



FLEISCHMANUFAKTUR

Ahsenmacher

Unsere Wurst-Highlights der Saison

- Frische grobe Bratwurst mit Rucola, gerösteten Pinienkernen und sonnengetrockneten Tomaten
- Rindsbratwurst Merguez mit Kreuzkümmel, Chili und Paprika
- Gourmetwürstchen mit Spinat und Käse
- Jägergriller

So schmeckt die Wurst

Testen Sie unsere großartige hausgemachte Grillwurst. Ein Klassiker – nach altem Familienrezept aus Schweine- und Rindfleisch hergestellt.

Jetzt
Smoker
für Ihr BBQ
mieten!

Bestellen Sie jetzt!

Einfach telefonisch unter 02632 499 666 0
oder per Mail an info@ahsenmacher.de



**Ahsenmacher
rockt den Grill**

Fleischmanufaktur Ahsenmacher
Kramgasse 4 & Schillerring 76 | 56626 Andernach
www.ahsenmacher.de | [facebook.de/ahsenmacher](https://www.facebook.com/ahsenmacher)



Rindfleisch-Spezial für Ihr perfektes BBQ – local at it's best!

Limousin Rind aus dem Westerwald

Charolais
vom Magarethenhof in Andernach

Chianina-Rind aus Boppard
Der Bistecca-Klassiker aus der Toskana

Txogitxu 

Das beste Rindfleisch der Welt –
eine Spezialität aus Galizien!

Ibaima/Ibérico Schwein 

Außergewöhnlich, leicht nussiger Geschmack.
Die Haltung unter Eichenhainen schafft das spezielle
und einzigartige Aroma dieses Fleisches.

Sprechen Sie uns an –
diese Produkte gibt es nur auf Vorbestellung!



Ob Kugelgrill oder Smoker – perfekt für jeden Grill

- Arista alla fiorentina:
Schweinenacken handgerollt mit Salbei, Rosmarin,
Knoblauch, Zitronenzesten, Salz und Pfeffer
- Wildschweinspießbraten
- Ahsenmachers Speißbraten: schön scharf!
Nach altem Hausrezept mit hausgemachter
Gewürzmischung – mager oder durchwachsen.
- Krustenbraten vorgegart
- halbe Haxen vorgegart
- Spareribs
- in Rotwein marinierte Lammkeule mit Rosmarin

Wild-, Kalb- & Lamm-Spezialitäten

Alles aus Meisterhand und immer vorrätig.

Haben Sie Lust auf gute Burger?

Dann lassen Sie Ihren
Grill nicht warten!
Holen Sie sich die haus-
gemachten Ahsenmacher
Rindfleisch-Patties
(ca. 150 g).

Sie werden sie lieben!

