

Fleischverkauf

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

Samstag, 25. April 2026

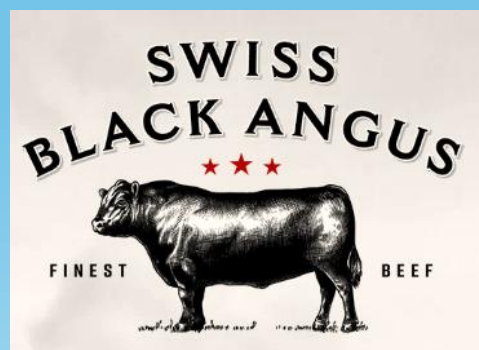
Sonntag, 26. April 2026

**im Hofladen auf dem
Leinacherhof in Seeberg**

Unser Rindfleisch wird nach der Schlachtung während vier Wochen durch unseren Metzger gelagert und anschliessend von uns portioniert, abgepackt und einwandfrei beschriftet.

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

Wir produzieren nach dem Label von Swiss Black Angus. Infos zu unseren Tieren und zum Label finden Sie auf unserer Homepage www.leinacherhof.ch und auf www.swissblackangus.ch





Geschnätzelt
Plätzli à la minute
Hackfleisch
Ragout
Braten
Hamburger
Bratwürste
Saftplätzli

Entrecôte
Hohrückensteak
Huft
Filet
Flanksteak



**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.**

Grütter's 
leinacherhof
 weierhof
