

Laden Aschfeld

Unsere Theke sowie unser SB Schrank sind für Sie mit portionierten und verpackten Spezialitäten gefüllt.

Außerdem können Sie an den beiden Tagen Ihre bestellten Waren im Laden abholen.

Bestellungen nehmen wir gerne über unseren Onlineshop, persönlich oder telefonisch entgegen.
(Für Mittwoch bis Montag, 20 Uhr, für Freitag bis Mittwoch, 20 Uhr)

Öffnungszeiten:

Mittwoch und Freitag: 16.00 - 18.00 Uhr

Bachgasse 16 - 97776 Eußenheim-Aschfeld
Tel. 09350-1044

Laden Würzburg

In unseren SB-Schränken bieten wir Ihnen unser komplettes hausgemachtes Sortiment portioniert und verpackt an.

Außerdem können Sie am Mittwoch und Freitag von 13.00- 18.00 Uhr Ihre bestellten Waren im Laden abholen. Bestellungen nehmen wir gerne über unseren Onlineshop, persönlich oder telefonisch entgegen.
(Für Mittwoch bis Montag, 20 Uhr, für Freitag bis Mittwoch, 20 Uhr)

Öffnungszeiten:

Dienstag: 12.00 - 18.00 Uhr

Mittwoch - Freitag: 10.00 - 18.00 Uhr

Samstag: 10.00 - 17.00 Uhr

Innerer Graben 8 - 97070 Würzburg
Tel. 0931-80473139

Wir freuen uns auf Sie!

Katja Dallmann und das gesamte Team

Unser Onlineshop

So funktioniert's:

- Sie bestellen einfach und bequem über unseren Shop unter www.elviras-bauernladen.de.
- Wir portionieren und vakuumieren unsere hausgemachten Spezialitäten nach Ihren Wünschen. Unsere Fleisch- und Wurstspezialitäten sind alle frisch und können somit ohne Geschmacksverluste eingefroren werden.
- Sie wählen, ob Sie Ihre Bestellung in den Läden abholen möchten oder wir sie liefern dürfen.



Elviras Bauernladen e. K.

Inh. Katja Dallmann

Bachgasse 16

97776 Eußenheim-Aschfeld

Telefon: 09350-1044 (werktags von 9.00 bis 11.00 Uhr)

E-Mail: mail@elviras-bauernladen.de

www.elviras-bauernladen.de



DE-ÖKO-006

Echtes fränkisches Handwerk



Fleisch und Wurst frisch und hausgemacht vom Bauernhof



Das bieten wir Ihnen

In unserem Sortiment finden Sie Puten-, Bio-Rind-, und Strohschweinefleisch. Die komplette Schlachtung der Tiere, sowie die Zerlegung erfolgt durch uns in unserer kleinen EU-zertifizierten Hofschlachtere. Die hausgemachten Wurst- und Schinkenspezialitäten stellen wir ebenfalls zu 100% in unserer Hofmetzgerei mit sehr viel Leidenschaft und traditionellen Rezepten her.

Außerdem bieten wir Ihnen zu festen Terminen auch Bio-Lamm, Bio-Hähnchen, Bio-Schweine- und Duroc-Schweinefleisch an.

Unser Rindfleisch ist bioland-zertifiziert.

Uns liegt es am Herzen, dass unser Fleisch ein hochwertiges Produkt bleibt und nur mit absoluter Natürlichkeit, ohne jegliche Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, veredelt wird.

Das garantiert feine Aromen und reinen Geschmack. **Schmecken Sie den Unterschied!**



Elviras Bauernladen wurde 1997 von meinen Eltern Richard und Elvira Merklein gegründet. Mein Großvater unterstützte sie viele Jahre als leidenschaftlicher Metzger.

Hauptverantwortlicher für die Landwirtschaft mit etwa 220 ha Land ist mein Vater Richard Merklein. Er betreut eine Mutterkuhherde mit ca. 25 Mutterkühen, etwa 120 Mast-rinder und ca. 350 Puten.

2008 bin ich, Katja Dallmann, in den Familienbetrieb eingestiegen und habe den Laden und die Metzgerei übernommen. Seit 2018 führen wir aus persönlicher Überzeugung und der Umwelt zuliebe unseren landwirtschaftlichen Betrieb nach den strengen Richtlinien des Bioland-Verbandes. Somit ist unser komplettes Rindfleischsortiment in der Metzgerei bioland-zertifiziert.

Die Mutterkuhherde lebt in den warmen Monaten auf saftigen Weiden rund um unseren Hof und die Mastrinder im Freiluftstall. Unsere Puten fühlen sich im offenen Stall auf Stroh und mit mehr Platzangebot sehr wohl und können ihre natürlichen Verhaltensweisen ausleben.

Die Strohschweine stammen vom Landwirtskollegen Schmittfull aus Egenhausen, der seine Tiere nach den Richtlinien der Initiative „Bayerisches Strohschwein e. V.“ hält.



Die Bio-Lämmer beziehen wir von der Schäferei Reuter vom Sodenberg bei Hammelburg. Sie erhalten neben der Muttermilch ausschließlich Futter aus eigenem Anbau.

Mit dem Neubau unserer EU-zugelassenen Hofschlachtereier im Jahr 2020 stellen wir sicher, dass unsere Tiere bei ihrem letzten Gang zur Schlachtung respektvoll behandelt werden.



Richard und Elvira Merklein



Phil Dallmann



Katja Dallmann

Mit viel Leidenschaft und Hingabe ist es unser tägliches Ziel, unsere Mitmenschen in der Region mit gesunden und natürlichen Lebensmitteln, zu versorgen.

Durch unsere nachvollziehbare Tierhaltung und transparente Vermarktung können Sie tierische Produkte mit gutem Gewissen genießen. Gleichzeitig unterstützen Sie mit Ihrem Einkauf bei uns regionale Wirtschaftskreisläufe, den ökologischen Landbau und den Erhalt handwerklicher Traditionen.

Wir haben alles in der Hand - von der Aufzucht, der Schlachtung und Wursterstellung bis hin zum Verkauf oder der persönlichen Zustellung. Ein Gesamtbild, auf das wir sehr stolz sind.

Probieren Sie selbst – Sie werden die Frische und den besonderen Geschmack erleben!



Jim Dallmann

Naturschutz und Tierwohl liegen uns sehr am Herzen - nach dieser Philosophie leben und arbeiten wir.

Familie Merklein & Dallmann



Hauslieferservice

Wir liefern Ihre bestellte Ware gekühlt bis an die Haustür. Mittlerweile dürfen wir schon über 1000 Haushalte in und um Würzburg und Karlstadt beliefern.

Schlemmer-Boten

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

Bestellungen für den Hauslieferservice und zu unseren Schlemmer-Boten nehmen wir gerne bis Montag, 20 Uhr in der Bestellwoche entgegen.

Unter www.elviras-bauernladen.de finden Sie unsere Lieferorte und alle Termine im Überblick.

