liebe zum Detail

TESSINER KARTOFFELSPIESS

Probieren Sie eine köstliche Schweizer Delikatesse! Zarte Kartoffeln werden mit saftigem Speck umwickelt, aufgespießt und mit ausgewählten Gewürzen verfeinert. Der Tessiner Kartoffelspieß ist nicht nur ein „Hingucker“, sondern auch ein wahrer Gaumenschmaus.



HIRTENSPIESS

Für Käseliebhaber die perfekte Abwechslung auf dem Grill, zubereitet aus bestem Schweinefleisch.



TOMATEN-MOZZARELLA-TASCHE

Bestes Schweinelachsfleisch gefüllt mit ausgewählten, frischen Zutaten.



BIFTEKI MIT HIRTENKÄSE

Bifteki sind herzhafte, saftige Hackfleisch-Patties, die traditionell mit griechischen Gewürzen verfeinert werden. Unsere Bifteki werden noch mit würzigem Hirtenkäse befüllt. In Kombination mit der cremigen Hirtenkäsefüllung ist der herzhafte Geschmack des Hackfleisches einfach unwiderstehlich.



Zwei Spezialitäten, die den Unterschied machen.

NEU BBQ-BACON-BALLS

Nach dem Vorbild von Moink-Balls haben wir dieses Jahr einen Spieß mit BBQ-Bacon-Balls für euch im Angebot. Herzhafte Hackbällchen mit haus-eigener BBQ-Sauce, ummantelt mit leckerem Bauchspeck.



EINE WAHRE
GENUSS-KOMBINATION!

Der
Dürrröhrsdorfer
Grillkäse
ist der Star!



GRILLKÄSE MIT BAUCHSPECK

Verwandle deine Grillparty mit unserem sensationellen Dürrröhrsdorfer Grillkäse in ein Käseparadies! Mit seiner knusprigen Kruste, umwickelt mit saftigem Bauchspeck und seinem leckeren Käse sorgt er für wahre Gaumenfreuden. Egal ob als Hauptdarsteller oder Nebendarsteller – unser Grillkäse stiehlt anderen die Show.

Die Dürrröhrsdorfer Bratwurstparade

Die Dürrröhrsdorfer Bratwurstparade bringt Abwechslung auf Ihren Grill und Teller. Diese kleinen Kaliber zum attraktiven Stückpreis sind perfekt zum Rumprobieren geeignet und in vier unterschiedlichen Geschmacksrichtungen erhältlich. So wird jede Grillfeier zum echten Geschmackserlebnis!

Alle Roster unserer Bratwurstparade sind rohe Würste, die Sie am Tag des Kaufes oder spätestens am Folgetag verzehren sollten.

NEU

PARMESAN-ZITRONEN-BRATWURST

Eine neue Sorte darf natürlich auch dieses Jahr nicht fehlen. Bestes Schweinefleisch verfeinert mit Parmesan und einer zarten Zitronennote – unbedingt probieren!

NEU

RINDSBRATWURST

Ein Wiedersehen mit unserer Rindsbratwurst. Dieses Jahr haben wir dieses besondere Mitglied der Bratwurstparade wieder aus der Schublade geholt. Ein herzhafter unverwechselbarer Geschmack!



CHILI-CHEESE-BRATWURST

Scharfe Chili trifft pikantwürzigen Berg-käse – eine unverwechselbare Kombination mit grob gewolftem Schweinefleisch.



SPINAT-HIRTENKÄSE-BRATWURST

Dieser Schweinefleisch-Roster wird mit Hirtenkäse und Spinat verfeinert und überzeugt schon durch die feine Optik. Aber noch viel wichtiger: sie schmeckt einfach unheimlich lecker, versprochen!



Dürr-Roster

Unsere Klassiker

Unsere frisch zubereiteten, traditionellen rohen Bratwürste sind ein wahrer Genuss! Täglich stellen wir sie nach alter Handwerkstradition her und verwenden dabei nur die besten Zutaten. Ob grob oder fein – an unseren Bedientheken finden Sie garantiert Ihre Lieblingsvariante. Wir empfehlen, die rohen Bratwürste entweder am Tag des Einkaufs oder spätestens am nächsten Tag zu genießen.

BAUERNBRATWURST

Eine grobe Schweinefleischbratwurst, welche durch leckeren Zwiebel-Senf Geschmack und die zusätzliche Kräutermischung besticht. Typisch rustikal und deftig!



STROHSCHWEIN-GRILLER

Diese grobe Bratwurst wird aus Schweinefleisch von sächsischen Strohschweinen und mit gerösteten Knoblauchstücken zubereitet. Duftender Knoblauch und herzhafte Grillwurst – eine unwiderstehliche Kombination!

DÜRRR-ROSTER ROH UND FEIN

Eine rohe Bratwurst mit feinem Brät, würzig im Geschmack und saftig im Biss.



DÜRRR-ROSTER ROH UND GROB

Ein echter Leckerbissen mit Hackmasse gefüllt und nach Art des Hauses gewürzt.



Bratwürste im SB- Sortiment



ROSTER OHNE DARM

Die würzigen Roster ohne Darm sind eine Dürrröhrsdorfer-Spezialität.

SÄCHSISCHE MINIBRATWURST

Unsere sächsischen Minibratwürste sind ein echter Hit bei Kindern – und nicht nur bei ihnen! Jede Wurst wiegt nur 30 Gramm und ist damit der perfekte kleine Snack. Genießen Sie den würzigen Geschmack im Kleinformat!

ROSTBRATWURST MIT MAJORAN

Typisch sächsischer Geschmack: ein herzhafter Roster mit einer leichten Majoran-Note.

ITALIENISCHE BRATWURST

Eine feine Bratwurst ganz nach italienischer Art mit Basilikum, Mozzarella und getrockneten Tomaten verfeinert. Seit Jahren ein echter Renner!

KÄSEBRATWURST

Diese Wurst ist mit fein schmelzendem Käse verfeinert, der bei jedem Bissen zart und cremig auf der Zunge zergeht. Die perfekte Kombination aus würziger Bratwurst und mildem Käsegeschmack!

BÄRLAUCH-BRATWURST

Der Bärlauch als altbekannte Heilpflanze sorgt für einen typischen Geschmack.

Alle diese Bratwürste sind als SB-Pack erhältlich.



Dürrröhrsdorfer Geflügel- Spezialitäten



Pollo-Fino

Voll
im Trend

ECHTE HANDWERKSKUNST FÜR DEN VOLLEN GENUSS

Beim Pollo-Fino handelt es sich um ein Produkt aus der Hähnchenkeule. Im Vergleich zur Hähnchenbrust punktet das Pollo-Fino mit noch saftigerem und geschmacksintensiverem Fleisch. Die feine, am Fleisch belassene Haut bietet zudem ein schmackhaftes und knuspriges Extra. Bei uns können Sie Pollo-Fino sowohl gefüllt als auch ungefüllt erhalten. Letzteres können Sie dann selber würzen und befüllen – Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

POLLO-FINO GRILLHÄHNCHENSTYLE

Dieses saftige Steak aus der Hähnchenkeule wird mit einer deftigen Grillhähnchenmarinade verfeinert. Das Fleisch enthält keine Knochen, dafür die Hähnchenhaut für ein knuspriges Ergebnis.



POLLO-FINO MEDITERRAN

Unsere mediterrane Pollo-Fino-Variante ist mit Tomate, Feta und Lauch fertig gefüllt.



GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST MEXICO

Saftig-zartes Fleisch und feurig-deftige Gewürze: Sie werden es lieben.



Hähnchenbrustfilets

MEDITERRAN

Genießen Sie den Geschmack des Mittelmeerraumes! Jedes zarte Filet ist mit einer köstlichen Mischung aus frischen Kräutern wie Basilikum, Rosmarin und Thymian sowie saftigen Tomaten verfeinert.

MIT ZITRONEN-MARINADE

Entdecken Sie das saftige Hähnchenbrustfilet mit einer erfrischenden Zitronen-Marinade. Die leichte Säure der Zitrone verleiht dem Fleisch eine besonders feine Note – perfekt für einen sommerlichen Grillabend!



BARBECUE

Die saftigen Hähnchenbrustfilets werden mit einer leckeren Barbecue-Marinade verfeinert. Ein echter Genuss für alle Fans von deftigen Aromen und herzhaftem Grillgeschmack!

KRÄUTERBUTTER

Die heimischen Gartenkräuter und die Butternote sorgen für einen feinen Geschmack.

NEU KOKOS-ZITRONENGAS

Eine Geschmackskombination aus Kokos und Zitronengras. Diese frische Marinade harmoniert perfekt mit unserem saftigen Hähnchenbrustfilet.

INDISCHES CURRY

Fruchtiges Aprikosen-Curry trifft zartes Hähnchenbrustfilet: eine außergewöhnliche Kombination inspiriert von exotischer Geschmacksvielfalt.



Putensteaks



PUTENSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER-MARINADE

Das zarte Fleisch wird mit feiner Kräuterbutter-Marina-
de verfeinert – eine gesunde und
schmackhafte Wahl für alle Fleischliebhaber.



Diese Putensteaks
gibt's als SB-Pack.

PUTENSTEAK HONIG-SENF

Honig und Senf sorgen für ein besonderes,
leicht süßliches Geschmackserlebnis.



PUTEN-HOLZFÄLLERSTEAK

Dieses Steak wird aus der zarten Putenkeule
mit Haut und Knochen gefertigt und mit einer
einzigartigen Marinade aus fermentiertem
schwarzen Knoblauch verfeinert. Das Ergebnis
ist ein köstliches, saftiges Steak mit einem ein-
zigartigen, intensiven Geschmackserlebnis.

Echte
Handwerkskunst





Geflügel-Spiesse



HÄHNCHEN-KEBAP-SPIESS MIT CURRY

Die fruchtig-würzige Alternative – mal etwas ganz anderes.



HÄHNCHEN-KEBAP-SPIESS

Mit Grillhähnchen-Marinade

Diese Hähnchenspieße bekommen die typische BBQ-Grillfleischnote und werden mit Paprika sowie Knoblauch verfeinert.



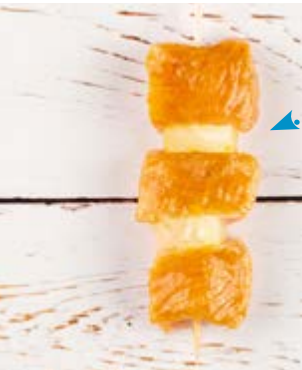
PUTENSPIESS

mit Zucchini



PUTENSPIESS MIT ANANAS

Genießen Sie das perfekte Duo aus saftigem Putenfleisch und süßer Ananas auf einem Spieß – eine perfekte Balance zwischen herzhaftem und süßem Geschmack. Eine würzige Curry-Marinade verleiht dem Fleisch ein exotisches Aroma und eine angenehme Schärfe. Entdecken Sie das exotische Flair – ganz ohne lange Flugreise!



NEU

HÄHNCHENSPIESS MIT MANGO

Feinstes Hähnchenfleisch mit Mangostücken und einer perfekt abgestimmten Marinade aus Mango und Thymian. Eine willkommene Abwechslung auf jeder Grillparty.



Bratwürste im SB- Sortiment



MEDITERRANE HÄHNCHENBRATWURST

Die Mediterrane Hähnchenbratwurst wird aus einer Mischung aus zartem Hähnchen- und Putenfleisch hergestellt und mit feinem Mozzarella, mediterranen Kräutern und getrockneten Tomaten verfeinert. Die Bratwurst hat einen unwiderstehlichen Geschmack. Die Mediterrane Hähnchenbratwurst ist eine perfekte Wahl für alle Liebhaber der mediterranen Küche.



HÄHNCHEN-ROSTER

Unsere Hähnchen-Roster sind ein echter Leckerbissen für alle, die es gerne deftig mögen. Hergestellt zu 100 Prozent aus Hähnchenfleisch und in einen zarten Naturdarm gefüllt, sind sie besonders zart im Biss und haben einen milden, aber dennoch würzigen Geschmack.

Diese Bratwürste gibt's als SB-Pack.

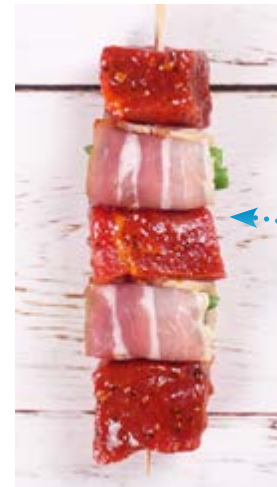
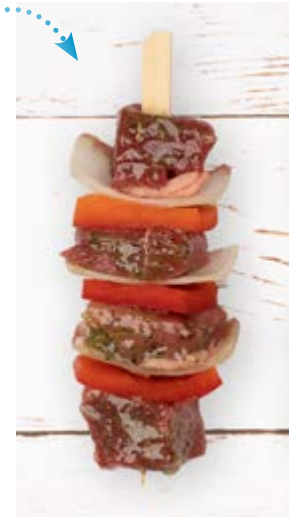
Lamm



Spiesse vom Lamm

LAMMSPIESS MIT PAPRIKA

Hochwertiges Lammfleisch aus der Keule wird mit frischem Paprika und Zwiebeln wechselseitig aufgespießt. Mit unserer besonderen Marinade entfaltet sich das volle Aroma und sorgt für einen intensiven würzigen Geschmack.



NEU

LAMMSPIESS MIT BOHNENBÜNDCHEN

Zartes Lammfleisch trifft herzhaftes Bohnenbündchen, welche mit Bauchspeck umwickelt werden. Eine Marinade mit geröstetem Knoblauch rundet die saftige Komposition ab.

Auf Bestellung bieten wir auch marinierte Lammlachse oder Lammchops an.



Vegetarischer Grill-Genuss

Vegetarische Spiesse



Entdecken Sie zwei köstliche Alternativen zu fleischhaltigen Grillgerichten – unsere vegetarischen Spieße, die mit einer aromatischen Kräuterbutter-Marinade verfeinert werden. Die Marinade gibt dem Gemüse einen butterigen Geschmack und sorgt dafür, dass es saftig und aromatisch bleibt.

- Der rein **vegetarische Gemüsespieß** enthält eine bunte Mischung aus Paprika, Champignon, Tomate, Zwiebel und Zucchini.
- NEU** • Ganz neu ist unser **Gemüsespieß mit Grillkäse**, welcher durch unseren leckeren Grillkäse noch eine zusätzliche aromatische Geschmacksnote bekommt.





Salate, Dips & Aufstriche

Bei uns erhalten Sie für Ihre Grillfreuden auch noch das passende, leckere „Beiwerk“: mit frischen Kräutern und besten Zutaten. Unsere Dips, Aufstriche und Salate sind perfekt als Ergänzung zum Grillen geeignet und wechselnd in den Filialen erhältlich, können aber auch vorbestellt werden.



SOMMERLICHER KARTOFFELSALAT

Der würzige Kartoffelsalat wird mit Gurken und Tomaten, aber ohne Mayonnaise zubereitet.

NUDELSALAT

Der klassisch gewürzte Nudelsalat mit Mayonnaise, Paprika und Gurke ist eine gute Beilage für Ihre Grillparty oder Ihren Grillabend.



DIE ORIGINAL DÜRRRÖHRSDORFER BBQ-SAUCE

Unsere haus eigene BBQ-Soße passt perfekt zu allen Smoker-Ideen. Mit wenig Zucker und viel Mango abgeschmeckt ist sie die passende Ergänzung für Ihr Grillvorhaben.



TZATZIKI

Ein Klassiker fürs Grillen – Quark, Schmand, Gurke und Knoblauch sorgen für den typischen Geschmack. Perfekt zum Dippen geeignet!



KNOBLAUCH-AUFSTRICH

Dieser Aufstrich wird mit viel Liebe und noch mehr frischem Knoblauch gefertigt.



ORIENTALISCHER FRISCHKÄSE

Schwarzer Sesam, Ananas, Pfirsich sowie exotische orientalische Gewürze sorgen für die magische Geschmacksnote des Orients.

KIRSCHPAPRIKA-AUFSTRICH

Eine süße, fruchtige Note der Kirschpaprika kombiniert mit feinen Paprikastückchen.

FETA-AUFSTRICH

Ein Klassiker: Feta, Knoblauch, ein paar Kräuter und Gewürze.

BÄRLAUCH-AUFSTRICH

Dieser hellgrüne Aufstrich mit Cashewkernen schmeckt nach Bärlauch sowie Knoblauch.

MANGO-CHILI-AUFSTRICH

Neben der Süße der Mango sorgen rote Chilistückchen für die Schärfe. Der Aufstrich enthält auch Knoblauch.

Cateringservice Grillbuffet

1.
BUFFETGRÖÖE WÄHLEN

KLEIN – 10 PERSONEN

- 2x 4er-Pack Schweinesteaks
- 1x 2er-Pack Geflügelsteaks
- 1x Pack Spezialitäten
- 1x 4er-Pack Bratwürste
- 2x 5er-Pack Bratwurstparade
- 2x 1 kg Beilagensalat
- 1 kg Kaltes Gemüse
- 1 Brot
- 300 g Dip

GROSS – 20 PERSONEN

- 4x 4er-Pack Schweinesteaks
- 2x 2er-Pack Geflügelsteaks
- 3x Pack Spezialitäten
- 2x 4er-Pack Bratwürste
- 3x 5er-Pack Bratwurstparade
- 4x 1 kg Beilagensalat
- 2x 1 kg Kaltes Gemüse
- 2 Brote
- 2x 300 g Dip

2.
INHALTE WÄHLEN

2.

Direkt zum Anfrageformular!



1. Wählen Sie aus dem **KLEINEN** (für 10 Personen) oder **GROSSEN** (für 20 Personen) Buffet aus.
2. Wählen Sie aus den Zehn Kategorien **jeweils die Inhalte** für Ihr Buffet aus.

LIEFERTAG an den Kunden bzw. in die Filiale

Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag Samstag Sonntag

BESTELLUNG bis

Dienstag der Vorwoche Mittwoch der Vorwoche Donnerstag der Vorwoche Freitag der Vorwoche Sonntag der Vorwoche Sonntag der Vorwoche Sonntag der Vorwoche

1. SCHWEINESTEAKS (4er-Pack)

- Kräutersteak
- Paprika-Steak
- Watzke Biersteak

2. GEFLÜGELSTEAKS (2er-Pack)

- Hähnchenbrustfilet mit Kräuterbutter
- Hähnchenbrustfilet Mediterran
- Putensteak mit Honig-Senf-Marinade

3. SPEZIALITÄTEN

- Schaschlik (8er-Pack)
- Hähnchen-Kebab-Spieß (10er-Pack)
- Rostbrätlspeiß (8er-Pack)
- Tessiner Kartoffelspeiß (8er-Pack)
- Puten-Brot-Spieß (6er-Pack)
- Grillkäse mit Bauchspeck (10er-Pack)
- Gemüsespieß (6er-Pack)
- BBQ-Bacon-Balls-Spieß (7er-Pack)

4. BRATWÜRSTE (4er-Pack)

- Rostbratwurst
- Roster ohne Darm
- Hähnchenbratwurst mediterran
- Italienische Bratwurst

5. BRATWURSTPARADE (5er-Pack)

- Chili-Cheese-Bratwurst
- Spinat-Hirtenkäse-Bratwurst
- Rindsbratwurst
- Parmesan-Zitronen-Bratwurst

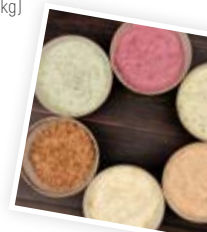
6. BEILAGENSALATE (je 1 kg)

- Kartoffelsalat nach Hausfrauenart
- Sommerlicher Kartoffelsalat
- Nudelsalat nach Hausfrauenart
- Mediterraner Nudelsalat
- Spaghettisalat mit Käse
- Couscoussalat



7. KALTES GEMÜSE

- Coleslaw (1 kg)
- Rustikale Gemüseplatte mit Dip (1 kg)
- Griechischer Bauernsalat (1 kg)
- Gemüsesalat, vegan (1 kg)
- Gurken-Bohnen-Salat, vegan (1 kg)
- Weißkrautsalat mit Möhrenstreifen, vegan (1 kg)
- Antipasti (500 g)
- Tomaten-Mozzarella-Spieße (500 g)
- Wildkräutersalat mit Dressing (250 g), vegan



8. BROTE

- Dunkles Baguettebrot (240 g)
- Helles Baguettebrot (180 g)

9. DIPS / AUFSTRICHE (300 g)

- Frischkäse-Aufstrich (300 g)
- Knoblauch-Aufstrich (300 g)
- Mediterraner Aufstrich (300 g)
- Kräuter-Aufstrich (300 g)
- Tzatziki (300 g)
- BBQ-Soße (400 g)



10. BUTTER (je 90 g)

- Kräuterbutter
- Knoblauchbutter
- Chili-Kräuterbutter

Bei Interesse nehmen Sie gerne Kontakt mit unserem Genussteam vom Cateringservice auf:
E-Mail: cateringservice@dfw24.de
Telefon: (035026) 973 52

Sortimentsübersicht

unserer Filialen



Rind

- Rinderspieß mit Grillkäse und Kräuterbutter
- Rinderspieß mit geröstetem Knoblauch
- Kalbfleischspieß mit getrockneten Tomaten
- Burger-Patties vom Rind
- Rindersteak in Kräuterbutter
- Rindersteak mit Knoblauch
- Kalbssteak mit Pfeffer-Marinade



Schwein

- Fleischspieß
- Räuberspieß
- Schweinefiletspieß mit Champignons
- Rostbrätl-Spieß
- Schaschlik
- Tessiner Kartoffelspieß
- Hirtenspieß
- Bifteki mit Hirtenkäse
- Tomaten-Mozzarella-Tasche
- BBQ-Bacon-Balls
- Grillkäse mit Bauchspeck
- Dürrr-Roster roh (grob oder fein)
- Brauernbratwurst
- Strohschwein-Griller



Schwein

- Rostbratwurst mit Majoran
- Roster ohne Darm
- Sächsische Minibratwurst
- Bärlauch-Bratwurst
- Italienische Bratwurst
- Käsebratwurst
- Bratwurstparade
 - › Spinat-Hirtenkäse-Bratwurst
 - › Chili-Cheese-Bratwurst
 - › Rindsbratwurst
 - › Parmesan-Zitronenbratwurst
- Watzke Biersteak
- Kräutersteak
- Dittersbacher Senf-Steak
- Rostbrätlsteak
- Käsesteak
- Paprika-Steak
- Kräuterbuttersteak



Geflügel

- Mediterrane Hähnchenbratwurst
- Hähnchen-Roster
- Putenspieß
 - › mit Zucchini
 - › mit Ananas
- Hähnchen-Kebap-Spieß
 - › mit Curry
 - › mit Grillhähnchen-Marinade
- Hähnchenspieß mit Mango
- Pollo-Fino Grillhähnchenstyle
- Pollo-Fino mediterran
- Gefüllte Hähnchenbrust Mexico
- Hähnchenbrustfilets
 - › Mediterran
 - › mit Zitronen-Marinade
 - › Kräuterbutter
 - › Kokos-Zitronengras
 - › BBQ
 - › Indisches Curry
- Putensteak Honig-Senf
- Puten-Holzfallersteak
- Putensteak mit Kräuterbutter-Marinade



Lamm

- Lammspieß mit Paprika
- Lammspieß mit Bohnenbündchen
- Lammlachs
- Lammchops



Vegetarischer Grill-Genuss

- Gemüsespieß
- Gemüsespieß mit Grillkäse



Salate, Dips und Aufstriche

- Sommerlicher Kartoffelsalat
- Nudelsalat
- Tzatziki
- Knoblauch-Aufstrich
- Orientalischer Frischkäse
- Frischkäse mit Oliven
- Schafskäse-Salsa-Aufstrich
- Mediterraner Schafskäse-Aufstrich
- Bärlauch-Aufstrich
- Kirschpaprika-Aufstrich
- Feta-Aufstrich
- Mango-Chili-Aufstrich
- Dürrröhrsdorfer BBQ-Soße



Filialübersicht

Bad Gottleuba

Edeka-Markt / Königstr. 53 / 01816 Bad Gottleuba

Bad Schandau

Penny-Markt / Basteistr. 35 / 01814 Bad Schandau

Bautzen

Kaufland / Gesundbrunnenring 62 / 02625 Bautzen

NEU

Bautzen

Marktkauf / Niederkainaer Str. 14 / 02625 Bautzen

Dittersbach

Diska-Markt / Hauptstr. 109 / 01833 Dürrröhrsdorf

Dohna

Penny-Markt / Dresdner Str. 8 / 01809 Dohna

Dresden-Gönnsdorf

Diska-Markt / Pappritzer Str. 22 / 01328 Dresden

Dresden-Gruna

Zwinglstr. 28 / 01277 Dresden

Dresden-Klotzsche

Rewe-Markt / Travemünder Str. 3 / 01109 Dresden

Dresden-Striesen

Kaufland / Borsbergstr. 35 / 01309 Dresden

Dresden-Südhöhe

Kaufland / Kohlenstr. 18 / 01189 Dresden

Dresden-WeiBig

Zum Hutbergblick 16 / 01328 Dresden

Dürrröhrsdorf

Ziegeleistr. 8 / 01833 Dürrröhrsdorf

Freital

Weißeritz Park / An der Spinnerei 8 / 01705 Freital

Graupa

Penny-Markt / Kirchweg 17 / 01796 Pirna OT Graupa

Großröhrsdorf

Kaufland / Pulsnitzer Str. 16 / 01900 Großröhrsdorf

Heidenau

nahkauf-Markt / Ernst-Schneller-Str. 2 / 01809 Heidenau

Heidenau

Netto-Markt / Dresdner Str. 58 / 01809 Heidenau

Kamenz

Kaufland / An der Windmühle 2 / 01917 Kamenz

Kamenz

Kaufland / Willy-Mühle-Str. 25 / 01917 Kamenz

Neustadt

Kaufland / Wilhelm-Kaulisch-Str. 26 / 01844 Neustadt

Pesterwitz

Elbtalblick 1 / 01705 Freital OT Pesterwitz

Pirna-Copitz

am Rewe-Markt / Schillerstr. 28 b / 01796 Pirna

Pirna-Sonnenstein

Kaufland / Struppener Str. 11a / 01796 Pirna

Pirna-Zatzschke

Kaufland / Lohmener Str. 13 / 01796 Pirna

Pirna-Zehista

Penny-Markt / Zehistaer Str. 64 / 01796 Pirna

Pirna-Zentrum

Gartenstr. 4 / 01796 Pirna

Pulsnitz

Robert-Koch-Str. 23 / 01896 Pulsnitz

RADEBERG

Netto-Markt
Dr.-Albert-Dietze-Str. 18
01454 Radeberg



Sebnitz

Markt 7 / 01855 Sebnitz

Stolpen

am Penny / Pirnaer Landstr. 1a / 01833 Stolpen

Einen Teil unseres Grillsortimentes erhalten Sie auch bei ausgewählten Handelspartnern wie bspw. KONSUM Dresden, Edeka, Rewe oder Kaufland.



Betriebsverkaufsstelle

Unsere Verkaufsmobile kommen auch zu Ihnen!

Unsere leckeren Produkte können Sie nicht nur in unseren Filialen erwerben, denn unsere zwei Genuss-Mobile halten sicher auch in Ihrer Nähe. Mehr unter: www.duererroehrsdorfer.de/verkaufsmobile



Impressum

HERAUSGEBER:

Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH · Gewerbegebiet Ziegeleistraße 8 · 01833 Dürrröhrsdorf
Tel.: (035026) 973 0 · E-Mail: dfw@dfw24.de · HRB 7384 · Geschäftsführer: Ralph Ehrentraut, Philipp Winters

GESTALTUNG:

diamonds network GmbH

www.diamonds-network.de

REDAKTION (V.I.S.D.P.):

Philipp Winters

FOTONACHWEIS:

Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH,

Philipp Cherubim, Ellen Türke, diamonds network GmbH,
Adobe Stock

© Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung der Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH gestattet.



@DUERRROEHRSDORFER

