



Osterwelt

2026



DÜRRRÖHRSDORFER

Beste Qualität und echt aus Sachsen

Für uns Dürrröhrsdorfer – und natürlich auch für unsere Kundschaft – ist Ostern der Auftakt in die warme Saison. Bevor dann langsam der Grill wieder angeheizt wird, bringen wir Ihnen eine feine Auswahl an bewährten Klassikern und neuen Ideen auf den Tisch: regional, handwerklich gefertigt und in gewohnt bester Qualität.

Egal ob Lamm, Rind, Rotwild, Kaninchen oder Geflügel – bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und wer es zu den Feiertagen lieber entspannt angehen möchte, kann sich auf unsere beliebten, fertig zusammengestellten Oster-Menüs für zwei Personen freuen. Von klassischen Kaninchenkeulen über aromatischen Kräuter-Lammbraten bis hin zu zartem Schweinefilet – alles fix und fertig, inklusive Beilagen und Soße, und bestens geeignet für die ganze Familie.

Neben den klassischen Osterbraten warten in diesem Jahr auch wieder ein paar Neukreationen auf Sie: eine herzhafte Galloway-Jagdwurst, saftiger Backschinken mit einer süßlichen Honig-Senf Note sowie eine leckere Ostersuppe.

Kurze Wege, echtes Handwerk und viel Liebe zum Detail – dafür stehen wir. Und genau das schmeckt man auch.



Ihr Ralph Ehrentaut
im Namen des Dürrröhrsdorfer-Teams

Geschäftsführer Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH



Lammknacker

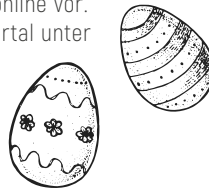
Dürrröhrsdorfer ONLINE-VORBESTELLPORTAL

www.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal

BESTELLEN SIE IHREN OSTERBRATEN GANZ EINFACH ONLINE!

Bestellen Sie Ihren Osterbraten am besten gleich online vor. Sie finden das Dürrröhrsdorfer-Online-Vorbestellportal unter folgendem Link:

www.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal

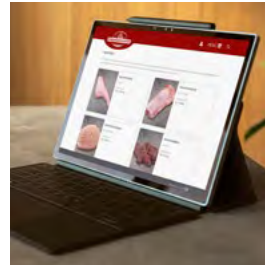


GANZJÄHRIG STEHEN IHNEN AUCH LECKERE PRODUKTE AUS DEN FOLGENDEN KATEGORIEN ZUM BESTELLEN ZUR VERFÜGUNG:

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

IHRE VORTEILE:

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



Vorbestellschluss: 22.03.2026

FERTIGE OSTERSUPPE aus eigener Herstellung

Unsere Ostersuppe für 2 Portionen verbindet Eierstich, Erbsen, Möhren und zartes Rindfleisch – perfekt als Vorspeise für die Feiertage.



NEU

25323 Ostersuppe 800 g / Pack.....6,90 EUR / Pack



Ostersuppe

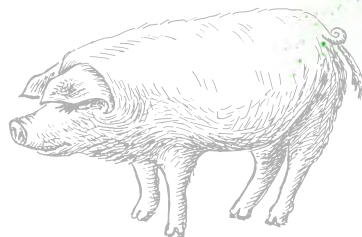
Serviervorschlag

FERTIGE OSTER-MENÜS

aus eigener Herstellung

JEDES MENÜ
FÜR 2 PERSONEN

Entspanntes Osteressen ohne Küchenstress:
Unser neues Fertigm Menü mit zartem Schweinefilet
in einer schmackhaften Pilzrahmsauce, dazu Spinat-
knödel und Möhrengemüse.



NEU

SCHWEINEFILET-MENÜ

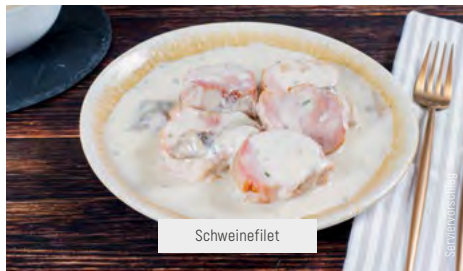
25429 Schweinefilet fix und fertig im Menü (300 g)
mit Pilzrahmsauce (300 g), 4 Spinatknödel (360 g) und Möhrengemüse (400 g).....19,90 EUR / Pack

NEU

OHNE BEILAGEN

25428 Schweinefilet fix und fertig (300 g) mit Pilzrahmsauce (300 g).....14,90 EUR / Pack

Unser Schweinefilet in Pilzrahmsauce ist
auch ohne Beilagen bestellbar, damit Sie
Ihre Mahlzeit ganz nach Ihrem Geschmack
gestalten können.



Schweinefilet

Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht.
Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.



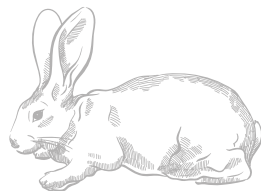
Schweinefilet im Menü

FERTIGE OSTER-MENÜS

aus eigener Herstellung

JEDES MENÜ
FÜR 2 PERSONEN

Dieses Jahr warten zwei zarte Kaninchenkeulen, dazu eine hausgemachte Soße, Klöße und Rotkraut oder Rosenkohl als perfekte Beilagen auf Sie. Einfach aufwärmen und genießen – so entspannt kann Ostern sein!



KANINCHENKEULEN-MENÜ

- 25422 Kaninchenkeulen fix und fertig im Menü** [2 Keulen à 130 g] mit Soße (300 g), 4 Klöße (360 g) und Rosenkohl (400 g)19,90 EUR / Pack
- 25424 Kaninchenkeulen fix und fertig im Menü** [2 Keulen à 130 g] mit Soße (300 g), 4 Klöße (360 g) und Rotkraut (400 g).....19,90 EUR / Pack

OHNE BEILAGEN

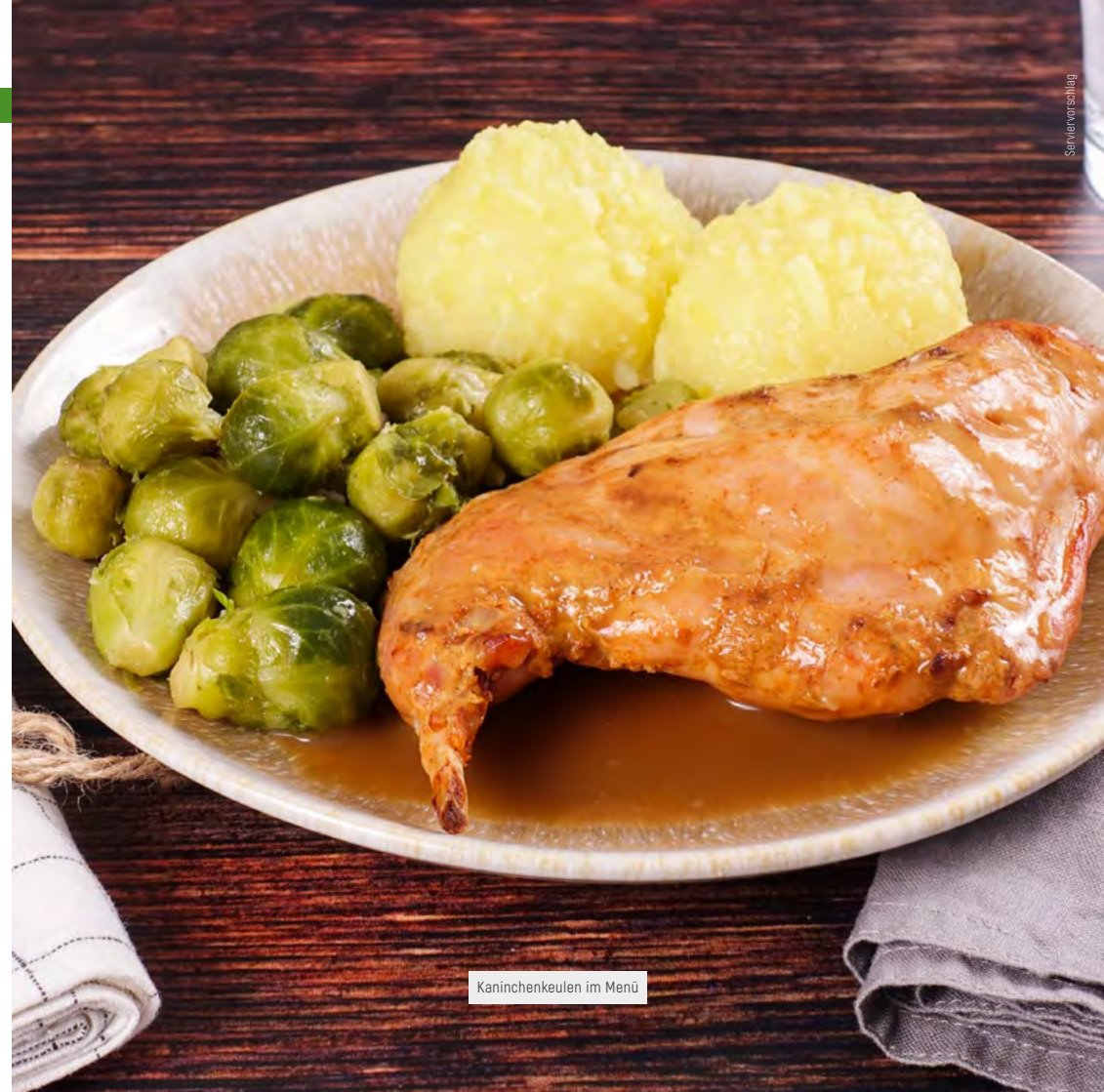
- 25423 Kaninchenkeulen fix und fertig** [2 Keulen à 130 g] mit Soße (300 g)14,90 EUR / Pack

Unsere Kaninchenkeulen sind auch ohne Beilagen bestellbar, damit Sie Ihre Mahlzeit ganz nach Ihrem Geschmack gestalten können.



Kaninchenkeulen

Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.



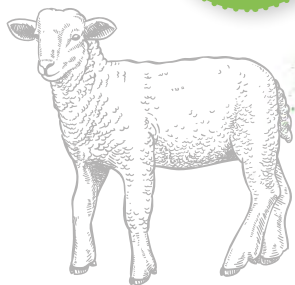
Kaninchenkeulen im Menü

FERTIGE OSTER-MENÜS

aus eigener Herstellung

JEDES MENÜ
FÜR 2 PERSONEN

Ein weiteres Highlight fürs Osterfest: Unser saftiger Kräuter-Lammbraten, serviert mit hausgemachten Semmelknödeln und würzigen Speckbohnen. Auch dieses Menü ist natürlich komplett fertig zubereitet – einfach genießen!



KRÄUTER-LAMMBRATEN-MENÜ

25441 Kräuter-Lammbraten fix und fertig im Menü (300 g)
mit Soße (300 g), 6 Semmelknödel (360 g) und Speckbohnen (400 g).....21,90 EUR / Pack

OHNE BEILAGEN

25442 Kräuter-Lammbraten fix und fertig (300 g) mit Soße (300 g).....16,90 EUR / Pack

Unseren Kräuter-Lammbraten können Sie ebenfalls ohne Beilagen bestellen, damit Sie Ihre Mahlzeit ganz nach Ihrem Geschmack gestalten können.



Kräuter-Lammbraten

Serviervorschlag

Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.



Kräuter-Lammbraten im Menü

FRISCHES GEFLÜGEL



Lust auf Geflügel zu Ostern? Mit unserem Putenrollbraten bieten wir Ihnen die leichte Variante zum Osterfest. Von Hand gefertigt ist dieser Rollbraten eine Abwechslung der besonderen Art.



9102 Putenrollbraten handgefertigt ca. 1,2 kg / Stück.....11,90 EUR / kg

FRISCHES KANINCHEN

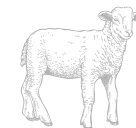


Kaninchenfleisch hat zu Ostern längst seinen festen Platz. Es ist besonders zart, angenehm mager und punktet mit einem hohen Eiweißgehalt bei gleichzeitig wenig Cholesterin. Leicht im Genuss, aber voller Geschmack – genau richtig für ein festliches Osteressen.

Ob klassisch zubereitet oder individuell verfeinert: Kaninchen ist immer die richtige Wahl zum Osterfest.

- 9226 Kaninchen im Ganzen ca. 2,2 kg / Stück.....16,90 EUR / kg
- 9229 Kaninchenkeulen ca. 220 g / Stück.....25,90 EUR / kg
- 9227 Kaninchenrücken mit Knochen ca. 300 g / Stück.....21,90 EUR / kg
- 9230 Kaninchenrollbraten handgefertigt ca. 500 g / Stück.....25,90 EUR / kg
- 9224 Kaninchenleber ca. 500 g / Packung.....16,90 EUR / kg

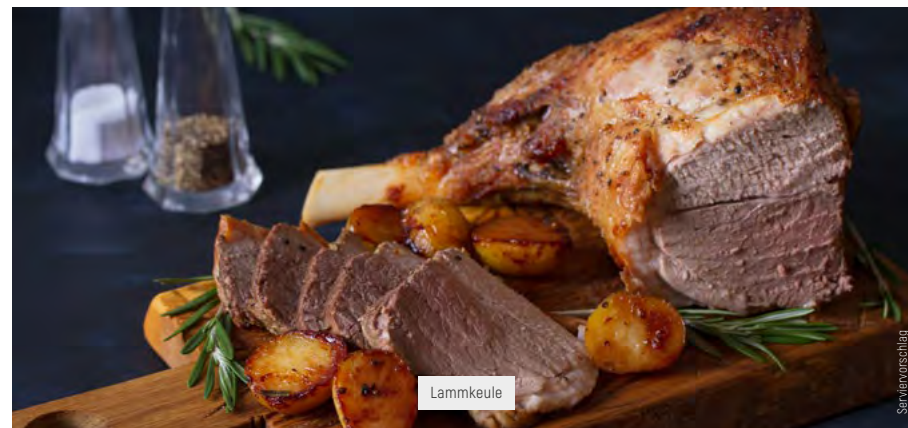
FRISCHES LAMM



Lammfleisch gehört zu Ostern einfach dazu. Fein im Geschmack, besonders zart und ideal für alle, die Wert auf bewussten Genuss legen. Durch seinen geringen Fettanteil ist es leicht kömmlisch und zudem schnell zubereitet – deutlich flotter als Rind oder Schwein.

Ob als klassisches Osterlamm oder modern interpretiert: Mit Lamm bringen Sie Abwechslung auf den Tisch. Als Beilage passen kräftige Semmelknödel ebenso gut wie goldbraune Bratkartoffeln oder ein cremiges Kartoffelgratin.

- 4525 Lammfleisch gewickelt ca. 1,7 kg / Stück, handgefertigt 21,90 EUR / kg
- 4256 Lammkeule mit Knochen ca. 1,8 kg / Stück19,90 EUR / kg



Lammkeule

Serviervorschlag

Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

FRISCHES KALB



Ein Osterfest ohne gutes Fleisch? Kaum vorstellbar. Wer Lust auf etwas Abwechslung hat, liegt mit feinem Kalbfleisch genau richtig. Es ist besonders zart, von hoher Qualität und wie gemacht für ein festliches Menü.

Mit Kalbfleisch zaubern Sie ein Osteressen, das Familie und Freunde begeistert und garantiert in Erinnerung bleibt.

3200 Kalbsschweinbraten ca. 1 kg / Stück	24,90 EUR / kg
3205 Kalbsnierenbraten mit Niere gefüllt, handgefertigt ca. 1-1,5 kg / Stück.....	24,90 EUR / kg
8518 Kalbsbäckchen besonders zart ca. 300 g / Stück	35,90 EUR / kg
3305 Kalbsfilet ca. 1,2 kg / Stück	44,90 EUR / kg
3210 Kalbsrücken ca. 1 kg / Stück, ohne Knochen	36,90 EUR / kg
3202 Kalbsschnitzel aus der Oberschale 200 - 250 g / Stück	29,90 EUR / kg
3304 Kalbhinterhaxe ca. 2 - 2,8 kg / Stück.....	19,90 EUR / kg
6357 Kalbhinterhaxe in Scheiben (Ossobuco) ca. 250 g / Stück	21,90 EUR / kg
8202 Kalbsleber Bestellung in kg	24,90 EUR / kg



Kalbsschnitzel

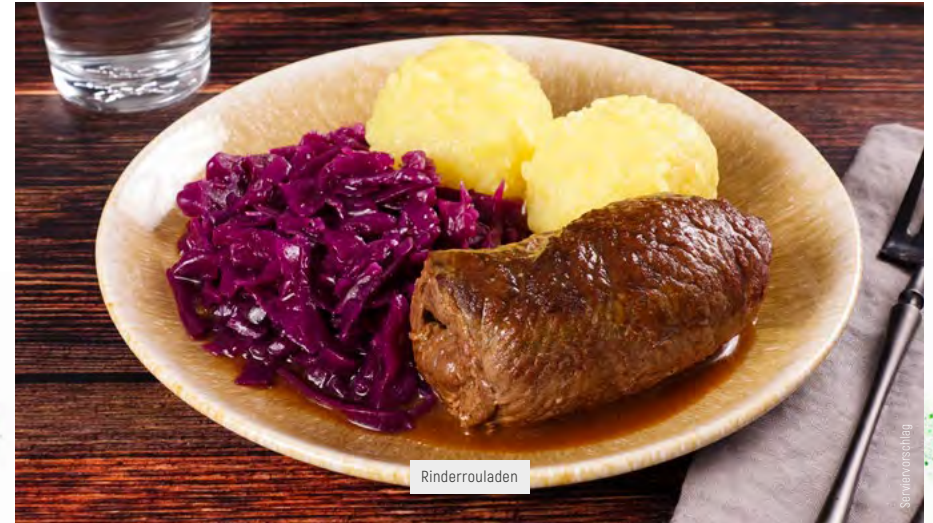
Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

ZART GEREIFTES RIND



Das deutsche Rindfleisch aus unserem Dürrröhrsdorfer Qualitätsfleisch-Programm ist **mindestens 21 Tage** gereift, was es besonders zart und aromatisch im Geschmack macht.

2132 Rinderfilet (Mittelstück) Bestellung in kg.....	52,90 EUR / kg
2141 Rinderfilet (Spitze oder Kopf) Bestellung in kg	46,90 EUR / kg
2130 Rinderroastbeef ca. 1,8 - 2,5 kg / Stück.....	26,90 EUR / kg
6241 Rinderrouladen aus der Oberschale ca. 180 g / Stück.....	24,90 EUR / kg



Rinderrouladen

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



Die sächsischen Galloway-Rinder vom Stolpener Landhof und seinen Partnerbetrieben leben das ganze Jahr über auf der Weide und ernähren sich von frischen Gräsern und Kräutern. Diese naturnahe Haltung spiegelt sich deutlich in der Qualität wider: aromatisch, kräftig im Geschmack und einfach ehrlich.

6628	Galloway-Rouladen aus der Oberschale ca. 180 g / Stück	29,90 EUR / kg
6627	Galloway-Rouladen aus der Keule ca. 160 g / Stück	26,90 EUR / kg
2743	Galloway-Braten aus der Keule ca. 1 kg / Stück	24,90 EUR / kg
2731	Galloway-Braten aus der Schulter ca. 1 kg / Stück	22,90 EUR / kg
2733	Galloway-Tafelspitz ca. 1-2,5 kg / Stück	26,90 EUR / kg
2741	Galloway-Bürgermeisterstück ca. 600 g - 1,6 kg / Stück	26,90 EUR / kg
2704	Galloway-Roastbeef ca. 2 kg / Stück	34,90 EUR / kg
2703	Galloway-Rinderfilet ca. 1,2 - 2,5 kg / Stück	51,90 EUR / kg
2734	Galloway-Steakhüfte ca. 1 kg / Stück	31,90 EUR / kg
2706	Galloway-Beinscheibe (angetaut) ca. 300 g / Stück	18,90 EUR / kg



2690 Galloway-Gulasch19,90 EUR / kg

Unser Galloway-Gulasch ist als Aktionsware zum Sonderpreis in allen Filialen erhältlich und muss nicht vorbestellt werden.

TIPP

Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

Ihr Osterbraten muss bis zum 22.03.2026 vorbestellt werden!

SPEZIALITÄTEN vom Galloway-Rind



Neben den Fleisch-Angeboten fertigen wir in unserem Handwerksbetrieb auch köstliche Wurstspezialitäten vom Galloway-Rind:

NEU GALLOWAY-JAGDWURST

Unsere Galloway-Jagdwurst überzeugt durch ihre ausgewogene, milde Würzung und eignet sich perfekt für eine Brotzeit.

GALLOWAY-KNACKER

Diese herzhaften Knacker aus **Galloway-Rindfleisch** und Schweinefleisch sind nicht nur zu Ostern eine Spezialität. Bei uns erhalten Sie diese nur einige wenige Male im Jahr. Das sollten Sie nutzen und zuschlagen!



Galloway-Knacker

NEU GALLOWAY-FLEISCHKÄSE IM GLAS

Beim Erhitzen im Ofen entfaltet der Fleischkäse sein volles Aroma. Langsam löst er sich aus dem Glas, wächst heraus und bäckte sich gleichmäßig rundum goldbraun.



GALLOWAY-BOCKWURST

Mal was anderes: eine Bockwurst vom Galloway-Rind: Knackig im Biss, zart im Abgang – heiß und kalt, einfach lecker!

GALLOWAY-SALAMI

Hauchdünn aufgeschnitten, dazu frisches Baguette mit Butter oder gutem Olivenöl, Meersalz sowie einem Wein – so ist die 300 Gramm schwere Salami ein perfekter Genuss. Diese Salami enthält auch Schweinefleisch (Speck).

Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

DRY AGED CUTS



Das exklusive Fleisch von ausgewählten Rindern reift in einer speziellen Reifekammer bei 0 bis 1 °C, 75 % Luftfeuchtigkeit und perfekter Luftzirkulation. Durch die **mindestens 40 Tage** dauernde Trockenreifung bekommt das Fleisch seinen besonders intensiven und aromatischen Geschmack.

2655 Dry Aged Roastbeef (im Stück) ca. 1 – 1,5 kg / Stück.....	51,90 EUR / kg
6650 Dry Aged Rumpsteak ca. 250 – 450 g / Stück.....	52,90 EUR / kg
6655 Dry Aged T-Bone Steak (am Knochen) ca. 500 – 700 g / Stück.....	49,90 EUR / kg
6660 Dry Aged Porterhouse-Steak ca. 800 g – 1,2 kg / Stück.....	52,90 EUR / kg
2657 Dry Aged Entrecôte (im Stück) ca. 1 – 1,5 kg / Stück.....	51,90 EUR / kg
6670 Dry Aged Entrecôte (als Steak) ca. 300 – 450 g / Stück.....	52,90 EUR / kg
6665 Dry Aged Tomahawk-Steak ca. 750 g / Stück.....	49,90 EUR / kg
6645 Pork Royale (vom Schwein) ca. 400 g / Stück.....	21,90 EUR / kg



Porterhouse



Entrecôte



Rumpsteak



Tomahawk

FRISCHES ROTWILD vom Stolpener Landhof



Unser Rotwild erhalten Sie vom familieneigenen Stolpener Landhof aus der direkten Umgebung unseres Handwerksbetriebes.

9478	Rotwild-Hirschrücken ohne Knochen ca. 1 kg / Stück	49,90 EUR / kg
9482	Rotwild-Hirschbraten aus der Keule ca. 1,5 - 2,0 kg / Stück.....	29,90 EUR / kg
9496	Rotwild-Hirschgulasch ca. 800 g / Pack.....	29,90 EUR / kg
9486	Rotwild-Hirschfilet 300 - 400 g / Stück	54,90 EUR / kg
9475	Rotwild-Tomahawk Steak vom Hirsch 250 - 350 g / Stück.....	49,90 EUR / kg
9484	Rotwild-T-Bone Steak vom Hirsch 250 - 350 g / Stück.....	49,90 EUR / kg



Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.





EINE STARKE KOOPERATION 100 % WILD. 100 % GENUSS.

Der bekannte Jäger und Influencer **Niklas on fire** und wir als Fleisch- und Wurstspezialisten haben uns zusammengetan, um beste Wildprodukte aus der Region anzubieten. Unsere gemeinsame Leidenschaft für Jagd, Natur und Handwerkskunst führte zur Entstehung von **Wildmeister** – einer Marke, die für höchste Qualität, nachhaltige Herkunft und unverfälschten Geschmack steht.

Wildfleisch ist nicht nur besonders aromatisch, sondern auch die natürlichste Art des Fleischgenusses. Unsere Produkte bestehen aus **100 % Wildbret** von Reh, Hirsch und Schwarzwild.

Unsere wilden Spezialitäten:

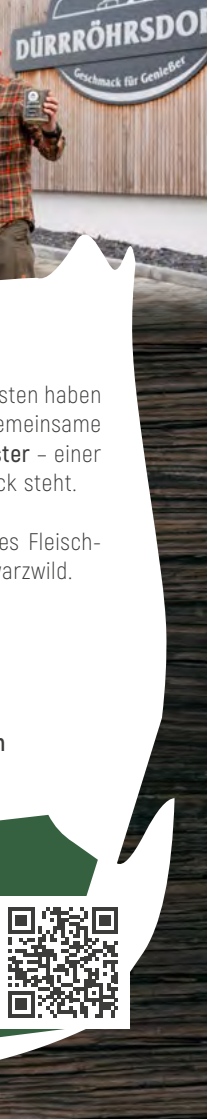
- » Wilde Bolognese
- » Wildes Chili con Carne
- » Wilder Gulaschtopf
- » Wilder Gulasch mit Pilzen
- » Wilde Salami
- » Wilde Landjäger
- » Wildes Frühstücksfleisch
- » uvm.

> TIPP <

Mit dem **Wilden Sparpaket** kann man alle Sorten zum Vorteilspreis probieren und spart sich sogar die Versandkosten. Unsere Wildmeister-Produkte sind in einzelnen Filialen und online unter www.wildmeister-shop.de erhältlich!



Savienworschlag



NEU!

WURST-
KLASSIKER
AUS 100 %
WILD.



Wildmeister-Auswahl



HOTEL & RESTAURANT
FORSTHAUS
KIRNITZSCHTAL

WIR ÖFFNEN WIEDER ENDE MÄRZ – WILLKOMMEN IM FORSTHAUS KIRNITZSCHTAL

Mitten in der einzigartigen Natur des Kirnitzschtals öffnet **Ende März** das Hotel & Restaurant Forsthaus Kirnitzschtal seine Türen – ein Ort zum Ankommen. Durchatmen. Erkunden.

Unser Hotel verfügt über 28 liebevoll gestaltete Zimmer, die Ruhe, Komfort und naturnahe Erholung vereinen. **Zur Eröffnung laden wir Sie zu einem besonderen Oster-Arrangement ein – perfekt für eine kleine Auszeit in den Frühling (siehe Folgeseiten 26 und 27).**

Kulinarisch erwartet Sie in unserem Restaurant eine **ehrlliche, regionale Küche**, die auf **Qualität und Ursprung** setzt. Wir arbeiten eng mit ausgewählten Lieferanten aus der **Region** zusammen. So kommen Frische, Handwerk und moderne Tradition direkt auf den Teller.

Für Familienfeiern, Feste oder besondere Anlässe stehen Ihnen mit der **Wildmeisterei** oder dem **Sandsteinkeller** charmante, separat buchbare Räumlichkeiten zur Verfügung – individuell, gemütlich und mit besonderem Ambiente.



Kirnitzschtalstraße 26 a-b
01855 Kirnitzschtal-Sebnitz

+49 (0) 35022 - 58 40

info@forsthaus-kirnitzschtal.de

RESERVIERUNGEN & ANFRAGEN



www.forsthaus-kirnitzschtal.de

FEIERN SIE OSTERN IM HOTEL & RESTAURANT FORSTHAUS



DIREKT ZIMMER
BUCHEN!

+49 (0) 35022 - 58 40

info@forsthaus-kirnitzschtal.de

VERBRINGEN SIE DAS OSTERFEST 2026 IN DER SÄCHSISCHEN SCHWEIZ!

ANREISE:

Karfreitag (03.04.2026)

ABREISE:

Ostermontag (06.04.2026)

Verbringen Sie das Osterfest 2026 im Nationalpark Sächsische Schweiz. Das Hotel & Restaurant Forsthaus heißt Sie herzlich Willkommen zum „Ankommen. Durchatmen. Erkunden.“ Genießen Sie drei Tage voller Entspannung, Naturmomente und kulinarischer Erlebnisse.



HOTEL & RESTAURANT
FORSTHAUS
KIRNITZSCHTAL

IM ARRANGEMENT ENTHALTEN SIND:

- 3 Übernachtungen mit Frühstück
- Kleines Osterfeuer mit hausgemachtem Eierlikör
- 3-Gang-Oster-Menü am Samstag
- Ausgiebiges Osterfrühstück am Ostersonntag
- Lunchpaket für Ihren Osterspaziergang (am Samstag oder Sonntag)

PREIS PRO PERSON*:

- Im Traditionszimmer: 299,00 EUR
- Im Doppelzimmer: 329,00 EUR
- Im Einzelzimmer: 344,00 EUR

Verlängerung
auf Anfrage
möglich!

*Das Mitbringen von Hunden und Aufbettungen ist nach Verfügbarkeit und gegen Aufpreis möglich!

WEITERE SPEZIALITÄTEN



WEITERE HIGHLIGHTS

- NEU** Backschinken mit Honig-Senf-Aroma
 - Kochschinken mit Zitronenpfefferrand
 - Galloway-Pastete
 - Osterpastete mit Ei
 - Mediterranes Lendchen
 - Pastrami



Backschinken mit Honig-Senf-Note



Kochschinken mit Zitronenpfefferrand

Zum Osterfest bieten wir Ihnen weitere besondere und handgefertigte Spezialitäten an. Diese bringen garantiert Abwechslung auf Ihren Tisch!

FERTIGGERICHTE IM GLAS

- NEU** Senfeiertopf im Glas
- NEU** Kasslerbraten im Glas
 - Hirschrouladen
 - Lammgulasch



Hirschrouladen im Glas

LAMM-SPEZIALITÄTEN

- Lambratwurst
- Lammknacker
- Lammsalami



Lammsalami



Lammknacker



Salami-Praline Parmesan-Trüffel

SALAMI-SPEZIALITÄTEN

- Salami-Praline Parmesan-Trüffel
- Salami-Praline Knoblauch
- Osterhasen-Salami im Stoffdarm
- NEU** Mediterrane Salami



Mediterrane Salami



Ostersalami im Stoffdarm

IMBISS-ANGEBOT ZU OSTERN



Unsere Imbiss-Filialen bieten in der Woche vor den Oster-Feiertagen neben den allgemeinen Imbiss-Angeboten ein besonderes Gericht an. Alle Imbiss-Angebote gibt es auch zum Mitnehmen.

Gültig vom 30.03.-04.04.2026

Galloway-Rindergulasch mit Klößen und Rotkraut11,90 EUR / Port.

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Nur in teilnehmenden Filialen.



Galloway-Rindergulasch

Servierfoto: Schöböl

OSTERPRÄSENTE



vom 25.03. bis 04.04.2026 erhältlich

Wir liefern Ihre Geschenk-Wünsche gern in die Filiale Ihrer Wahl. Dazu benötigen wir Ihre Bestellung bitte drei Werktage vor dem gewünschten Auslieferungsdatum. **Der Bestellschluss für Ostersonntag (04.04.) ist Mittwoch, der 01.04.2026.** Bitte beachten Sie, dass es sich bei den Geschenken um Lebensmittel handelt, die ein begrenztes Mindesthaltbarkeitsdatum aufweisen und je nach Auswahl gekühlt werden müssen!

51106
Osterbox

Salami-Hase im Stoffdarm,
Geräuchertes, halbes Lendchen,
Leberwurst im Glas



59001
Dürröhrsdorfer Duo
Blut- und Leberwurst
(ungekühlt haltbar)



51061
Wurstbox
Hausmacher Blut- und
Leberwurst, Hackepeter
und Wildfleischleberwurst
(ungekühlt haltbar)



Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen beispielhaft.

Unser Osterangebot gilt vom 20.03. bis zum 12.04.2026!**

SELBSTERWÄRMUNGSBUFFETS

Sie wohnen außerhalb unseres Anliefergebietes oder unsere Touren sind schon ausgebucht? Dann sind die Selbsterwärmungsbuffets genau das Richtige für Sie. Holen Sie sich die Speisen einfach kalt in einer unserer Filialen ab und erwärmen Sie diese selbst im Backofen.



26,00 €
PRO
PERSON

Lamm / Wild

10 PERSONEN

- Lammbraten mit Soße
- Hirschroulädchen (8 Stk.) mit Wildbrät und Maronen
- Honigmöhrrchen
- Salzkartoffeln
- Mediterraner Hackbällchen-Spieß mit Tomatensalsa (10 Stk.)
- Käsetaler auf Pumpernickelbrot (10 Stk.)
- Schinken-Lenden-Salami-Platte
- Eiersalat
- Antipasti
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Eierlikör-Mousse (10 Stk., enthält Alkohol)

260,00 EUR*

Kaninchen / Rind

10 PERSONEN

- Rindergulasch in Schalotten-Rotwein-Soße
- Kaninchenkeulen (5-8 Stk.) in Rahmsoße
- Rotkraut
- Semmelknödel
- Käsespieße
- Kasslerhähnchen-Reis-Salat (12 Stk.)
- Miniwaps mit Putenbrust und Paprika (12 Röllchen)
- Wildkräutersalat mit Dressing
- Tomaten-Mozzarella-Spieße
- Nuss-Apfel-Dessert (10 Stk.)

260,00 EUR*

Art-Nr.	Artikel	Verkaufseinheit	Preis*
71034	Lamm-Bohnen-Terrine2 kg23,90 EUR
72357	Kaninchenkeulen in Rahmsoße1 kg Fleisch (5-8 Stück) mit 1 l Soße38,90 EUR
72430	Lammbraten1 kg mit 1 l Soße47,90 EUR
72703	Hirschrouladen1 kg Fleisch (8 Stück) mit 1 l Preiselbeersoße53,90 EUR

* Preis inkl. momentan geltender MwSt.

** Das saisonale Angebot ist nur für den angegebenen Zeitraum verfügbar. Unser Cateringservice-Osterangebot ist am 05.04. und 06.04.2026 nicht buchbar. Die Bestellung muss schriftlich ca. 7 Werktage im Voraus erfolgen. Wir bitten um Verständnis, dass bei voller Auslastung keine Bestellungen mehr angenommen werden können. Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen für den Cateringservice.

Alle angegebenen Gewichte sind Circa-Angaben. Es besteht keine Garantie bzw. Anspruch auf das bestellte Gewicht. Die angegebenen Preise verstehen sich inkl. MwSt. Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.

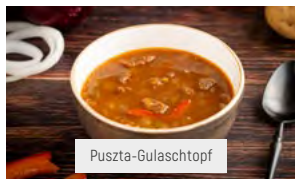


Informationen zu allen anderen Artikeln und Preisen, sowie unsere ganzjährigen Spezialitäten und Cateringbuffets finden Sie in unserem aktuellen Cateringservice-Katalog und auf www.duerroehrsdorfer.de

VIelfÄLTIGE SUPPENANGEBOTE



Nicht nur zu Ostern, sondern das ganze Jahr über haben wir eine große Auswahl an leckeren Suppen für Sie – alle frisch zubereitet und bereit zum Aufwärmen für zu Hause. So bleibt mehr Zeit für andere Dinge! Unsere Suppen werden in unserer eigenen Küche mit viel Liebe und hochwertigen Rezepten gekocht. Für uns sind frische Zutaten und der Verzicht auf Zusatzstoffe selbstverständlich.



Puszta-Gulaschtopf



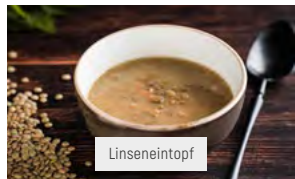
Szegediner Gulasch



Senfeiertopf



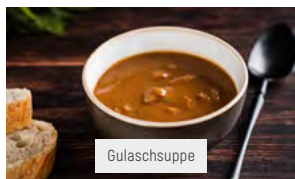
Fleckensuppe



Linseneintopf



Kartoffelsuppe



Gulaschsuppe



Soljanka



Möhren-Ingwer-Suppe

Bei allen Abbildungen handelt es sich um Serviervorschläge.

GRILLEN AN OSTERN? Auf jeden Fall!



Wenn zu Ostern die Sonne rauskommt und es endlich wärmer wird, ist es Zeit, den klassischen Lambraten gegen ein saftiges Lammkotelett vom Grill zu tauschen! Wer neben der Eiersuche auch schon das erste Grillen des Jahres starten möchte, findet in unseren Filialen leckere Oster-Grillprodukte für ein festliches und köstliches Highlight!

UNSERE OSTER-GRILLPRODUKTE VOM LAMM:

- **Lamm-Spieß** mit Paprika & Zwiebel
- **Lammlachs** fertig mariniert
- **Lammkotelett** fertig mariniert
- **Lammchops** fertig mariniert
- **Lambratwurst**



Lamm-Spieß

DIE GRILLSAISON NAHT:

Nach Ostern dauert es nicht mehr lange, bis die Grillsaison beginnt. Wie gewohnt können Sie sich auf bewährte Klassiker, spannende neue Ideen und eine Vielzahl an Spezialitäten freuen! Je nach Wetterbedingungen werden unsere Filialen das Grill-Sortiment schrittweise verfügbar machen.



BITTE BEACHTEN SIE UNSERE BESTELLFRISTEN!

OSTERBRATEN

... von Lamm, Kaninchen, Geflügel, Kalb, Rind und Rotwild

BESTELLSCHLUSS: 22.03.2026

Nutzen Sie für Ihre Bestellung das Bestellformular auf der nachfolgenden Seite oder bestellen Sie ganz einfach online unter: www.dfw24.de/vorbestellportal

ACHTUNG: In der **Filiale Dresden-Striesen** (Borsbergstraße) können aus Platzgründen leider keine Osterbraten abgeholt werden, Bestellungen zur Abholung in einer anderen Filiale sind aber natürlich möglich. Nutzen Sie dafür bitte die nahegelegene Filiale in Dresden-Gruna (Zwinglistraße). Auch in unseren **Verkaufsautos** können keine Bestellungen abgeholt werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

OSTERPRÄSENTE: Beachten Sie unsere Hinweise auf Seite 31.

CATERING: Beachten Sie unsere Hinweise auf Seite 32.

HINWEISE ZUM AUSFÜLLEN DES BESTELLZETTELS

Der Bestellzettel gilt nur für unsere Oster-Fleischwaren und -menüs (Seiten 5–20). Sie können Ihren Osterbraten zum Teil nur per Stück oder Pack bestellen (ungefähres Stück-Gewicht ist dann immer beim Produkt angegeben). Wenn „Bestellung in kg“ beim Produkt ausgezeichnet ist, können Sie ausschließlich mit Ihrer gewünschten Kilogramm-Angabe (Lieferung erfolgt näherungsweise) bestellen. Bitte notieren Sie zu jedem bestellten Produkt in der letzten Spalte die entsprechende Stückzahl oder Gewichtsangabe. Gern unterstützen Sie unsere freundlichen Mitarbeiter beim Ausfüllen. Die bequeme Art der Bestellung ist natürlich unser Vorbestellportal. Alle wichtigen Infos finden Sie auf Seite 4. Die Waren können nur in der Bestellfiliale abgeholt werden.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen!



BESTELLZETTEL FÜR IHREN OSTERBRATEN

PERSÖNLICHE ANGABEN

BESTELLSCHLUSS: 22.03.2026

Name: _____

PLZ / Ort: _____

Straße: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

TAG DER ABHOLUNG:

Mi, 01.04. (ab 12 Uhr)

Do, 02.04.

Sa, 04.04. (keine Kaninchen im Ganzen)

Filiale: _____

(Filiale der Bestellannahme = Filiale der Abholung)

In unseren Verkaufsautos und in der Filiale Dresden-Striesen (Borsbergstraße) können keine Bestellungen abgeholt werden.



BELEG FÜR IHRE BESTELLUNG

Name: _____

Filiale: _____ Filialstempel / Unterschrift

(Filiale der Bestellannahme = Filiale der Abholung)

ABHOLUNG AM:

Mi, 01.04. (ab 12 Uhr)

Do, 02.04.

Sa, 04.04. (keine Kaninchen im Ganzen)



IHR OSTERBESTELLZETTEL

NR.	BEZEICHNUNG	STÜCK BZW. GEWICHT
..... Stück kg
..... Stück kg
..... Stück kg
..... Stück kg



Unsere Oster-Präsente bestellen Sie bitte direkt beim Verkaufspersonal Ihrer Filiale oder in unserem Vorbestellportal: www.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal.
Wurstwaren können nicht vorbestellt werden.

Unterschrift Kunde

KUNDENBELEG

WWW.DUERRROEHRSDORFER.DE

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

Bautzen

Marktkauf / Niederkainauer 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-Striesen

(keine Abholung von Osterbestellungen)
Kaufland / Borsbergstr. 35 / 01309 Dresden

Dresden-Südhöhe

Kaufland / Kohlenstr. 18 / 01189 Dresden

Dresden-Weißig

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

Kaufland / Hauptstr. 3 / 01809 Heidenau

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-Muhle-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

Dr.-Albert-Dietze-Str. 18 / 01454 Radeberg

Sebnitz

Markt 7 / 01855 Sebnitz

Stolpen

am Penny / Pirnaer Landstr. 1a / 01833 Stolpen

Impressum

HERAUSGEBER:

Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren GmbH · Gewerbegebiet Ziegeleistraße 8 · 01833 Dürrröhrsdorf

Tel.: (035026) 973 0 · Fax: (035026) 973 28 · 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

