

Fleischverkauf

**Das zarte Fleisch unserer Schweine
erhalten Sie neu auch als
Einzelstücke frisch abgepackt.**

**Freitag, 20. März 2026
Nachmittag**

**Samstag, 21. März 2026
ganzer Tag**

**im Hofladen auf dem
Leinacherhof in Seeberg**

Unsere Schweine haben permanenten Auslauf, viel Platz, Liegebereiche mit Stroh und können jederzeit fressen.

Die Schlachtung erfolgt im nahe gelegenen Röthenbach. Der sehr kurze Transportweg ist für uns und unsere Tiere ideal.

Bei unserem Metzger aus Seeberg, Christian Gygax, wird das Fleisch fachgerecht in Handarbeit zerlegt und anschliessend von uns portioniert, abgepackt und einwandfrei beschriftet.

Das Fleisch eignet sich ideal zum sofortigen Verbrauch, kann aber auch direkt tiefgekühlt werden.

Grillsaison



Kotelettes
Grillspeck
Hamburger
Bratwürste
Steak
Braten



handgeschnitten

Geschnätzelt
Hackfleisch
Ragout

Kochspeck
Fleischkäse
Filet

**Kommen Sie vorbei, gerne
beraten wir Sie auch persönlich
bei der Auswahl der passenden
Fleischstücke.**

«Äs het solangs het!»

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch
bei uns im Hofladen.**

**Herzliche Grüsse
Familie Grütter**

**Keine Zeit um vorbeizukommen?
Kein Problem, das Fleisch unserer
Tiere finden Sie auch weiterhin im
Tiefkühlschrank im Hofladen.**

