



DieFeinschmecker

Qualität aus Meisterhand



UNSERE GRILLWÜRSTE IM ÜBERBLICK!

Traditionelle Rezepte treffen auf neue Ideen
aus der familiengeführten Manufaktur.

Regionale Produkte aus artgerechter Aufzucht!

Ohne Zusatzstoffe - echtes Handwerk!

www.diefeinschmecker.de 

Die familienfreundlichen:

FEINE BRATWURST: Schweine- & Rindfleisch, Muskatnuss & weißem Pfeffer. Extrem mild im Geschmack. Ideal für Suppenklöße.

GROBE BRATWURST: Schweine- & Rindfleisch, Muskatnuss, weißem Pfeffer, Majoran & Thymian. Extrem mild im Geschmack. Ideal für Suppenklöße.

REGENSBURGER ART: mit frischen Zwiebeln, Petersilie & Pfeffer

NÜRNBERGER ART: Schweinefleisch mit Kümmel & Majoran

THÜRINGERART: Schweinefleisch mit Sellerie, Kümmel, Muskatnuss, Majoran & Thymian

SCHINKENGRILLER: Schweinefleisch - am besten knusprig gegrillt!

SALSICCIA: italienische Bratwurst mit Fenchel

Die würzigen:

MERGUEZ: Lamm- & Rindfleisch mit frischen Kräutern & Zwiebeln

KÄSEKRAINER: Rind- & Schweinefleisch mit Kräutern & cremigem Schmelzkäse

GYROSB RATWURST: Schweinefleisch mit Zwiebeln & Feta Käse

BERNER WÜRSTCHEN: Schweinefleisch, pikant gewürzt mit Käse & Speck ummantelt

CHORIZO: spanische Grillwurst mit Paprika gewürzt

ENTENBRATWURST: Entenfleisch mit Heidelbeeren - herzhaft trifft süß!

WILDBRATWURST: Rotwild & Schweinespeck mit frischen Kräutern, Piment & Nelken

Die scharfen:

JALAPENO KRAINER: Rind- & Schweinefleisch mit Kräutern, cremigem Schmelzkäse, Jalapenos, gemahlenem Chili - temperamentvoll!

GEFLÜGEL CHILIGRILLER: Geflügelfleisch mit Bärlauch, Paprika & Chili

Die besonderen:

RINDSGRILLER: DRY AGED - Rindfleisch, Salz & Pfeffer - natürlich gut!

BISON: Bisonfleisch, Piment, Pfeffer & Muskatnuss