



Grillfibel

2026



DIE GRILLSAISON IST ERÖFFNET!

Sobald die Tage länger und die Abende wärmer werden, zieht es uns nach draußen – und was darf dabei nicht fehlen? Genau: der Grill. Ob in geselliger Runde mit Freunden oder ganz entspannt im Familienkreis – gutes Essen und frisch Gegrilltes gehört einfach dazu. Für die neue Saison halten wir für Sie wieder eine vielfältige Auswahl an Grillspezialitäten bereit. Von klassischen Bratwürsten über saftige Steaks bis hin zu raffiniert gewürzten Spießen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Auch neue Kreationen sorgen für Abwechslung auf dem Rost – wie die **Hähnchenbratwurst mit Hirtenkäse**, das **Hähnchenbrustfilet in Kräuter-Knoblauch-Marinade**, der **scharfe Hähnchenspieß** oder der **Hähnchenspieß mit Grillkäse**. Ergänzt wird das Sortiment durch vegetarische Alternativen wie den **Grillkäse-Spieß** sowie wechselnde Aktionsartikel zu ausgewählten Zeitpunkten.

Dabei steht eines immer im Mittelpunkt: echtes Fleischerhandwerk. Mit viel Erfahrung, Sorgfalt und Liebe zum Detail entstehen bei uns in Dürrröhrsdorf hochwertige Produkte aus besten Zutaten – bevorzugt aus der Region. So kommt nur das auf den Grill, was höchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird. Die Vorfreude auf viele schöne Grillmomente

ist groß. In diesem Sinne: wir wünschen eine erfolgreiche Grillsaison und viel Freude beim Genießen!



Ralph Ehrentraut

Geschäftsführer der Dürrröhrsdorfer
Fleisch- und Wurstwaren GmbH



Endlich ist
Grillzeit!

INHALTSVERZEICHNIS

Verfügbarkeit & Vorbestellung.....	5
Online-Vorbestellportal Großpacks.....	6-7
Echtes Handwerk.....	8-9

GEFLÜGEL-SPEZIALITÄTEN

Pollo-Fino.....	11
Hähnchenbrustfilets.....	12-13
Geflügel-Spieße Hähnchenbratwürste.....	14-15
Putensteaks Putenspieße.....	16-17

SPEZIALITÄTEN VOM SCHWEIN

Fleisch von Strohschweinen.....	19
Spezialitäten vom sächsischen Strohschwein.....	20-21
Schweinekammsteaks.....	22-23
Spezialitäten-Klassiker.....	24-25
Spezialitäten vom Schwein.....	26-27
Bratwurstparade.....	28-29
Dürrr-Roster Bratwürste im SB-Sortiment.....	30-31

SPEZIALITÄTEN VOM LAMM

Lammlachse & Lammspieß.....	33
-----------------------------	----

GRILL-GENUSS OHNE FLEISCH

Vegetarische & vegane Grillspieße.....	35
--	----



RINDFLEISCH-SPEZIALITÄTEN

Dry Aged Beef Besondere Spezialitäten.....	37-39
Qualitäts-Rindfleisch vom Galloway-Rind.....	40
Köstliche Spieße vom Rind.....	41
Für den Burger Rinder- & Kalbssteaks.....	42-43

WILD

Wilder Fleischspieß Wildmeister-Spezialitäten.....	44-45
--	-------

TIPP: HOTELS & RESTAURANT

Hotel & Restaurant Forsthaus Hotel Sigls.....	46-47
---	-------

SALATE, DIPS & AUFSTRICHE.....

48-49

CATERINGSERVICE: GRILLBUFFET.....

50-51

SONSTIGES

Sortimentsübersicht.....	52-53
Filialübersicht.....	54-55

VERFÜGBARKEIT & VORBESTELLUNG

Liebe Kunden,

aufgrund unserer großen Produkt-Vielfalt können wir nicht täglich in jeder Filiale alle Angebote für Sie bereithalten.

Wenn Sie 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 3 Werktage. Bis zum Montag können Sie also beispielsweise für eine Abholung am Donnerstag vorbestellen.

Wie können Sie vorbestellen?

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





**Dürrröhrsdorfer
ONLINE-VORBESTELLPORTAL**
www.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal

**ONLINE VORBESTELLEN UND IN IHRER WUNSCH-FILIALE ABHOLEN:
MIT VERFÜGBARKEITSGARANTIE**

Sie können in unserem Vorbestellportal ausgewählte Grillprodukte vorbestellen und dann in der Filiale Ihrer Wahl abholen.

Ganzjährig stehen Ihnen auch leckere Produkte aus den folgenden Kategorien zum Bestellen zur Verfügung:

Dry Aged Beef & Premium-Fleisch-Cuts · Regionales Galloway-Rindfleisch · Präsente · BBQ- und Grill-Spezialitäten · Würste · Aufschnitt und Aufstriche · Rabattierte Großpacks

GROSSPACKS ZUM PREISVORTEIL

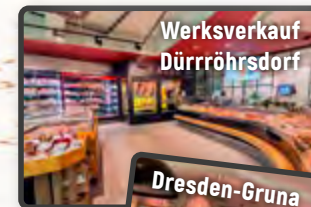
Zur Grillsaison können an unseren **Werksverkaufsstandorten** Großpacks zum Vorteilspreis erworben werden – bis zu 30 % lassen sich hierbei sparen.

Kein Werksverkauf in der Nähe? Kein Problem, auch **online** können alle Sparpacks in **jede gewünschte Filiale** vorbestellt werden.

**- 30 %
RABATT**

Über das Vorbestellportal

oder in ausgewählten Filialen



ECHTES HANDWERK



Handgemachte
Qualität

SCHMECKT MAN!

Bei Dürrröhrsdorfer ist echtes Fleischerhandwerk die Basis für Qualität und Geschmack. Mit viel Sorgfalt und Erfahrung werden alle Grill-Spezialitäten von Hand hergestellt – jedes Produkt wird mit Liebe zum Detail gespießt, gewickelt oder gerollt.

Auch bei besonderen Wünschen zeigt sich die Stärke des Handwerks: Dry Aged-Steaks werden individuell zugeschnitten und portioniert – ganz nach Ihren Vorstellungen. So ist alles bestens für die nächste Grillrunde vorbereitet.

Ob zartes Fleisch oder herzhaftere Wurstspezialitäten – Frische, regionale Herkunft und höchste Qualität stehen stets im Mittelpunkt. Denn echtes Handwerk ist hier nicht nur Tradition, sondern gelebte Leidenschaft – und das schmeckt man bei jedem Bissen.



Dürrröhrsdorfer
Geflügel-
Spezialitäten

POLLO-FINO

POLLO-FINO GRILLHÄHNCHENSTYLE

Dieses saftige Steak aus der Hähnchenkeule wird mit einer deftigen Grillhähnchenmarinade verfeinert. Das Fleisch ist entbeint und behält die Haut - für ein knuspriges Ergebnis.



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 MEDITERRAN

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

GEFÜLLTE HÄHNCHENBRUST MEXICO

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

HÄHNCHENBRUSTFILETS



1 MEDITERRAN

Jedes zarte Filet ist mit einer köstlichen Mischung aus frischen Kräutern wie Basilikum, Rosmarin und Thymian sowie saftigen Tomaten verfeinert.

2 ZITRONE

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!

3 BARBECUE

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

4 INDISCHES CURRY

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

5 KRÄUTERBUTTER

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

NEU

6 KRÄUTER-KNOBLAUCH

Zartes Hähnchenbrustfilet, verfeinert mit einer aromatischen Kräuter-Knoblauch-Marinade. Saftig im Biss und ideal für den Grill – ein leichter Genuss mit würziger Note.



GEFLÜGEL-SPIESSE



HÄHNCHENSPIESS HOT FIESTA

Saftiger Hähnchenspieß mit unserer würzigen „Hot Fiesta“-Marinade – scharf, aromatisch und perfekt für alle, die es auf dem Grill etwas feuriger mögen.



HÄHNCHENSPIESS MIT ORANGEN-HONIG-MARINADE

Dieser Spieß vereint saftiges Hähnchenfleisch mit einer süß-fruchtigen Note aus Orangen und einem Hauch Honig. Perfekt gewürzt und zart gegrillt, bringt dieser Spieß Abwechslung auf Ihren Grill!



HÄHNCHEN-KEBAP-SPIESS

Diese Hähnchenspieße mit der typischen BBQ-Grillfleischnote und Grillhähnchen-Marinade werden mit Paprika sowie Knoblauch verfeinert.



HÄHNCHENSPIESS MIT GRILLKÄSE

Zartes Hähnchenfleisch kombiniert mit würzigem Grillkäse – saftig, herzhaft und ein echter Genuss vom Rost.



BRATWÜRSTE



Diese Bratwürste gibt's als SB-Pack.

HÄHNCHEN-ROSTER

Ein echter Leckerbissen für alle, die es gerne deftig mögen. Hergestellt aus Hähnchenfleisch und in einen zarten Naturdarm gefüllt, besonders zart im Biss mit einem milden, aber dennoch würzigen Geschmack.

NEU

HÄHNCHENBRATWURST MIT HIRTENKÄSE

Feine Hähnchenbratwurst mit aromatischem Hirtenkäse – saftig, mild im Geschmack und ideal für den Grill. Schon jetzt extrem beliebt bei unseren Produkttestern!



PUTEN-SPEZIALITÄTEN



PUTENSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER-MARINADE

Das zarte Fleisch wird mit einer feinen Kräuterbutter-Marinade verfeinert.



PUTENSTEAK HONIG-SENF-MARINADE

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



PUTENSPIESS MIT ANANAS

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.



PUTENSPIESS MIT ZUCCHINI

Die herzhaft Alternative mit Zucchini und einer würzigen Tomaten-Salsa-Marinade.



Unsere Putensteaks
gibt's als SB-Pack.



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

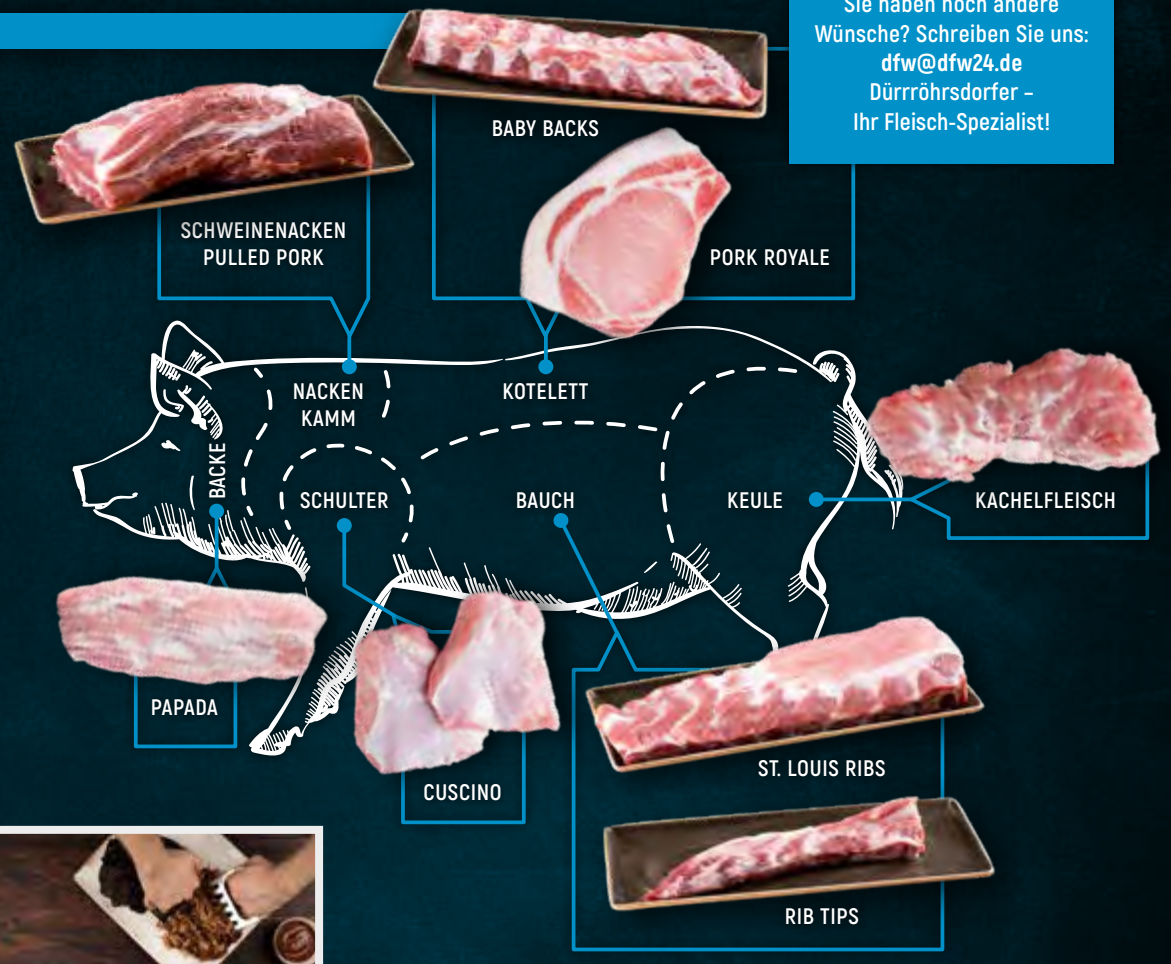
Das Cuscino ist ein sehr beliebter Zuschnitt, der sich auf dem Schaufelknochen des Schweins befindet. Aus der Schulter ausgelöst besitzt es eine kleine Sehne in seiner Muskelstruktur, die sich während der Erhitzung zusammenzieht und bei diesem kleinen und flachen Steak den Querschnitt erhöht.

• 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 Kotelettrippchen 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 Kotelettrippchen 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.



Sie haben noch andere Wünsche? Schreiben Sie uns: dfw@dfw24.de
Dürrröhrsdorfer – Ihr Fleisch-Spezialist!

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.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal



SCHWEINEKAMMSTEAKS



FRISCH, SAFTIG, VIELSEITIG.

Entdecken Sie die große Auswahl an Schweinekammsteaks, wahlweise in **praktischen SB-Packungen** für längere Haltbarkeit und maximale Flexibilität beim Grillen.

In den Filialen gibt es zudem **fertig mariniertes Fleisch** von regionalen Strohschweinen – täglich frisch und in verschiedenen Marinaden. Auf Wunsch wird jedes Stück auch **individuell nach Ihrer Lieblingsmarinade vorbereitet** – einfach vorbestellen!

1 KRÄUTERSTEAK

Die hochwertige Kräutermischung verleiht diesem Steak und seiner Marinade eine besondere Note und macht es zu einem wahren Genuss.

2 KRÄUTERBUTTERSTEAK

Zartes Schweinekammsteak, verfeinert durch eine würzige Kräuterbutter-Note.

3 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.

4 DITTERSBACHER SENF-STEAK

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

5 KÄSESTEAK

Dieses Steak überzeugt mit seinem kräftigen Käsegeschmack.

6 PAPRIKASTEAK

Genuss mit einer rauchigen Paprikanote.

7 ROSTBRÄTLSTEAK

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



SPEZIALITÄTEN-KLASSIKER



1 ROSTBRÄTL-SPIESS

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

2 FLEISCHSPIESS

Der Klassiker – Zwiebel, Bauchspeck und bestes Schweinefleisch eingerieben mit einer würzigen Marinade – einfach lecker!

3 RÄUBERSPIESS

Ein deftiger Spieß, der mit Paprika und Speck abgerundet wird.

4 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 herzhafteste Mahlzeit stehen!

5 SCHWEINEFILETSPIESS MIT CHAMPIGNONS

Die zarten Schweinefilet-Medaillons werden mit einer leckeren Kräuterbuttermarinade verfeinert und mit knackigen Champignons auf einem Spieß serviert.



SPEZIALITÄTEN



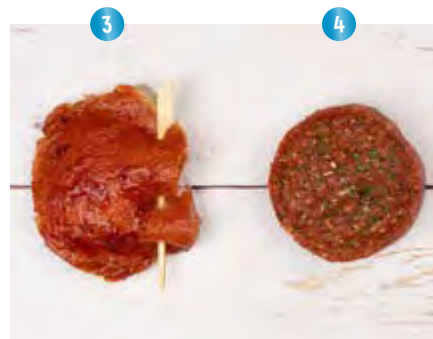
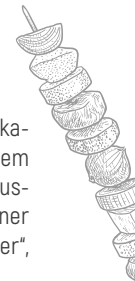
GRILLKÄSE MIT BAUCHSPECK

Verwandle deine Grillparty mit unserem sensationellen Dürrröhrsdorfer Grillkäse in ein Käseparadies! Mit seiner knusprigen Kruste, umwickelt mit saftigem Bauchspeck und seinem leckeren Käse ist er eine besondere Spezialität für eine gelungene Grillfeier. Egal ob als Hauptdarsteller oder in einer Nebenrolle – unser Grillkäse stiehlt anderen die Show.



SPEZIALITÄTEN

Mit Liebe
zum Detail



1 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.

2 HIRTENSPIESS

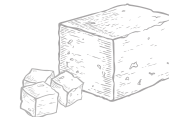
Von Bauchspeck umwickelter Hirtenkäse in Kombination mit bestem Schweinefleisch und einer leckeren Marinade – perfekt für alle Käseliebhaber!

3 TOMATEN-MOZZARELLA-TASCHE

Bestes Schweinelachsfleisch gefüllt mit ausgewählten, frischen Zutaten.

4 BIFTEKI MIT HIRTENKÄSE

Bifteki sind herzhaft, saftige Hackfleisch-Patties, die traditionell mit griechischen Gewürzen verfeinert werden. Unsere Bifteki werden noch mit würzigem Hirtenkäse befüllt.



DIE DÜRRRÖHRSDORFER BRATWURSTPARADE



Abwechslung auf Grill und Teller – dafür sorgt die Dürrröhrsdorfer Bratwurstparade! Die kleinen Kaliber zum attraktiven Stückpreis sind perfekt zum Ausprobieren und in mehreren Geschmacksrichtungen erhältlich. Jede Grillfeier wird so zu einem echten Geschmackserlebnis.

Zusätzlich zu den vier auf dieser Seite präsentierten Angeboten gibt es **wechselnde Aktions-Bratwürste**, wie zum Beispiel die **Ungarische Bratwurst** oder die **Knoblauch-Bratwurst** – für noch mehr Vielfalt auf dem Rost. Sie können jede Woche etwas Neues entdecken!

Alle Bratwürste der Parade sind roh und sollten idealerweise am Tag des Kaufs oder spätestens am Folgetag verzehrt werden.

PARMESAN- ZITRONEN-BRATWURST

Bestes Schweinefleisch verfeinert mit Parmesan und einer zarten Zitronennote.

RINDSBRATWURST

Unsere Rindsbratwurst feiert ein Comeback! In diesem Jahr bringen wir dieses besondere Mitglied der Bratwurstparade wieder auf den Teller. Ein herzhafter Geschmack, den man nicht vergisst!

CHILI-CHEESE-BRATWURST

Scharfe Chili trifft pikantwürzigen Bergkäse – 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: er schmeckt einfach unheimlich lecker, versprochen!

UNGARISCH

KNOBLAUCH

DÜRRR-ROSTER

STROHSCHWEIN-GRILLER

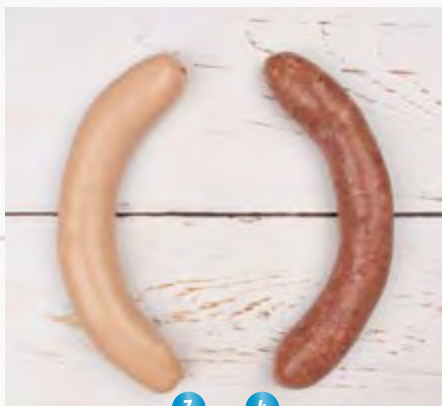
Diese grobe Bratwurst wird aus Schweinefleisch von sächsischen Strohschweinen und mit gerösteten Knoblauchstücken zubereitet. Duftender Knoblauch und herzhaftes Grillwurst – eine unwiderstehliche Kombination!



BAUERNBRATWURST

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

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.



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



Diese Bratwürste gibt's als SB-Pack.

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.

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.





SPEZIALITÄTEN VOM LAMM



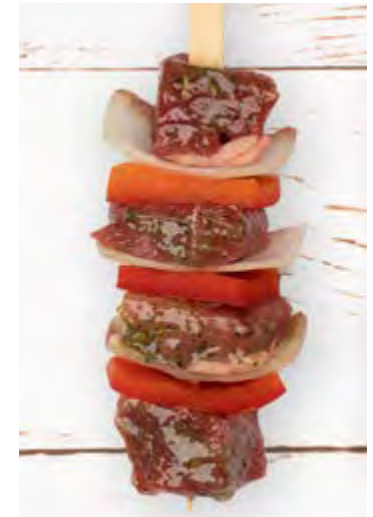
MARINIERTE LAMMLACHSE*

Zarte Lammlachse, verfeinert mit einer aromatischen Marinade – fein im Geschmack, saftig im Biss und ideal für den Grill. Ein besonderer Genuss für alle, die Lamm lieben.



LAMMSPIESS MIT PAPRIKA UND ZWIEBEL

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.



*Auf Bestellung bieten wir auch marinierte Lammlachse oder Lammchops an.



Grill-Genuss ohne Fleisch

VEGETARISCH & VEGAN

NEU GRILLKÄSE-SPIESS

Knusprig von außen und saftig im Inneren: Unser Grillkäse am Spieß ist die perfekte Alternative zu klassischem Grillgut. Goldbraun gebraten entfaltet er sein volles Aroma.



FALAFELSPIESS MIT PAPRIKA UND ZWIEBEL

Unsere veganen Falafelspieße werden ganz typisch aus zerkleinerten Kichererbsen und verschiedenen Gewürzen angefertigt. Die Kugeln werden anschließend frittiert und gemeinsam mit bunter Paprika und Zwiebel aufgespießt.



GEMÜSESPIESS MIT GRILLKÄSE

Dieser Spieß bekommt durch unseren leckeren Grillkäse noch eine zusätzliche aromatische Geschmacksnote.



VEGETARISCHER GEMÜSESPIESS

Enthält eine bunte Mischung aus Paprika, Champignon, Tomate, Zwiebel und Zucchini.





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.



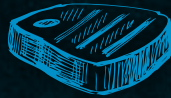
Bestellhinweis

Unsere Dry Aged-Produkte erhalten Sie auf Vorbestellung in Ihrer Filiale oder in unserem Online-Vorbestellportal:

www.duerrroehrsdorfer.de/vorbestellportal

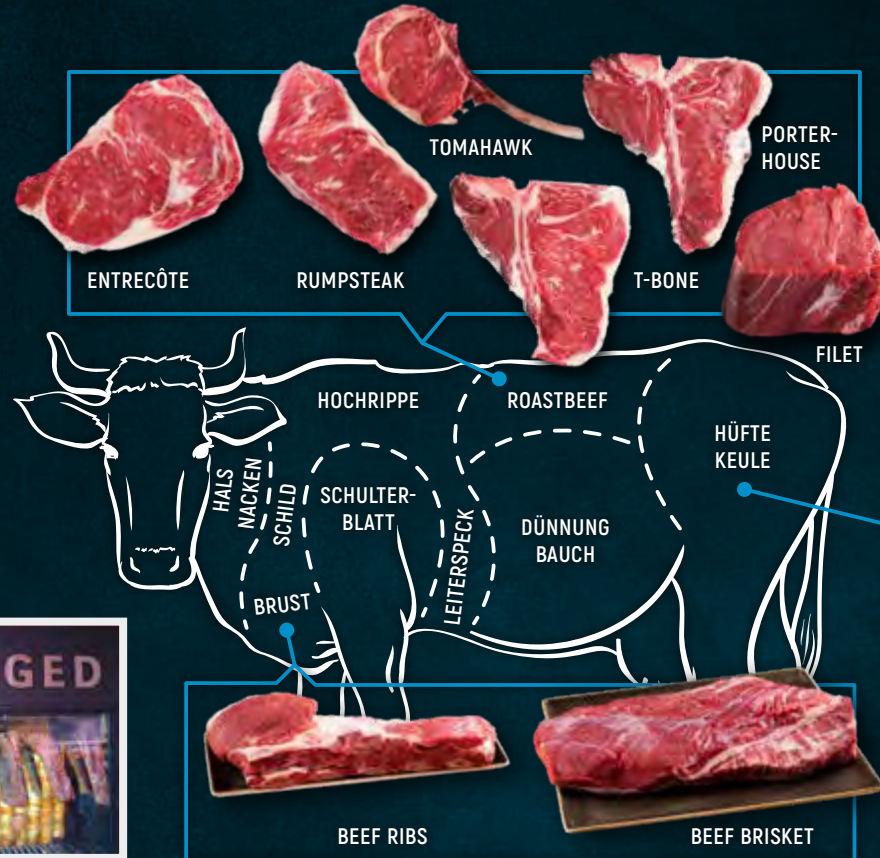
Besondere Wünsche können Sie auch telefonisch unter **035026 - 973 0** besprechen. In ausgewählten Filialen haben wir teilweise auch Dry Aged-Angebote für die sofortige Mitnahme verfügbar – so zum Beispiel in unserer Werksfiliale Dürrröhrsdorf, in Dresden-Weißenhof und in der Filiale im Pirnaer Zentrum (Gartenstraße 4).

DRY AGED VOM RIND



Besondere Spezialitäten

- **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 weißlichen 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.

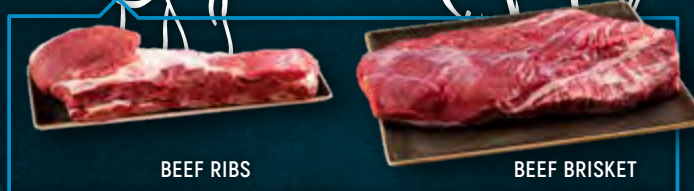


Neben unseren im Dry Aged-Verfahren gereiften Spezialitäten bieten wir Ihnen viele weitere hochwertige Angebote vom sächsischen Rind. Alles auf Anfrage bzw. Vorbestellung:

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



PICANHA



BEEF RIBS

BEEF BRISKET

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!



Rindfleisch vom Stolpener Landhof und ausgewählten landwirtschaftlichen Betrieben aus der Region

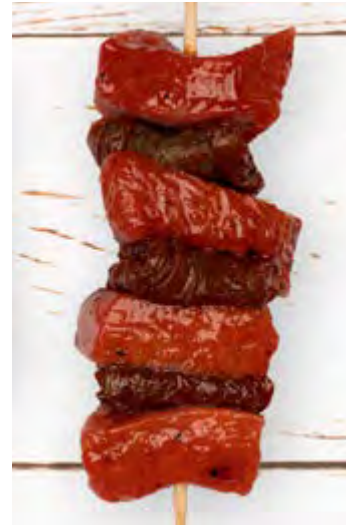
QUALITÄTS-RINDFLEISCH

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

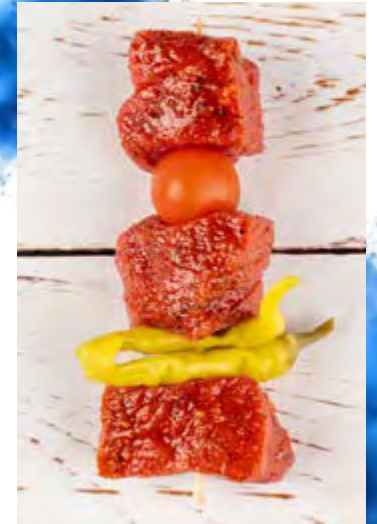


SPIESSE VOM RIND



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 getaucht sind – abgerundet wird dieser Spieß durch das Zusammenspiel aus Peperoni und Tomate.

FÜR DEN BURGER



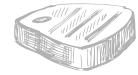
BURGER-PATTIES VOM RIND

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

- Unsere Patties können auch beim Cateringservice bestellt werden.



RINDER- & KALBSSTEAKS



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!



RINDERSTEAK IN KRÄUTERBUTTER

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



Wildfleisch ist nicht nur besonders aromatisch, sondern auch die natürlichste Art des Fleischgenusses.

WILDER FLEISCHSPIESS

Der Wildfleischspieß mit Hirschfleisch in rauchiger Whisky-Marinade vereint zartes, mageres Hirschfleisch mit einer intensiven, rauchigen Note.



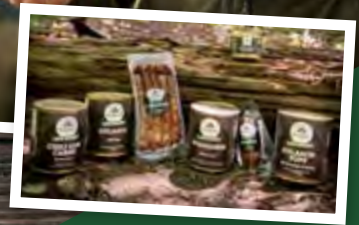
TIPP:

WILDMEISTER

WILDE SPEZIALITÄTEN – AUS 100 % WILDBRET

100 % Wild. 100 % Genuss.

Wir haben uns mit dem bekannten Jagd-Influencer **Niklas on fire** 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. Unsere Produkte wie die **Wilde Bolognese**, das **Wilde Chili con Carne**, der **Wilde Gulaschtopf** oder der deftige **Gulasch mit Pilzen** bestehen aus **100 % Wildbret** von Reh, Hirsch und Schwarzwild - nachhaltig erlegt in den Wäldern Deutschlands und mit viel Sorgfalt verarbeitet. Unsere Wildmeister-Produkte sind in einigen unserer Filialen verfügbar oder online erhältlich unter www.wildmeister-shop.de



DER GRILL-TIPP VON NIKLAS!

Wegen des geringen Fettanteils sollte das hitzeempfindliche Wildfleisch bei großer Hitze kurz angegrillt und dann mit indirekter Hitze langsam fertig gegart werden. Eine leichte Marinade (z.B. mit Rosmarin und Thymian) hilft, dass das Fleisch nicht zu trocken wird. Bei Reh- und Hirsch-Produkten sollte ein rosa Kern das Ziel beim Grillen sein, Wildschwein-Produkte sollten hingegen durchgegart werden.

AUF ZUM SHOP!





HOTEL & RESTAURANT
FORSTHAUS
KIRNITZSCHTAL

Ankommen. Durchatmen. Erkunden.

Das Forsthaus im Kirnitzschtal ist wieder geöffnet.

Das Restaurant lädt ein zu **regionaler Küche mit Charakter** – frisch zubereitet, bodenständig und inspiriert von der Heimat. Im Mittelpunkt stehen **Qualität und partnerschaftliche Zusammenarbeit** mit Erzeugern aus der Region, darunter Spezialitäten von Dürrröhrsdorfer Fleisch- und Wurstwaren.

Ob als Ziel für einen **Tagesausflug ins Kirnitzschtal**, für einen genussvollen Restaurantbesuch oder eine kleine Auszeit im Hotel inmitten der Natur der Sächsischen Schweiz – das Forsthaus bietet den passenden Rahmen.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie echte Gastfreundschaft!



HOTEL
SIGLS
BAD SCHANDAU

Ihre Auszeit in Bad Schandau

Das Hotel Sigls begrüßt seine Gäste in zentraler Lage in Bad Schandau. Es ist ein idealer Ausgangspunkt für **Wanderungen, Ausflüge und Entdeckungen** in der Sächsischen Schweiz.

Ob **Kurzurlaub, Wochenendauszeit oder spontane Übernachtung** – hier verbinden sich Erholung, Natur und die besondere Atmosphäre der Region zu einer entspannten Auszeit.

Online-Buchungen von Zimmern sind auf den Hotel-Internetseiten möglich.



**Hotel & Restaurant
Forsthaus Kirnitzschtal**
Kirnitzschtalstraße 26 a-b
01855 Kirnitzschtal-Sebnitz
(035022) 5840
info@forsthaus-kirnitzschtal.de



Hotel Sigls Bad Schandau
Kirnitzschtalstraße 17,
01814 Bad Schandau
(035022) 40702
info@sigls-bad-schandau.de

www.forsthaus-kirnitzschtal.de

www.sigls-bad-schandau.de

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, Bohnen 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 hausgemachte BBQ-Sauce ist die perfekte Begleitung für alle Smoker-Spezialitäten. Fein abgestimmt mit fruchtiger Mango verleiht sie Ihrem Grillgericht das gewisse Extra.



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.

Unsere handgefertigte Kräuterbutter gehört zu jedem Grillvergnügen unbedingt dazu! Erhältlich ist diese in unseren Filialen in praktischen 90 g Gläsern, zu ausgewählten Aktionswochen.



Preisgleitklausel: Sollten sich die Preise der Vorlieferanten, welche Basis des Auftrages sind, im Bestellzeitraum um mehr als 10 % erhöhen, erfolgt eine Information 10 Wochen vor Vertragsanbahnung (offene Kalkulation). Der Kunde hat dann die Möglichkeit kostenfrei vom Vertrag zurückzutreten. Preiserhöhungen bis zu 10 % gelten als umsetzbar und erhöhen den Preis des Auftrages.

Cateringservice Grillbuffet

1. BUFFETGRÖßE WÄHLEN

1.

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

1x Kaltes Gemüse

1x Brot

1x Dip

139,50 €

**13,95 €
PRO
PERSON**

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 Kaltes Gemüse

2x Brote

2x Dip

279,00 €

2. INHALTE WÄHLEN

2.



Direkt zum Antragsformular!



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

LIEFERTAG

an den Kunden bzw.
in die Filiale

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

BESTELLUNG

bis

Montag
der Vorwoche

Donnerstag
der Vorwoche

Donnerstag
der Vorwoche

Donnerstag
der Vorwoche

Donnerstag
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 (10er-Pack)
- Tessiner Kartoffelspieß (10er-Pack)
- Gemüsespieß mit Grillkäse (6er-Pack)
- Grillkäse mit Bauchspeck (10er-Pack)

4. BRATWÜRSTE (4er-Pack)

- Rostbratwurst
- Roster ohne Darm
- Italienische Bratwurst

5. BRATWURSTPARADE (5er-Pack)

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

6. BEILAGENSALATE (je 1 kg)

- Kartoffelsalat nach Hausfrauenart
- Sommerlicher Kartoffelsalat
- Nudelsalat nach Hausfrauenart
- Mediterraner Nudelsalat
- Couscoussalat, vegan

7. KALTES GEMÜSE

- Coleslaw (1 kg)
- Rustikale Gemüseplatte mit Dip (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)

8. BROTE

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

9. DIPS / AUFSTRICHE

- Knoblauch-Aufstrich (300 g)
- Mediterraner Aufstrich (300 g)
- Kräuter-Frischkäse-Aufstrich (300 g)
- Tomaten-Kräuter-Dip, vegan (300 g)
- Kräuterquark (300 g)
- BBQ-Soße (400 g)



Bei Interesse nehmen Sie gerne Kontakt mit unserem Genussteam vom Cateringservice auf:
E-Mail: catering@dfw24.de | Telefon: (035026) 973 52
Sie informieren gern über Inhaltsstoffe und Allergene.

SORTIMENTSÜBERSICHT

GEFLÜGEL

- Gefüllte Hähnchenbrust Mexico
- Pollo-Fino
 - › Grillhähnchenstyle
 - › Mediterran
- Hähnchenbrustfilets
 - › Kräuter-Knoblauch
 - › BBQ
 - › Kräuterbutter
 - › Indisches Curry
 - › Mediterran
 - › Zitrone
- Putensteaks
 - › Kräuterbutter-Marinade
 - › Honig-Senf-Marinade
- Hähnchen-Roster
- Hähnchenbratwurst mit Hirtenkäse
- Putenspieß
 - › mit Ananas
 - › mit Zucchini
- Hähnchenspieß mit Grillkäse
- Hähnchenspieß Hot Fiesta
- Hähnchen-Kebab-Spieß mit Grillhähnchen-Marinade
- Hähnchenspieß mit Orangen-Honig-Marinade

SCHWEIN

- Kammsteaks
 - › Dittersbacher Senf-Steak
 - › Käsesteak
 - › Kräutersteak
 - › Kräuterbuttersteak
 - › Paprikasteak
 - › Rostbrätelsteak
 - › Watzke Biersteak
- Bifteki mit Hirtenkäse
- Fleischspieß
- Grillkäse mit Bauchspeck
- Hirtenspieß
- Räuberspieß
- Rostbrätel-Spieß
- Schaschlik
- Schweinefiletspieß mit Champignons
- Tessiner Kartoffelspieß
- Tomaten-Mozzarella-Tasche
- Bratwurstparade
 - › Chili-Cheese-Bratwurst
 - › Parmesan-Zitronen-Bratwurst
 - › Spinat-Hirtenkäse-Bratwurst
 - › Rindsbratwurst
 - › Knoblauchbratwurst
 - › Ungarische Bratwurst

SCHWEIN

- Bauernbratwurst
- Bärlauch-Bratwurst
- Dürrr-Roster roh (grob oder fein)
- Italienische Bratwurst
- Käsebratwurst
- Rostbratwurst mit Majoran
- Roster ohne Darm
- Sächsische Minibratwurst
- Strohschwein-Griller

RIND

- Kalbfleischspieß mit getrockneten Tomaten
- Rinderspieß mit geröstetem Knoblauch
- Burger-Patties vom Rind
- Rindersteaks
 - › Knoblauch
 - › Kräuterbutter

LAMM

- Lammspieß mit Paprika und Zwiebel
- Lammlachse
- Lammchops

WILD

- Wilder Fleischspieß

VEGETARISCH & VEGAN

- Grillkäsespieß
- Falafelspieß mit Paprika und Zwiebel
- Gemüsespieß mit Grillkäse
- Vegetarischer Gemüsespieß

SALATE, DIPS & AUFSTRICHE

- Dürrröhrsdorfer BBQ-Sauce
- Kräuterbutter
- Knoblauch-Aufstrich
- Nudelsalat
- Sommerlicher Kartoffelsalat
- Tzatziki

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 / 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

Zwinglistr. 28 / 01277 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

WeiBeritz Park / An der Spinnerei 8 / 01705 Freital

Graupa

Penny-Markt / Kirchweg 17 / 01796 Pirna OT Graupa

GroBröhrsdorf

Kaufland / Pulsnitzer Str. 16 / 01900 GroBröhrsdorf

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

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



Werksverkauf Dürrröhrsdorf

Unser Verkaufsmobil kommt auch zu Ihnen!

Unsere leckeren Produkte können Sie nicht nur in unseren Filialen erwerben, denn unser Genuss-Mobil halten sicher auch in Ihrer Nähe. Mehr unter:

www.duerrroehrsdorfer.de/verkaufsmobile



Impressum

HERAUSGEBER:

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

Tel.: (035026) 973 0 · E-Mail: dfw@dfw24.de

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, Adobe Stock

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



@DUERRROEHRSDORFER

