



Auftragsformular (bitte ausfüllen und abgeben oder faxen)

Name und Telefonnummer

ankreuzen	Auftrag	Bemerkungen
	Schlachten und Verarbeiten	
	Schlachten	

ankreuzen	Zerlegen und vacuumieren	Bemerkungen
	Zerlegung 0 für Profis	nur von Knochen befreien
	Zerlegung 1 mit Feindressur für Selbstversorger	Grobzerlegung und Feindressur inkl. vacc Grosspackung
	Zerlegung 2 Feindressur, anschl. Portionieren u. Vacuumieren durch Selbstversorger	wird am häufigsten verlangt, inkl. Hackfleisch, Geschnetzeltes, Voessen, Bratenstücke usw.
	Zerlegung 3 Feindressur, anschl. Portionieren u. Vacuumieren durch Schlachthofpersonal	abgestuft je nach Portionengrösse
	nach Empfehlung der Metzger Fleischzubereitung (viel, wenig, z. B. Braten, Voessen, Hack ...)	

ankreuzen	Wursten und Räuchern	Bemerkungen	Bioverarbeitung möglich
	Bratwurst fein (wie Kalbsbratwurst)		
	Bratwurst grob (wie Schweinsbratwurst)		
	Currywurst, Paprikawurst, Bärlauchbratwurst (<i>Mindestmenge jeweils 10 kg, Bärlauch muss gebracht werden</i>)		
	Feuerteufel (Hausspezialität, Bratwurst pikant)		
	Brätkügeli		
	Cipollata		



SCHLACHTANLAGE WALTERSWIL

Zweckverband der Gemeinden des Kantons Zug












Ruessenstr. 5b, 6340 Baar

Tel: 041 761 10 64

Fax 041 761 10 63

mail@schlachthanlage-walterswil.ch

www.schlachthanlage-walterswil.ch

ankreuzen	Wursten und Räuchern	Bemerkungen	Bioverar- beitung möglich
	Fleischkäse gebacken (à ca. 4 kg)		
	Fleischkäse/Brät in Folie zum Selberbacken 500 g / 750 g / 1000 g		
	Bauernfleischkäse (Hausspezialität)		
	Cervelat		
	Käsewurst		
	Wienerli		
	Hamburger		
	Rauchwurst (=Bauernschüblig) zum Rohessen		
	Rauchsalami (Hausspezialität)		
	Mostbröckli, Bauernspeck, Coppa, Rohschinken mit Schwarte		
	Scharfe Kurve (Hausspezialität, Mostbröcklifleisch)		
	Kochspeck, Rippli, Schinkli salzen u. räuchern		
	Blutwurst / Leberwurst (Sept.– März nach Absprache)		

Anmerkungen:

- **Fettgedruckt** sind die Vorgänge, Produkte, die am häufigsten gewünscht werden.
- Falls Sie nicht sicher sind, was Sie bestellen möchten oder können, fragen Sie bitte unsere Metzger.
- Schreiben Sie unter Bemerkungen: viel xx, wenig yy, kein Voessen, dafür Gulasch ... dann weiss der Metzger, wo Sie bei den Produkten eher mehr möchten.
- Falls Sie andere Wurstwaren / Fleischprodukte wünschen, fragen Sie unsere Metzger!

Sämtliche Produkte können auch in Bio-Qualität hergestellt werden! Wir sind dafür zertifiziert

Schlachtungen müssen 48 Stunden im Voraus angemeldet werden! Ausnahme: Notschlachtungen

Bei Schlacht- und Verarbeitungsaufträgen bitten wir um frühzeitige Avisierung (in Hochsaison möglichst drei Wochen vorher, damit die Zerlegearbeit und Wursterei fristgerecht erledigt werden kann). Herzlichen Dank