



Brüh- & Kochwurst

Ein breites Sortiment der köstlichen, fein gewürzten Brüh- und Kochwürste.

Unsere Brüh- und Kochwürste sind durch Brühen, Backen, Braten oder Kochen veredelte Wurstspezialitäten.

- Bierwurst
- Bockwürste
- köstliche Pasteten
- Jagdwurst
- Römerbraten
- gebrühte Rostwürste
- Leberkäse
- Kochsalami
- Wiener Würstchen



Platten & Präsenten

Passend zu Ihrem Anlass, frische Platten nach Ihren Wünschen.

- Auf Wunsch stellen wir Ihnen individuelle Präsentkörbe zusammen.
- Mit unserem individuellen Platten können Sie Ihre Festlichkeit entspannt planen.
- Ein Gutschein vom Hofladen WEILEPP - eine tolle Geschenkidee!



Grillspezialitäten

Vielfältige Grillspezialitäten, bei uns erhalten Sie alles für einen entspannten Grillabend.

Neben unseren Brätel und Steak-Klassikern aus Schwein und Rind in naturell, oder mit unseren unverwechselbaren pikanten Marinaden.

Versuchen Sie Ihre Gäste doch mal zu überraschen, zum Beispiel mit groben Rostwürsten und leckeren Grillscheiben.



Gehacktes

UNSERE EMPFEHLUNG. Gehacktes, nach eigener Rezeptur, täglich frisch hergestellt.

Frische, Qualität, Regionalität, traditionelle Rezepturen und Handwerkstechniken.

Unsere Leistungen für beste Qualität. Für Ihren Geschmack.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Montag ist geschlossen
Di., Do. und Fr.
09.00 - 12.00 und 14.00 - 18.30 Uhr
Mi. 14.00 - 18.30 Uhr
Sa. 08.00 - 12.00 Uhr

WEILEPP
Dorfstraße 48
99636 Rastenberg
OT Roldisleben

+49 36377 4656
+49 36377 83776

info@weilepp.de
www.weilepp.de



WEILEPP

Hofladen & Landwirtschaft

... natürlich, besser, gut.

Wir wollen jetzt und in **Zukunft**,

alternativ erzeugte

Lebensmittel herstellen.

Das sind wir ihnen, unseren Kindern

und dem **Leben** schuldig.

UNSER SORTIMENT

Wir lieben
REGIONAL



Strohschweine

Einzigartige Qualität der Produkte aus dem Strohschwein. Der bewusste Genuss.

Unsere Schweine leben in einem modernen, nicht klimatisierten und teiloffenen Stall in artgerechten Kleingruppen auf trockenem Stroh.

Durch eine längere Mastdauer und den artgerechten Lebensbedingungen sind die Tiere viel gesünder und es bildet sich eine natürliche Muskulatur aus.

Sie profitieren von der hochwertigen und nachhaltigen Spitzenqualität des Fleisches, welches mit gutem Gewissen verzehrt werden kann.



Weiderind

Natürliche Lebensbedingungen für unsere Weiderinder stehen für die Güte der Produkte.

Unsere Rinder leben in den Sommermonaten auf der Weide. Frische Gräser und Kräuter, frei von chemischen Pflanzenschutzmitteln und künstlichem Dünger unterstützen ein langsames, natürliches Wachstum der Tiere.

Die Kälber laufen von Geburt an frei mit den Kühen, ernähren sich von der Milch der Mütter und den Früchten der Weide.

Im Winter fühlen sich die Tiere in großzügigen Stallungen wohl. Das Winterfutter kommt aus dem eigenen Anbau.



Hausschlachtung

Traditionelles Fleischerhandwerk. Hausgemachte Spezialitäten nach regionalen Rezepturen.

Unser Hofladen steht für traditionelle Fleisch- und Wurstherstellung regionalen Ursprungs.

- geräucherte und ungeräucherte Wurstwaren
- ein umfassendes Wurstangebot im Glas, in verschiedenen Größen perfekt zur Bevorratung
- rohe Fleischspezialitäten von Schwein und Rind

Täglich frisch hergestellt. Beste Qualität. Für Ihren Geschmack.



Knackwurst & Salami

HERZHAFT. DEFTIG. WÜRZIG. Beste Zutaten, mit viel Leidenschaft und Zeit. ECHTE QUALITÄT.

EINE BESONDERE EMPFEHLUNG!

WEILEPPS geräucherte Knackwurst und Salami.

Wir profitieren bei der Herstellung unserer Lebensmittel von der Nähe zur Landwirtschaft, mit einer tiergerechten Haltung und Fütterung sowie minimaler Transportwege.

Das Tierwohl steht im Vordergrund. Im Ergebnis können wir so Geschmack, Fleischqualität und Frische mitbestimmen.



Spezialitäten

Räucherwaren. Hausgemachte Spezialitäten mit Tradition, für den Genuss.

Ausgesuchte Räucherprodukte aus eigener Herstellung

- Bauernschinken
- Nusschinken
- Lachsschinken
- gefüllte und ungefüllte Lende
- Schinkenspeck

Wir geben unseren Erzeugnissen Zeit zu reifen und sich geschmacklich zu entfalten.

