

# Landmetzerei Rausch

Ernst Rausch

Mayener Str. 2  
56729 Langenfeld  
02655-1464  
e-mail: monikarausch@t-online.de  
Wurstwaren und Fleischwaren hoher Qualität nach altem Hausrezept

Unsere Metzgerei existiert seit über 50 Jahren, nun in der 2. Generation. Qualität und Frische ist unser Ziel, daher beziehen wir unser Fleisch aus dem hiesigen Raum der Vordereifel.

Fast alle Wurstwaren werden mit Naturgewürzen verfeinert. Nach altem Hausrezept stellen wir die Hausmacher Blut- und Leberwurst und den Bauernschwarzemagen her.

Sie essen gern gute Wurst und schätzen hervorragende Qualität? Dann sind sie bei uns genau richtig. Heimische Fleisch-Qualität kommt bei uns auf kürzestem Weg direkt zur Kundschaft.

Da wir hier in der Osteifel unsere Produkte herstellen, ist es naheliegend, dass wir auch eine Vielzahl von Produkten mit Wacholder verfeinern und herstellen.

Im Trend der Zeit und mit einem leichtem Hauch der Wacholderbeere gewürzt, wird die kalorien- und cholesterinarme Wildschweinsalami im Programm angeboten. Unser Produktsortiment für Sie

Wir führen ein breitgefächertes Sortiment an Wurstwaren aus eigener handwerklicher Herstellung: frisch, geräuchert und in Gläsern. Produkte mit Wacholder

- Schinken
- Mettenden
- Salami
- Wildschweinschinken
- Wildschweinsalami
- Heidestangen

Brotzeit (für die ausgewogene, bewusste Ernährung) und eine umfangreiche Auswahl an Brotsorten. Partyservice

Feste zu jeder Jahreszeit: Gern verwöhnt sie unser Party-Service mit ausgesuchten Spezialitäten. Events

Sie feiern, wir kümmern uns um Ihre Bewirtung.