

Wochenangebot für unseren Werksverkauf



Unser
Wochenknüller

Montag, 09.03. - Mittwoch, 11.03.2026



Bratwürste, frisch

0,99 €/100g

Unser Angebot für **05.03.2026 – 11.03.2026:**

Fleisch- und Wurstspezialitäten

Wagyu Burger-Patty, zum Braten	1,89 €/100g
Putensteak, <i>natur</i>	1,45 €/100g
Gemischtes Gulasch, <i>Schwein und Rind</i>	1,26 €/100g
Schweinefiletköpfe, <i>natur</i>	1,07 €/100g
SB Lyoner SB 500g Stück	3,90 €/Stück
Grobe Schinkenwurst, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,15 €/100g
Farmer Schinken, <i>am Stück oder geschnitten</i>	1,15 €/100g
Qualivo Klöpfer/Servela	1,17 €/100g



Wir freuen uns sehr auf Ihren nächsten Besuch und Ihren Einkauf

Newsletter Anmeldung unter: frank.eichkorn@adlerschwarzwald.de

Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Mi 9.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Do - Fr 8.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Sa 8.00 - 12.00 Uhr



Tel: 07703 / 832-171

Wochenangebot

für unseren Werksverkauf



Schweinefilet überbacken

Für 4 Portionen

Zutaten:

- 1 kg Schweinefilet(s)
- 400 g Pilze
- 2 Zwiebel(n)
- 200 g Kräuterfrischkäse
- 2 Becher Sahne
- 1 EL Cognac
- 200 g Käse, geriebenen
- etwas Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Schweinefilet in Scheiben schneiden und von beiden Seiten anbraten. Mit Pfeffer und Salz würzen und in einer Auflaufform verteilen.

Die Pilze in Scheiben und die Zwiebeln in Stücke schneiden, beides zusammen auch anbraten und dann über den Fleischscheiben verteilen. Jetzt den Kräuterfrischkäse mit der Sahne und dem Cognac verrühren, und mit wenig Pfeffer würzen. Über das Fleisch gießen und das Ganze mit geriebenem Käse bestreuen. Bei 200 Grad Umluft ca. 30 bis 40 Minuten backen. Bei meinem Ofen reicht 30 Minuten.

Dieses Gericht kann man sehr gut für abends vorbereiten, man gibt alles fertig in die Auflaufform und gibt abends nur noch den Käse darauf.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Gesamtzeit ca.1 Stunde

Quelle: [Chefkoch](#)

Wir wünschen Guten Appetit!

Öffnungszeiten Werksverkauf:

Mo - Mi 9.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Do - Fr 8.00 - 18.00 Uhr *durchgehend*

Sa 8.00 - 12.00 Uhr



Tel: 07703 / 832-171