



Sehr geehrte Damen und Herren,

Die Fleischerei Rühl in Rüsselsheim, seit nun über 16 Jahren zuverlässiger und kompetenter Partner der Gastronomie bietet Ihnen:

- Ein breites Spektrum an Produkten (Vollsortiment)
- Gleich bleibende herausragende Qualität
- Lieferung frei Haus (auch geringere Mengen ohne Aufschlag) gemäß HACCP in vollisolierten Kühlfahrzeugen, zu den mit Ihnen vereinbarten Lieferterminen. (auch mehrmals wöchentlich)
- Exzellente persönliche Kundenbetreuung durch fachkundiges, freundliches Personal
- Wir bieten Ihnen eine ausgezeichnete und große Vielfalt an geschnittenen und marinierten Produkten (flexibler Profi Schneideservice)
- Reichhaltiges, herzhaftes Wurstvollsortiment, durch qualifizierte Fleischermeister und Fleischergesellen aus der Region hergestellt

TESTEN SIE UNS

Denn unser Motto

„ Qualität und Frische von Rühl“

wird auch Sie überzeugen

Rufen Sie uns gleich an – Telefon: 06142/9357-0

Bankverbindungen:

Kreissparkasse Groß-Gerau Rüsselsheimer Volksbank eG
 BLZ 508 525 53 BLZ 500 930 00
 Kto.-Nr. 16029092 Kto.-Nr.21069108

Sitz:

Rüsselsheim – HRB 3415
 Steuer-Nr. 07 232 13445
 Geschäftsführer: Ernst Rühl

Kommunikation:

Telefon (06142) 9357-0
 Telefax (06142) 9357-40
 eMail: ruehl-ruesselsheim@web.de

SCHWEINEFLEISCH – Seite 1 –

Artikel:

- Fr. Schweinelachse o .Kn. vac.
- Fr. Schweinerücken o. Kn. Vac.
- Fr. Schweinefilet mit Kopf und Kette einzeln oder 3 er vac.
- Fr. Schweinefilet ohne Kopf, ohne Kette vac.
- Fr. Schweinenacken o. Kn. lose/ vac.
- Fr. Schweinenacken wie gewachsen/m. Kn.
- Fr. Schweineoberschale mit Deckel vac.
- Fr. Schweineoberschale ohne Deckel vac.
- Fr. Schweine Kotelett mit Hals wie gewachsen lose
- Fr. Schweine Kotelett mit Hals ausgelöst lose
- Fr. Schweinekotelett ohne Hals w. g. (Stielkotelett am Stück)
- Fr. Schweinekotelett ohne Hals ausgelöst(Rücken mit Filet)
- Fr. Schinken schier lose
- Fr. Schweineschinken mit Speck und Schwarte o. Kn.
- Fr. Schweineschinken mit Speck und Schwarte m. Kn.
- Fr. Schweinenuss/Kugel vac.
- Fr. Schweineschulter schier lose
- Fr. Schweineschulter m. Kn. Und Schwarte
- Fr. Schweine Speckschulter o. Kn. Lose
- Fr. Schweineabschnitte lose
- Fr. Schweinebauch w.g. lose
- Fr. Schweinebauch o.Kn. zugeschnitten (Ladenbauch) lose
- Fr. Kutter/Verarbeitungsbauch ohne Schwarte, ohne Knochen

Schweinefleisch – Seite 2-

Artikel:

- Fr. Schweinebrustspitze ohne Knochen lose
- Fr. Schweinestich wie gewachsen/ Dicke Rippe lose
- Fr. Kotelettleiterchen/Spareribs natur lose
- Fr. Bauchleiterchen lose
- Fr. Schweinehinterhaxe/Grillhaxe (Vlieshaxe) 700-850 gr. lose
- Fr. Vorderhaxe lose
- Fr. dicke Haxe, ca .1,5 kg pro Stück
- Fr. ½ Schweine grob zerlegt, Klasse E
- Fr./Gefr. Schweineknochen gesägt im Beutel
- Fr. Schweineleber lose
- Fr./gefr. Schweinenieren
- Fr. Schweineblut im Beutel
- Fr. Schweineschwänze lose
- Fr. Schweinefüße/Hinterpfoten lose
- Fr. Schweinemaske/Schnutte/Kopffleisch lose
- Fr. Schweinezunge
- Fr./Gefr. Magere Bäckelchen vac.
- Gefr. Schweinefilet 1 zel vac. (EU Ware)
- Gefr. Filetköpfe (800 gr. Pack) vac.
- Gefr. Schweinerolle/Gensle vac.
- Gefr. Schweineabschnitte vac.

Unser Schweinefleisch erhalten wir täglich vom Schlachthof aus dem Odenwald und garantieren hiermit die Frische und die ausgezeichnete deutsche Qualität.

Selbstverständlich ist unser Schweinefleischsortiment noch viel größer, vermissen Sie einen bestimmten Artikel, fragen Sie uns danach, wir können mit Sicherheit weiterhelfen.

Schweinefleisch– Seite 1 –

(geschnitten, gepökelt, gegart)

Artikel:

- Fr. Kammkotelett mit Knochen geschnitten
- Fr. Stielkotelett mit Knochen geschnitten
- Fr. Schweineschnitzel aus der Oberschale (alle Größen; TOP)
- Fr. Schweineschnitzel aus dem Rücken/Lachs vac.
- Fr. Schweinerouladen aus der Oberschale vac.
- Fr. Gyros natur aus dem Nacken lose
(Nacken geputzt, quer oder längs in allen Schnittstärken geschnitten)
- Fr. Schweinegulasch aus dem Hinterschinken vac.
- Fr. Schweinegeschnetztes aus dem Hinterschinken vac.
- Fr. Schweinemedallions geschnitten aus dem Filet vac.
- Fr. Schweinebauchscheiben natur, o.Kn. vac.
- Fr. Schweinebauch zugeschnitten & gepökelt vac.
- Fr. Schweinenacken o.Kn. gepökelt vac.
- Fr. Grillschinken mit Speck & Schwarte o.Kn., gepökelt
- Fr. Grill/Vlieshaxe (Hinterhaxe) gepökelt
- Fr. Grill/Vlieshaxe (Hinterhaxe) gepökelt & gegart
- Fr. Grill/Vlieshaxe (Hinterhaxe) gepökelt, gegart, gewürzt
- Fr. Kammrippchen m. Kn. am Stück
- Fr. Kammrippchen o. Kn. am Stück
- Fr. Kammrippchen m. Kn. geschnitten
- Fr. Kammrippchen o.Kn. geschnitten
- Fr. Stielrippchen m. Kn. am Stück
- Fr. Stielrippchen m. Kn. geschnitten

Schweinefleisch – Seite 2-

(geschnitten, gepökelt, gegart)

Artikel:

Fr. Grillschinken/Krustenbraten vac.

(mit Speck & Schwarte zugeschnitten, gepökelt & gegart)

Fr. Dillbraten vac.

(Schweinelachs gepökelt & gegart mit Dilldeckel)

Fr. Kasseler Rücken o. Kn. geräuchert (Roh) vac.

Fr. Kasseler Nacken o. Kn. geräuchert (Roh) vac.

Fr. Kasseler Rücken o. Kn. gegart & Geräuchert (Kaiserbraten)

Fr. Schweinehackfleisch lose/ vac.*

Fr. Schweinemett/Hackepeter gewürzt vac.*

Fr. Hackfleisch gemischt aus Schweine & Rindfleisch *

Gefr. Hackfleisch gemischt aus Schweine & Rindfleisch *

= * aus eigener Herstellung, 1 A Qualität, regelmäßige mikrobiologische Untersuchungen.

Alle Produkte schneiden wir für Sie nach Ihren bestellten Gewicht und verpacken es nach Ihren Wünschen. Gerne erhalten Sie diverse Sorten Schnitzel oder Steaks auch gesteakert zu einem Aufpreis von 0,25 €/Kg.

Aus logistischen Gründen können geschnittene Artikel nur am Folgetag nach Bestelleingang geliefert werden.

Bei gepökelten & gegarten oder geräucherten Produkten benötigen wir eine Vorlaufzeit von 2 Tagen. Nur so können wir die ausgezeichnete Qualität garantieren.

Haben Sie andere Wünsche oder vermissen Sie ein Produkt? Wenden Sie sich an unser kompetentes und freundliches Personal.

Schweinefleisch– Seite 1 –

(geschnitten, gewürzt, mariniert, gefüllt)

Artikel:

Fr. Schweinefilet gefüllt mit Mett

Fr. Schweinelende gefüllt mit Bärlauch & Mett

Fr. Schweinelachse gefüllt mit Mett

Fr. Schweinenackensteaks(Grillsteaks) 5 er oder 10 er vac.
(alle Gewichtsklassen, gleichmässig geschnitten)

Fr: Rückensteaks/Minutensteaks 5 er oder 10 er vac.
(dünn geschnitten aus dem Schweinelachs, versch. Mariaden)

Fr. Bauchscheiben/Grillbauch mariniert 5 er oder 10 er vac.

Fr. Spareribs mariniert

Fr. Schweinefiletspieße mariniert

Fr. Grillfackeln mariniert

(100 gr. Nackenfleisch dünn geschnitten und geschickt
auf den Holzspieß gedreht)

Fr. Lachszöpfe mariniert
(zu einem Zopf geflochtene Streifen aus dem Schweinelachs)

Fr. Pfannengyros „ Pfannenfertig“
(geschnitten aus Nacken, mariniert)

Fr. Hackbraten rohe Masse in Aluschale

Fr. Spießbraten ungefüllt vac.

Fr. Spießbraten „Traditionell“

(herzhaft schmeckender Braten, gefüllt mit reichlich
Zwiebel & Dörrfleisch)

Fr. Spießbraten „Hackepeter“

(gefüllt mit würzigem saftigen Schweinemett)

Schweinefleisch – Seite 2-

(geschnitten, gewürzt, mariniert, gefüllt)

Artikel:

Fr. Spießbraten „Backpfläumchen“

(gefüllt mit würzigem Schweinemett & Backpflaumen)

Fr. Spießbraten „Herzhafte Art“

(gefüllt mit leckerem Broccoli & würzigen Käsewürfel)

Fr. Spießbraten „Deftige Art“

(gefüllt mit Rauchspeck, Käsewürfel und gesunden Gartenkräutern)

Fr. Spießbraten „Griechische Art“

(gefüllt mit Fetakäse und grünen Oliven mit griechischer Würzmischung)

Fr. Spießbraten „Hawaii Art“

(fruchtig würzig im Geschmack , gefüllt mit Ananas, Schinkenwürfel und Käse)

Fr. Spießbraten „Paprika Mix“

(würzig, gefüllt mit roten und grünen Paprikastreifen und Schweinemett)

Fr. Spießbraten „Puszta Art“

(scharf, gefüllt mit geschrotenem Chilli, Paprikastreifen und Schweinemett)

Fr. Spießbraten „Kühkopf“

(gefüllt mit Schweinemett, Gartenkräuter und schmackhaften Bärlauch)

Fr. Spießbraten „Pizza“

(gefüllt mit Mozzarella, Salami, Schinken, Paprika, Zwiebeln, Tomatenmark, sowie Pizzagewürz und Gräutern)

Fr. Spießbraten „American Style“

(gefüllt mit Mais, Kidney Bohnen, Bacon, Zwiebeln, Barbecue Sauc und Schweinemett und div. Gewürzen)

Deutsches Rindfleisch

Artikel:

Fr. Jungbullenroastbeef o. Kn. ohne Entrecote 5 kg + TOP

Fr. Jungbullen Entrecote Stück o. Kn.

Fr. Bullenroastbeef mit Knochen

Fr. Jungbullenfilet 2,5 kg +

Fr. Falsches Filet 2 er vac.

Fr. Semerrolle vac.

Fr. Rinderbrust o.Kn. /Suppenfleisch vac.

Fr. Rinderbrust m. Kn.

Fr. dicker Bug vac.

Fr. Rinderoberschale vac.

Fr. Rinderkugel vac.

Fr. Rindertafelspitz mit leichtem Fettdeckel vac.

Fr. Rinderhals/Hochrippe o.Kn. vac.

Fr. Rinderhals/Hochrippe m. Kn. lose

Fr. Nachwade/Beinflisch in Scheiben

Rindfleischabschnitte 90/ 10 vac. Ideal für Hackfleisch

Fr./Gefr. Rinderknochen gesägt im Beutel

Fr./gefr. Markknochen gesägt im Beutel

Fr. Rinderleber vac.

Fr. Rinderherz am Stück

Fr. Rinderpansen ganz geputzt

Deutsches Rindfleisch geschnitten

Fr. Rinderhackfleisch mager lose / vac.

Fr. Rindertatar lose (1 a Qualität, mager aus der Hüfte)

Fr. Rindergulasch aus dem dicken Bug geschnitten vac.

Fr. Rindergulasch aus der Hals/Hochrippe geschnitten vac.

Fr. Rindergulaschsuppenfleisch fein geschnitten

Fr. Rindergeschnetzeltes aus der Hüfte vac.

Fr. Rinderrouladen geschnitten aus der Oberschale 1 A TOP

Fr. Rinderleber geschnitten in Scheiben vac.

Fr. Sauerbraten eingelegt (aus der falschen Filet)

Fr. T Bone/Porterhouse Steaks geschnitten 1 zel vac.

Mit unserem Rindfleischlieferant aus dem Rhein Main Gebiet arbeiten wir seit vielen Jahren zusammen und garantieren hiermit immer Qualität und Frische sowie vollständige Rückverfolgung jedes einzelnen Teilstückes.

Unser Rindfleisch ist von Jungbullen und Färsen.

Denn Ihr Vertrauen ist unser Vertrauen.

Südamerikanisches Rindfleisch

Artikel:

Fr. arg. Roastbeef (mager 3,5 kg +, div. Marken)

Fr. arg. Rinderfilet ¾ lbs. vac.

Fr. arg. Rinderfilet 4/5 lbs. vac.

Fr. arg. Rindersteakhüfte vac.

Fr. brasil. Rinderfilet ¾ lbs. vac.

Fr. brasil. Rinderfilet 4/5 lbs. vac.

Fr. brasil. Roastbeef 4/5 lbs. vac. (mager 4 kg +, div. Marken)

Fr. Uru. Roastbeef 4/5 lbs. vac.

Kalbfleisch(deutsch/holländ.):

Fr. Kalbsrücken o.Kn. helle Ware vac.

Fr. Kalbsrücken mit Knochen am Stück

Fr. Kalbslachse „Top Zuschnitt“ vac.

Fr. Kalbsfilet vac.

Fr. Kalbsoberschale vac.

Fr. Kalbskugel vac.

Fr./Gefr. Kalbshinterhaxe ca. 1,7 kg Stücke vac.

Fr. Kalbsleber hell, lose oder vac.

Gefr. Kalbsleber (rose Ware) vac.

Gefr. Kalbsknochen im Beutel

Kalbfleisch geschnitten:

Gefr. Kalbsosso Bucco in Scheiben

Fr. Kalbsschnitzel aus der Oberschale vac.

Fr. Kalbsgeschnetztes aus der Keule vac.

Geflügel:

Artikel:

Fr. Putenbrust männlich, aus der EU, 2kg +

Gefr. Griller 1100 gr. poly, ohne Innereien

Gefr. Griller 1200g r. poly, ohne Innereien

Gefr. Griller 1100 oder 1200 gr. gewürzt

Gefr. Hähnchenschenkel 240 gr.

Gefr. Franz. Flugentenbrust 2 er vac.

Convenience - Produkte:

GEFLÜGEL & SCHWEIN

Gefr. Putenschnitzel natur 160 gr., 3kg Karton

Gefr. Hähnchenbrustfilet natur 160 gr. , 3 kg Karton

Gefr. Hähnchenbrustfilet natur brasil. 2kg Block

Gefr. Hähnchenschnitzel pan. 160 gr. 3 kg Karton

Gefr. Hähnchen Form Nugetts pan. 3 kg Karton

Gefr. Hähnchen „Chicken“ Burger pan. 70 gr. 3 kg Karton

Gefr. Partybällchen/Minifrikadellen 3k g Karton

Gefr. Metzgerfrikadellen 125 gr. 16 Stück pro Beutel

Gefr. Schweinelachsschnitzel pan. 100 gr.

Gefr. Schweinelachsschnitzel pan. 120 gr.

Gefr. Schweinelachsschnitzel pan. 150 gr.

Gefr. Schweinelachsschnitzel pan. 180 gr.

Gefr. Schweinelachsschnitzel pan. 200 gr.

Gefr. Schweinelachs Cordon Bleu 180 gr. pan.

Vermissen Sie einen bestimmten Artikel aus dieser Reihe? Gerne informieren wir Sie über weitere Convenience Produkte und finden gemeinsam eine Lösung.

Lamm & Weideschaf:

Artikel:

- Gefr. Lammfilet original 1 kg Pack
- Gefr. Weideschaffilet 1 kg Pack
- Gefr. Weideschaflachse 1 kg Pack
- Gefr. Weideschafkeule o. Kn. 1,5 kg Stücke
- Gefr. Weideschafkeule m. Kn. 1,7 kg Stücke
- Gefr. Lammkrone ca. 800 gr. Pack
- Gefr. Lammkeule o. Kn.
- Gefr. Lammkeule m. Kn.
- Gefr. Lammkotelett 75 mm geschnitten ca. 1kg Pack
- Gefr. Lammsattel 25 mmm geschnitten ca. 2kg Pack
- Gefr. Lammhinterhaxen ca. 350 gr. Stück

Wildprodukte:

- Gefr. Hirschgulasch 2,5 kg vac.
- Gefr. Hirschedelgulasch 1 A TOP, 2,5 kg vac.
- Gefr. Hirschkeule m.Kn. vac.
- Gefr. Hirschrücken m. Kn. vac.
- Gefr. Wildschweinrücken m. Kn. vac.
- Gefr. Wildschweinkeule m. Kn. vac.
- Gefr. Wildschweingulasch 2,5 kg vac.
- Gefr./Fr. Wildschwein komplett am Stück /grob zerlegt
- Gefr. Rehkeule m. Kn. vac.
- Gefr. Rehrücken m Kn. vac.

Dies ist nur ein Auszug aus unserem Wildsortiment, dieses noch viele weitere Artikel frisch oder gefroren umfasst.

Pizza Wurst Sortiment:

Artikel:

Pizza Salami „Napoli“ geschnitten 1 kg Aromapack, Kal. 55

Peperoni Salami geschnitten 1 kg Aromapack, Kal. 38

Dtsch. Vorderschinken (100 %) nach ital. Art 1 kg Aromapack

Dtsch. Vorderschinken am Stück (5 kg Block)

Beilagen „Gemüse & Kartoffelprodukte:

Gefr. Pommes Frites Julienne (Feinschnitt 7 mm)2,5 kg Btl.

Gefr. Pomme Frites (Normalschnitt 10 mm) 2,5 kg Btl.

Gefr. Kroketten lang 2,5 kg Btl.

Gefr. Bratkartoffel/Kartoffel Chips 2,5 kg Btl.

Gefr. Broccoli Röschen 2,5 kg Btl.

Gefr. Blumenkohl Röschen 2,5 kg Btl.

Gefr. Blattspinat 2,5 kg Btl.

Gefr. Markerbsen 2,5 kg Btl.

Gefr. Fingermöhrrchen 2,5 kg Btl.

Gefr. Brechbohnen 2,5 kg Btl.

Gefr. Rosenkohl Röschen fein 2,5 kg Btl.

Gefr. Zwiebeln in Scheiben/geschnitten 2,5 kg Btl.

Weitere Gemüse Produkte oder Mischgemüse sowie sonstige Beilagen

können Sie mit einwöchiger Bestellfrist und Abnahme von 4 Btl. Pro Artikel jederzeit und ohne Probleme bei uns erhalten.

Wurstsortiment:

Artikel:

Brühwürstchen:

Fleischwürstchen 100 gr. 10 er vac.

Odenwälder Würstchen 80 gr. in Eigenhaut

Wiener Würstchen im Saitling a´60 gr.

Rindswürstchen 100/120/130/150 gr. 10 er vac.

Chilliwürstchen 100 gr. im Saitling (SEHR SCHARF!!!!)

Käsewürstchen 100 gr. 10 er vac.

Ziegeunerwürstchen 100/120 gr. 10 er vac. ((SCHARF)

Krakauer Würstchen 100 gr. 10 er vac.

Weisswürstchen „Münchner Art“ 10 er vac.

Brühwurst:

Fleischwurst im Ring lose oder vac.

Fleischwurst ½ Ring 250 gr. Stück lose oder vac.

Fleischwurst weiss im Ring lose oder vac.

Krakauer im Ring vac.

Gelbwürstchen kleine 125 gr. Stücke

Wurstsalatstreifen geschnitten aus Lyoner)

Puten Fleischwurst im Ring vac.

Fleischkäse fein 2 kg Stücke vac.

Fleischkäse grob 2 kg Stücke vac.

Zwiebelfleischkäse 2 kg Stücke vac.

Pizza Fleischkäse 2 kg Stücke vac.

Artikel:

Fleischkäsebrät rohe Masse 1 kg / 2 kg Aluschalen

Hackbraten grob rohe Masse in Aluschale

Hackbraten grob gebacken

Grillwürstchen:

Fr. grobe hausmacher Bratwurst alle Größen erhältlich
(eigene Herstellung)

Grillbratwurst grob/mittelgrob 100/120/130/150 gr.

Rostbratwürstchen mittelgrob im Saitling(alle Größen)

Bratwurst fein mit Kräutern 10 er vac.

Bratwurst im ESC Darm fein, nach Art einer Thüringer

Currybratwurst fein 140 gr. 10 er vac.

Pasteten:

Hubertus Pastete

Leberpastete schnittfest

Hähnchenroulade mit Petersilie

Aufschnitt Sortiment:

Bierschinken Kal. 90

Bierwurst Kal. 90

Champignon Lyoner Kal. 90

Lyoner Kal. 90

Kaiser Jagdwurst Kal. 90

Eierwurst Kal. 90

Herzwurst Kal. 90

Artikel:

Aufschnitt Sortiment

Mortaldella mit Pistazien

Paprika Lyoner Kal. 90

Corned Beef

Kalbfleischsülze

Gemüsesülze

Putenfleischsülze

Schweinskopfsülze mit Petersilie

Schweinskopfsülze mit Pfeffer

Putenbrust mit Paprika gegart

Putenbierschinken Kal. 90

Puten Mortadella Kal. 90

Putenpaprikawurst Kal. 90

Putenjagdwurst Kal. 90

Dauerwurst:

Cabnossi(Stangen oder Mini)

Ungarische Salami

Salami Spezial(Weiss oder Braun)

Mailänder Salami

Paprika Salami

Pfeffersalami

Landjäger 20 er vac.

Artikel:

Landwurst/ Hausmacher Kost:

Leberwurst im Ring frisch/geräuchert

Leberwurst frisch 60/90 er steril Darm

Leberwellwürstchen 10 er vac. für Schlachtplatte

Leberwurst im Krausedarm vac.

Blutwurst im Ring frisch/geräuchert

Blutwurst frisch 60/90 er steril Darm

Blutwellwürstchen 10 er vac. für Schlachtplatte

Blutwurst im Krausedarm vac.

Zungenblutwurst ½ Stücke 120 er Kal.

Schwarzer Brei/Pfeffer im 500 gr. Darm

Schwartenmagen /Presskopf in Blase geräuchert

Schwartenmagern /Presskopf 60/90 er steril

Delikatessleberwurst

Leberknödel 100gr. gebrüht

Rohwurst:

Zwiebelemett 500 gr. steril Darm

Mettwurst fein im Ring geräuchert

Mettwurst mittelgrob im Ring geräuchert

Mettwurst grob im Ring geräuchert

Mettwürstchen/Teewürstchen klein

Pfefferbeisser im Saintling geräuchert

Mettenden/geräucherte Bratwurst

Geräucherte Paprika Bratwurst

Kümmelringe 100 gr. geräuchert

Wurstsortiment Seite 5 :

Artikel:

Schinken roh & gekocht

Schinkenspeck/Roher Schinken vac.

Nußschinken vac.

Schwarzwälder Schinken vac.

Dörrfleisch mager ½ Stücke geräuchert

Dörrfleisch gewürfelt (mild oder würzig)

Serano Schinken dünn geschnitten

Gek. Hinterschinken rund Metzgerqualität weiss

Gek. Hinterschinken rund Metzgerqualität angeräuchert

Fetter Speck weiss vac.

Dosenwurst:

Leberwurst 200 gr.

Blutwurst 200 gr.

Schwartenmagen 200 gr.

Bauernbratwurst 200 gr.

Bierwurst 200 gr.

Jagdwurst 200 gr.

Eisbein 200 gr.

Rippchen in der Dose 400 gr.

Rippchen in der Dose 800 gr.

Sonstiges:

Griebenschmalz 2,5 kg Darm

Schweineschmalz 3 kg Darm

Griebenschmalz 125 gr. Darm

Fleischsalat 125 gr. Becher