



Wurst Müller

Der WurstMacher

das Original aus Bamberg

GASTRONOMIE SORTIMENT

Wir bieten Ihnen ein reichhaltiges Sortiment an feinen Fleisch- und Wurstwaren, mit denen Sie Ihre Gäste auf typisch fränkische Art verwöhnen können. Sollten Sie Fragen zu unserem Sortiment haben oder ein gewünschtes Produkt nicht finden, rufen Sie uns bitte unter 0951/967400 an. Wir helfen Ihnen gerne weiter.

WEISSE WARE

Gelbwurst im Ring

Gelbwurst in der Stange – im Kunstdarm

Bayerische Weisswürste - im Schweinedarm

MÜLLER's BRATWURST SPEZIALITÄTEN

Bamberger Bratwurst - halbgrob-gebrüht, im Saitling 20/22

Fränkische Bratwurst - Mit einer Majoran Note im Bendel

Fränkische Bratwurst roh - Mit einer Majoran Note im Bendel

Bratwurst Coburger Art - Würzig im Geschmack im Bendel oder Saitling

Frankengriller grob gebrüht - Würzig im Geschmack im Saitling

Bräuhausbratwurst grob mit feinen Kräutern - gebrüht, im Saitling 24/26

MINI-Rostbratwurst mit feiner Majorannote - gebrüht, im Saitling 20/22

AUFSCHNITT

Gelbwurst

Schinkenwurst

Bierschinken

Paprikawurst – mit frischer Paprika

Champignonwurst

Göttinger

Göttinger scharf – mit Jalapeno

Kümmelwurst

Göttinger scharf – Aufschnittware im 90iger Topdarm

Der Aufschnitt geschnitten ist auch in 250g/500g Atmosverpackung erhältlich



Wurst Müller

Der WurstMacher

das Original aus Bamberg

FEINSTE SPEZIALITÄTEN VON MÜLLER's

Italienische Bratwürste – im Schweinedarm

mit Peperoncini

mit Fenchel

mit Knoblauch

mit Wein & Fenchel

mit Grappa & Fenchel

Chorizo – Spanische Spezialität, pikant gewürzt, Paprika-Bratwurst (im Schweinedarm)

MÜLLER's HIGHLIGHTS

Original Bamberger Bier-Wörschtle – Nach Art einer Brühpolnischen, im Saitling. Unser Highlight aus der Pfanne oder vom Grill.

Original Bamberger Schnaps-Griller - mit dezenter Majorannote, scharf gewürzt, lecker in Suppen und aus der Pfanne!

Bauernknacker roh - eine Delikatesse heiß, kalt oder gegrillt. Eine deftige Einlage für Suppen oder lecker zum Sauerkraut, im Schweinedarm

Original Bamberger Schnaps-Wörschtle – im Saitling. Die Wurst mit den besonderen Pfiff einfach ein Muss! Vorsicht Suchtfaktor!

MÜLLER's WÜRSTCHENANGEBOT

Wiener – knackig, würzig und zart, im Saitling

Bockwurst – zart geräuchert, im Schweinedarm

Knacker – über Buchenholz geräuchert, im Schweinedarm

Schinkenknacker fettreduziert – für die Kalorienbewussten mit Geschmack

Hot Dog – pikant gewürzt, Eigenhaut

Currywurst – leichte Schärfe, Schäldarm

Müller's pikante Currywurst – mit extra raffinierter Gewürzmischung

Berliner Currywurst weiß – im Schäldarm oder Schweinedarm

Debreciner – mit feiner Paprikanote, im Saitling

Krakauer geräuchert – das besondere Würstchen, im Schweinedarm

Pfefferstängla leicht geräucht – zart und fleischig im Biss, aus hochwertigem Schweinefleisch, im Saitling

Käsekrainer – im Saitling, Spitzenqualität aus handverlesenem Rind- und Schweinefleisch

Pizzaknacker - „echt italienisch“ – im Saitling

UND DANN BIETEN WIR IHNEN NOCH...

Frikadellen – außen kross gebraten,, innen herrlich saftig und locker- ein Hochgenuss!

Schnitzel aus der Pfanne – super für Schnitzelbrötchen kalt oder warm

Nackensteaks – in roter, pikanter Marinade

Bauchscheiben – in roter, pikanter Marinade



Wurst Müller

Der WurstMacher

das Original aus Bamberg

BEKANNTES UND BEWÄHRTES

- Fleischwurst** – knackig, würzig
- Nürnberger Stadtwurst** – mit feiner Majoranwürze
- Krakauer gekocht** – mit ganzem Kümmel
- Mettwurst grob** – im Kunstdarm
- Mettwurst fein** – im Kunstdarm
- Leberwurst nach Hausmacher Art** – geräuchert
- Rotwurst nach Hausmacher Art** – geräuchert
- Leberkäse** – fein, in Brotform vorgebacken oder roh **)
- Pizzaleberkäse** - in Brotform vorgebacken oder roh **)

**) bitte bis 11.00 Uhr bestellen

MÜLLER'S MINI-RIEGEL 150g

SPITZENQUALITÄT (GEKÜHLT 21 TAGE HALTBAR)

- Gelbwurst** – im Kunstdarm
- Fleischwurst**
- Nbg. Stadtwurst** – im Schweinedarm
- Krakauer** – gekocht, mit ganzem Kümmel
- Brotzeit-Ringel** – neutral, nach Art einer Brühpolnischen
- Brotzeit-Ringel** – mit Chili, nach Art einer Brühpolnischen
- Brotzeit-Ringel mit Knoblauch** – nach Art einer Brühpolnischen
- Bauern-Mettwurst grob** – nach Art einer Brühpolnischen
- Mettwurst fein** – langsam über Buchenholz geräuchert
- Leberwurst nach Hausm. Art** – geräuchert
- Rotwurst nach Hausm. Art** – geräuchert
- Krakauer luftgetrocknet** – Schweinedarm, aus ausgesuchtem Schweinefleisch

MÜLLER'S SORTIMENT FÜR EINE GUTE BROTZEIT

- Hausmacher Pressack** – ROT oder WEISS
- Bayerischer Bauernpressack grau**
- Göttinger rustikal**
- Göttinger zum Braten in Scheiben**
- Schweinefleisch** – im Darm, aus einem gerollten Schweinebauch
- Schweinskopfsülze** – vierkant, vac.
- Bauern-Leberwurst** – frisch aus dem Rauch
- Bauern-Rotwurst** – frisch aus dem Rauch
- Bauch geräuchert** – zum Kochen
- Räucherbauch gewürfelt**



Wurst Müller

Der WurstMacher

das Original aus Bamberg

MÜLLER's TRADITIONS-SÜLZEN

Gurkensülze – nur 5% Fett, mit feinstgehobelten Gurkenspänen

Zwiebelsülze – nur 5% Fett, mit Zwiebeln verfeinert

Schweinskopfsülze – für Kenner, vierkant, vac.

MÜLLER's SCHINKEN- UND SALAMISPEZIALITÄTEN

Haus-Salami – mit schwarzen Pfefferkörnern, hergestellt nach altem Hausrezept

Haus-Salami – feine Schärfe von Peperoncini, aus ausgesuchtem Schweinefleisch

Salami „mediterran“ – naturgereift und herrlich frisch im Geschmack

Pizzasalami

Geflügelsalami

Vorderschinken gekocht – geräuchert oder ungeräuchert

Domreitereschinken – aus der Unterschale saftig würzig

Hinterschinken gekocht – zart über Buchenholz geräuchert

Formfleisch – 4-Kant im Darm

Kassler gekocht – ohne Knochen

Putenbrust

Schinken roh – handgesalzen und geräuchert

MÜLLER's GLÄSERSORTIMENT

Aus eigener Herstellung! Erhältlich im 200g- Sturzglas

Gelbwurst

Schinkenwurst

Göttinger

Brotaufstrich

Bauernbratwurstgehäck

Leberwurst, grob

Delikatess – Leberwurst

Pressack ROT

Pressack WEISS

Schweinefleisch im eigenen Saft



Wurst Müller
Der WurstMacher

das Original aus Bamberg

MÜLLER's SCHMALZ

Aus besten Rohstoffen hergestellt!

Griebenschmalz

Kräuter-Griebenschmalz

Bärlauchschmalz

Gourmet-Zwiebelschmalz – unser Highlight mit ausgelassenen Zwiebeln und Äpfel

Apfel-Grieben-Schmalz

UNSER GEHEIMREZEPT

Müllers` s Fleischsalat

Wurst Müller - der WurstMacher ist eine Marke der:
Müller`s Fleischwaren GmbH

Jäckstrasse 24-26 · 96052 Bamberg
Tel: +49 (0) 951 96740 – 0 · Fax: +49 (0) 951 96740 -15
E-Mail: info@mueller-der-wurstmacher.de · Internet: www.mueller-der-wurstmacher.de