

## Unsere SB-Läden



In unseren Selbstbedienungsläden bieten wir Ihnen unser komplettes hausgemachtes Sortiment portioniert und verpackt an.

Außerdem können Sie für Mittwoch und Freitag vorbestellen. Bestellungen nehmen wir gerne über unseren Onlineshop, persönlich oder telefonisch entgegen.

### Unsere Öffnungszeiten:

**Aschfeld**, Bachgasse 16

Montag - Samstag: 7.00 - 20.00 Uhr

**Würzburg**, Innerer Graben 8

**Karlstadt**, Arnsteiner Straße 40

Montag - Sonntag: 7.00 - 20.00 Uhr

(Die Öffnungszeiten können sich jahreszeitlich bedingt ändern, die aktuellen finden Sie immer auf unserer Internetseite.)

**Wir freuen uns auf Sie.**

## Unser Onlineshop

In unserem Onlineshop finden Sie unsere kompletten hausgemachten Fleisch- sowie Wurstspezialitäten. Gerne können Sie für unsere SB-Läden, unseren Haus-Lieferservice und unsere Schlemmer-Boten einfach und bequem online vorbestellen. Wir portionieren und vakuumieren ihre bestellten Waren nach Ihren Wünschen.

## Unser Haus-Lieferservice

Wir liefern Ihre bestellte Ware gekühlt bis an die Haustür. Mittlerweile dürfen wir schon über 1.000 Haushalte in und um Würzburg und Karlstadt beliefern.

## Unsere Schlemmer-Boten

Bei einem Schlemmer-Boten können bestellte Waren abgeholt werden. Somit können wir auch in Orte außerhalb unseres regulären Lieferumkreises liefern.

Unter [www.elviras-bauernladen.de](http://www.elviras-bauernladen.de) finden Sie unsere Lieferorte und alle Termine für unseren Haus-Lieferservice und zu unseren Schlemmer-Boten.

Elviras Bauernladen e.K.  
Bachgasse 16  
97776 Eußenheim-Aschfeld  
09350 10 44

[mail@elviras-bauernladen.de](mailto:mail@elviras-bauernladen.de)  
[www.elviras-bauernladen.de](http://www.elviras-bauernladen.de)



DE-ÖKO-006



## Echtes fränkisches Handwerk



**Fleisch und Wurst**  
**frisch und hausgemacht**  
**vom Bauernhof**



# Unser Familienbetrieb

Unsere Familie bewirtschaftet in Aschfeld einen landwirtschaftlichen Betrieb. Die Mutterkuhherde lebt in den warmen Monaten auf saftigen Weiden rund um unseren Hof und die Mastrinder im Freiluftstall. Die Puten fühlen sich im Offenstall auf Stroh mit reichlich Platz sehr wohl.

Unser Rindfleisch ist bioland-zertifiziert.

**Bioland**

Die Strohschweine stammen vom Landwirtkollegen Schmittfull aus Egenhausen, der seine Tiere nach den Richtlinien der Initiative „Bayerisches Strohschwein e. V.“ hält. Die Schweine leben auf Stroh, werden mit dem hofeigenem Futter gefüttert und haben Auslauf im Freien.



In unserem Sortiment finden Sie:  
**Puten-, Bio-Rind-, und Strohschweinefleisch.**

Die komplette Schlachtung der Tiere sowie die Zerlegung erfolgt bei uns in unserer kleinen, EU-zertifizierten Hofmetzgerei.

**Die hausgemachten Wurst- und Schinkenspezialitäten**

stellen wir ebenfalls zu 100% mit sehr viel Leidenschaft und traditionellen Rezepten her.

# Direkt und frisch vom Bauernhof so funktioniert unser Wirtschaftskreislauf



Unsere hausgemachten Wurst- und Fleischspezialitäten für Sie.



Unser Bio-Ackerbau mit Tierhaltung.



Unsere Zerlegung und Produktion.



Unser EU-Schlachthaus.

Mit viel Herzblut und großer Leidenschaft führen wir jeden Arbeitsschritt persönlich aus – von der liebevollen Aufzucht über die verantwortungsvolle Schlachtung und traditionelle Wurstherstellung bis hin zum Verkauf oder der persönlichen Lieferung.

**Probieren Sie selbst – Sie werden die Frische und den reinen Genuss schmecken.**