



Landschlachterei
W. Hanke GmbH
Bantelner Feldweg 2
31028 Gronau/Rheden
Telefon 05182 - 947804



Besuchen Sie uns auch
auf Facebook & Instagram



Grillsaison

2026

*Bewusst mit Lust
genießen ...*

Fotos: ©Victority ©vantgarde ©Kemetic ©amntw ©Ritter - ©Coveroffendad ©sorapong ©mallinck ©Olga Moonlight ©Jag_cz ©Dan Poynter - stock.adobe.com; Hanke Archiv: S. Thollus; Gestaltung: Hanke

Sein etwa 2,5 Millionen Jahren isst der Mensch Fleisch.
Und das nicht ohne Grund!
Es versorgt uns mit Proteinen, Kalium, Magnesium, Eisen und den Vitaminen B12 und B6.
Also ist es sehr gesund und schmeckt dazu noch richtig lecker!

Viel Spaß beim Grillen wünscht
Ihre Familie Hanke

Unsere Grillspezialitäten

Dry Aged Beef

Die Trockenreifung des Fleisches, das sogenannte „Dry Aging“, ist das älteste Verfahren der Fleischreifung. Hierbei wird das Fleisch am Knochen über einen gewissen Zeitraum bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit abgehängt. Trockenreift, wie man so schön sagt.

Ideale Bedingungen bietet Dry Aged Trockenreifung bei ca. 60 % Luftfeuchtigkeit am Knochen und einer Lagertemperatur um den Gefrierpunkt. Das zeitaufwendige Verfahren und ein Gewichtsverlust von bis zu 40 % erklären, warum Dry Aged Beef teurer ist.

In unserem Betrieb reift das köstliche Fleisch schonend am Knochen in Hanke's Himalaya-Salzkammer.



Schwein

Nackensteak, Minutensteak, Bauchscheiben, Spare Ribs, Holzfällerscheibe, Schweinefiletsteak, Hacksteak, Schloss-Steak, Schulterdeckel, Dry Aged Schweinekotelett – ein besonderer Genuss

Rind - nur auf Vorbestellung -

Portehouse-Steak, T-Bone-Steak, Bone-in-Strip-Steak, Prime-Rib, Back-Rips, Tenderloin-Roast, Sirloin-Steak, Rib-Eye-Steak, Hüftsteak, Flank-Steak, Hanging-Tender (Nierenzapfen), Skirt-Steak (Zwerchfell), Schloss-Steak, Burger Patty

Lamm

Lammkotelett, Lammfilet, Lammlachs, Lammkeulenscheiben

Geflügel

Putensteak, Putenmedaillons, Hähnchenbrust

Würstchen - aus eigener Herstellung -

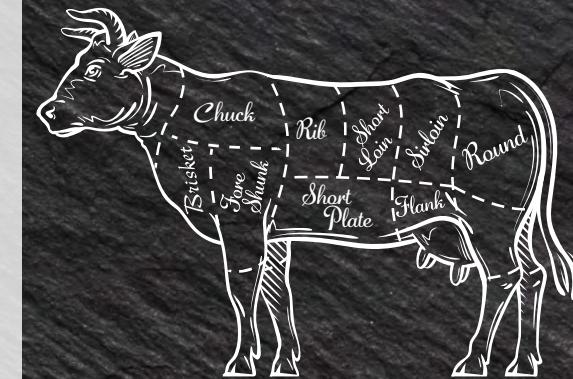
Gebrühte Bratwurst
Schinkengriller
Hankes Käsewürstchen
Bärlauchbratwurst
gebrühte Käsebratwurst
Gourmetbratwurst
mit Käse, Kochschinken und Spinat
frische grobe Bratwurst
Sieben Berge Zwerge
Wildschweinbratwurst
Minibratwurst
Western Bratwurst
mit Bauchspeck und Röstzwiebeln
Gyros Bratwurst
Chorizo Bratwurst

Salate

Beachten Sie unseren hausgemachten Kartoffelsalat und unsere reichhaltigen Salatangebote in unseren Filialen.

Tipp zur Aufbewahrung

Nach dem Einkauf sollte man das Steak von der Umverpackung befreien und auf einen Teller legen. Diesen deckt man mit Frischhaltefolie ab und stellt in ins untere kühlscheide Fach. So kann man Steaks zwei bis drei Tage aufbewahren. Für ein sicheres Lebensmittel dieses immer gekühlt transportieren.



Verschiedene Grillspieße und gefüllte Taschen

Wie z. B. Fleischspieße mit Geflügel- oder Schweinefleisch, Schweinefiletspieß, Italienische Röllchen, Wellenspieße, Grillzöpfe und Grillfackeln, Schweinelachstaschen, Gyrostaschen, Tomate-Mozzarella-Tasche u. v. m.

Vegetarisch

-nur auf Vorbestellung-

Kartoffelspieße mit Grillkäse, gemischte Gemüse-Spieße, eingelegter Schafskäse in Alufolie, Rosmarin Kartoffeln mit Kräuterquark u. v. m.