

Hankes Grill-Gutscheine

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
Juni
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
Mai
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
April
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
Sommerferien
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
Sommerferien
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
Sommerferien
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
September
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
August
auf unser
Grillsortiment

LANDSCHLACHTEREI
HANKE
GMBH
Grill-Gutschein
Juli
auf unser
Grillsortiment



Landschlachtere
W. Hanke GmbH
Bantelner Feldweg 2
31028 Gronau/Rheden
Telefon 05182 - 947804



Besuchen Sie uns auch
auf Facebook & Instagram



Grillsaison

2022

*Bewusst mit Lust
genießen...*

Seit etwa 2,5 Millionen Jahren isst der Mensch Fleisch. Und das nicht ohne Grund! Es versorgt uns mit Proteinen, Kalium, Magnesium, Eisen und den Vitaminen B12 und B6. Also ist es sehr gesund und schmeckt dazu noch richtig lecker!

**Viel Spaß beim Grillen wünscht
Ihre Familie Hanke**

Fotos: @Victory @vanigarde @xamtiw @ronnybox @samikw @ - Bitter - @overkoffeined @soranongs @malinka.1
© Olga Moonlight © Jag_ or © Dan Poyner - stock.adobe.com, Hanke Archiv: S. Tholus, Gestaltung: Hanke

Einzulösen in den Filialen: Alfeld (Mobil), Gronau/Netto, Sarstedt/ NP, Lamspringe, Verkaufswagen Nordstemmen (immer Mittwochs), Verkaufswagen Oldendorf (immer Donnerstags), Verkaufswagen Gronau (immer Freitags), Verkaufswagen Delligsen (immer Samstags)

Bitte den jeweiligen Gutschein ausschneiden und beim Einkauf vorlegen.
Die Gutscheine gelten nicht bei schon reduzierter Ware und Angebotsaktionen.

www.landschlachtere-hanke.de

Telefon 05182 - 947804 · www.landschlachtere-hanke.de

Unsere Grillspezialitäten

Dry Aged Beef

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte „Dry Aging“, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockenge-reift, wie man so schön sagt. Ideale Bedingungen bietet Dry Aged Trockenreifung bei ca. 60 % Luftfeuchtigkeit am Knochen und einer Lagertemperatur um den Gefrierpunkt. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 % erklären, warum Dry Aged Beef teurer ist.

In unserem Betrieb reift das köstliche Fleisch schonend am Knochen in Hanke's Himalaya-Salzammer.

Schwein

Nackensteak, Minutensteak, Bauchscheiben, Spare Ribs, Holzällerscheibe, Schweinefiletsteak, Hacksteak, Schloss-Steak, Schulterdeckel, Dry Aged Schweinekotelett – ein besonderer Genuss

Rind - nur auf Vorbestellung -

Portehouse-Steak, T-Bone-Steak, Bone-in-Strip-Steak, Prime-Rib, Back-Ribs, Tenderloin-Roast, Sirloin-Steak, Rib-Eye-Steak, Hüftsteak, Flank-Steak, Hanging-Tender (Nierenzapfen), Skirt-Steak (Zwerchfell), Schloss-Steak, Burger Patty

Lamm

Lammkotelett, Lammfilet, Lammlachs, Lammkeulenscheiben

Geflügel

Putensteak, Putenmedaillons, Hähnchenbrust

Wurstchen - aus eigener Herstellung -

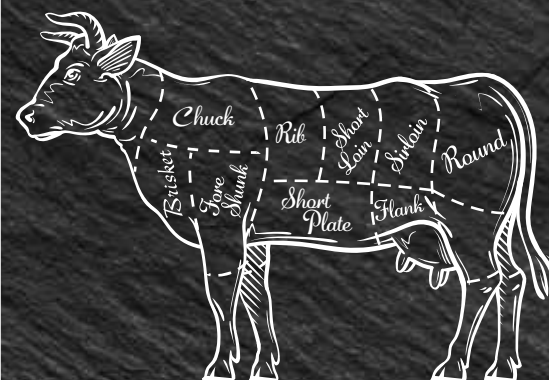
Gebrühte Bratwurst
Schinkengriller
Hankes Käsewurstchen
Bärlauchbratwurst
gebrühte Käsebratwurst
Gourmetbratwurst mit Käse, Kochschinken und Spinat
frische grobe Bratwurst
Sieben Berge Zwerge
Wildschweinbratwurst
Minibratwurst
Western Bratwurst mit Bauchspeck und Röstzwiebeln
Gyros Bratwurst
Chorizo Bratwurst

Salate

Beachten Sie unseren hausgemachten Kartoffelsalat und unsere reichhaltigen Salatangebote in unseren Filialen.

Tipp zur Aufbewahrung

Nach dem Einkauf sollte man das Steak von der Umverpackung befreien und auf einen Teller legen. Diesen deckt man mit Frischhaltefolie ab und stellt in ins untere kühlste Fach. So kann man Steaks zwei bis drei Tage aufbewahren. Für ein sicheres Lebensmittel dieses immer gekühlt transportieren.



Verschiedene Grillspieße und gefüllte Taschen

Wie z. B. Fleischspieße mit Geflügel- oder Schweinefleisch, Schweinefiletspieß, Italienische Röllchen, Wellenspieße, Grillzöpfe und Grillfackeln, Schweinelachstaschen, Gyrostaschen, Tomate-Mozzarella-Tasche u. v. m.

Vegetarisch - nur auf Vorbestellung -

Kartoffelspieße mit Grillkäse, gemischte Gemüse-Spieße, eingelegter Schafskäse in Alufolie, Rosmarin Kartoffeln mit Kräuterquark u. v. m.

Hankes Grill-Gutscheine



Einzulösen in den Filialen: Alfeld (Mobil), Gronau/Netto, Sarstedt/ NP, Lamspringe, Verkaufswagen Nordstemmen (immer Mittwochs), Verkaufswagen Oldendorf (immer Donnerstags), Verkaufswagen Gronau (immer Freitags), Verkaufswagen Delligsen (immer Samstags)

Bitte den jeweiligen Gutschein ausschneiden und beim Einkauf vorlegen. Die Gutscheine gelten nicht bei schon reduzierter Ware und Angebotsaktionen.

