

Oberharzer-Spezialitäten
Fleischerei
Müller



DEINE

GRILLSAISON

2024



FEUER & FLAMME.....

„ GERN EIN BISSCHEN BESSER
UND DAFÜR ETWAS MEHR! “



Vorbestellungen auch online unter
„www.mueller-elbingerode.de/grillsaison“

Unser Tipp:

Damit wir möglichst alle Deine Wünsche erfüllen können, bestell Dein Grillgut am besten vor ! Bei den speziell mit „Bitte vorbestellen“ gekennzeichneten Artikeln benötigen wir eine Vorbestellzeit von 7 Tagen. Im Zweifelsfall frag bitte nach.

.....FÜR DEIN GRILL-EVENT!

Liebe Grillfreundin, lieber Grillfreund!

Die Freiluftsaison ist eröffnet und jedes Wochenende vernimmt man den unwiderstehlichen Duft von brutzelnden Grills.

Wir haben dieses Jahr für Dich unser gesamtes Grillsortiment zu Papier gebracht, damit auch Du Dich auf deinen nächsten Grillabend optimal vorbereiten kannst.

Egal ob Du etwas für den schnellen Rost oder etwas für einen Grill-Longjob benötigst, wir sind dein Partner für bestes Grillgut – denn das brauchst Du damit Dein Grillabend zum Erfolg wird.

Glühende Kohlen, feiner Buchenholzrauch, die Wärme des Grills auf Deiner Haut, die leichte Sommerluft, die langsam sinkende Sonne, der Duft von Gewürzen, karamellisierender Marinade, Bier was auf heiße Kohlen trifft, lachende Kinder und die Stimmen Deiner Familie und Freunde...

Hast Du Lust zu grillen? Dann blättere mal los!

**Liebe Grüße aus Elbingerode
von Familie Müller & Team**

STEAKS

Frisch aus bestem Qualitätsfleisch geschnitten und lecker mariniert sind sie die Klassiker auf jedem Grillrost !

SCHWEIN

€/100 g

Kamm-Steak

ca. 200 g/St.
einzeln oder vakuumiert

1,59

Lachs-Steak

ca. 150 g/St.

1,64

Holzfäller-Steak

ca. 250 g/St.
aus der Schweineschulter

1,24

Grillfeuerfleisch

aus dem Schweinebauch

1,39

RIND

€/100 g

Hüft-Steak

ca. 200 g/St.

2,49

Rumpsteak

ca. 200 g/St.

3,49

Rib-Eye-Steak

ca. 250 g/St.

3,79

GEFLÜGEL

€/100 g

Hähnchensteak

ca. 140 g/St.

1,94

Putensteak

ca. 120 g/St.

1,79

Hähnchenoberkeule

ca. 140 g/St. - ohne Knochen

1,89

MARINADEN IHRER WAHL

- Pikant
- Kräuter-Knoblauch
- Kräuterbutter
- Curry
- Baconstyle
- Barbecue
- Lemon-Hops
- Whiskey
- hausgemachte Biermarinade

WÜRSTCHEN

” IMMER EINEN
FINGERBREIT
KOHLE UNTER
DER WURST “

GEBRÜHT

€/100 g

Rostbratwürstchen

1,34

ca. 100 g/St.

mit oder ohne Darm - 6er Pack

Käsewürstchen

1,79

ca. 100 g/St. - 6er Pack

Schinkengriller

1,74

ca. 80 g/St. - 6er Pack

Raffinessgriller

1,79

ca. 100 g/St. - 6er Pack

Western / Honey / BBQ

Cheeseburger-Griller

2,09

ca. 80 g/St. - 6er Pack

100% Rindfleisch mit Cheddar

FRISCH

€/100 g

„Rohrbacher“

1,79

nach alter Thüringer Tradition

ca. 100 g/St.

Köhlerwürstchen

1,74

mit Kräutern, ca. 80 g/St.

Sommergriller

2,19

ca. 80 g/St.

Limette / Ingwer / Koriander

Mediterrane Griller

2,19

ca. 80 g/St.

getr. Tomate / Olive / Feta

Spinat-Feta-Griller

2,19

ca. 80 g/St.



AUFGESPIESST

Ausgesuchte, fein zugeschnittene Fleischstücke mit weiteren Zutaten, leckeren Gewürzen und Marinaden veredelt.

SCHWEIN

€/100 g

Gyros-Spieß

ca. 130 g/St.

Kammfleisch dünn aufgerollt,
gewürzt, mit Zwiebeln

2,19

Grillfackel

ca. 20 g/St.

Hauchdünnes, gewürztes Bauchfleisch

2,39

RIND

€/100 g

Rinderspieß

ca. 120 g/St.

mit Backpflaumen

3,29

LAMM

€/100 g

Lamm-Spieß

ca. 100 g/St.

2,79

HÄHNCHEN

€/100 g

Lemon-Brasil

ca. 60 g/St.

2,49

Chilli-Orange

ca. 70 g/St.

2,54

Feta-Röllchen

ca. 70 g/St.

2,69

Zucchini-Schafskäse

ca. 120 g/St.

2,84

Grillkäse-Paprika

ca. 125 g/St.

2,64



SPARE RIBS

Alle Rippen sind auch roh und
ohne Marinierung erhältlich.
Bitte frag uns.

SPARE RIBS

€/100 g

Oberharzer Schlemmerrippchen ca. 400 g
mit BBQ Marinade veredelt und vorgegart

2,09

Oberharzer Feuerrippen ca. 400 g
mit scharfer Marinade veredelt und vorgegart

2,09

St. Louis Cut Ribs ca. 650 g
sauber getrenntes Rippenstück mit hohem Fleischanteil,
gewürzt im Pulled Pork Style und vorgegart

1,94

Beef Ribs ca. 350 g
vom Rind, gewürzt und vorgegart

2,69



SPECIALS

T-Bone-Steak ca. 900g

Dieser Klassiker besteht aus einem Fleischanteil vom Roastbeef und einem Fleischanteil vom Filet - beide durch den Knochen getrennt.



Tomahawk-Steak ca. 1300g

Extra dickes Rippenstück am Knochen aus dem hinteren Teil der Hochrippe. Gelingt am besten rückwärts gegart.

Côte de Boeuf ca. 650g

Saftiges Rinderkotelett - Zuschnitt vorzugsweise aus der hohen Rippe, mit Knochen für eine perfekte Zubereitung auf dem Grill.



Sous-vide Info

Alle Teile erhalten Sie auch als Sous-vide vorgegarte Variante für eine schnelle und » gelingsichere « Zubereitung auf dem Grill. Die vorgegarten Teile müssen auf dem heißen Glutteppich des Grills nur noch zügig braun angeröstet werden - fertig.



Vorbestellungen auch online unter
www.mueller-elbingerode.de/grillsaison

SPECIALS

Flank-Steak ca. 200g
Sous vide vorgegart, fertig gewürzt.



Bitte vorbestellen !

€/100g
2,49



Bitte vorbestellen !

€/100g
2,69

Brisket ca. 2000g

Rinderbrust im Stück - ideal zum Smoken oder für längere, nieder-temperierte Zubereitung im Stil von Pulled Beef.

Rinderfilet ca. 180g
Das Beste vom Rind !



€/100g
4,50



Bitte 2 Tage vorbestellen !

€/100g
1,89

Mutzbratenspieß

Grobe Fleischstücke vom speziell marinierten, eingelegten Schweinekamm mit Zwiebeln gespießt.



Vorbestellungen auch online unter
„www.mueller-elbingerode.de/grillsaison“

Lamm-Kotelett ca. 60g

Aus dem Lammrücken geschnitten
mit zartem Fettrand.



Bitte vorbestellen!

€/100g
5,89



€/100g
4,54

Lamm-Filet ca. 90g

Das hochwertigste Stück vom Lamm.

Burger-Pattys 200g

Aus 100% Rindfleisch, gefroren.



€/100g
1,99



€/100g
1,19

Boulette ca. 150g

vorgegart

UNSERE TOP-ANGEBOTE



Vorbestellungen auch online unter
„www.mueller-elbingerode.de/grillsaison“

Burger-Buns gibt's gratis...

beim Kauf von 8 Burger-Patties dazu !

Wöchentlich bieten wir...

ein „Steak der Woche“ und ein „Würstchen der Woche“
zum Top-Preis an - beachte unsere Angebote !

Grillpaket

„Schnelle Nummer“

für 4 Personen

6er Pack

Rostbratwürstchen
(mit o. ohne Darm)

4 x Kamm-Steak
(mariniert nach Wunsch)

2 x Hähnchensteaks (Curry)

500g Kartoffelsalat (Sorte nach Wahl)

Bitte vorbestellen !

~~€ 33,00~~

€ 26,00

Du sparst ca. 20%

Grillpaket „Party“

für 15 Personen

12 x Kammsteaks
(mariniert nach Wunsch)

6 x Rohrbacher

6 x Cheeseburger-Griller
oder Käse-Würstchen

10 x Grillfackeln

8 x Hähnchen-Oberkeule

8 x Gyrosspiess

1 kg Kartoffelsalat

1 kg Krautsalat

Bitte vorbestellen !

~~€ 38,00~~

€ 32,00

Du sparst ca. 15%

Bitte vorbestellen !

~~€ 135,00~~

€ 110,00

Du sparst ca. 20%

Grillpaket „Premium“

für 4 Personen

4 x Rinder-Hüftsteak

4 x Sommergriller

1 Seite

Schlemmerrippchen

1 Packung Kräuter-
oder Lavendelbutter

VEGETARISCH

” GRILLEN,
CHILLEN,
BIERCHEN
KILLEN! “

Grillkäse

pur oder mariniert - ca. 70 g

€/100 g 1,49

Gemüse-Spieß

ca. 80 g

€/100 g 1,89

Gemüse-Grillkäse-Spieß

ca. 130 g

€/100 g 1,84

Schafskäse

mit Kirsch-Tomaten und Olivenöl, grillfertig gewürzt im Alupack

St. 5,00

Grill-Kartoffel

mariniert und sous-vide gegart, ca. 230 g

€/100 g 0,99

Maiskolben

ca. 200 g

€/100 g 0,80



SALATE

Die idealen Beilagen für jedes Grill-Event.

	€/100 g	Bitte vorbestellen !	€/100 g
Kartoffelsalat Styles: · Öl / Essig / Kräuter · Öl / Essig / Speck · klassisch mit Mayo	1,44	Nudelsalat klassisch mit Mayo	1,69
Krautsalat pur	1,44	Nudelsalat mediterran mit Tomaten, Gurke, Schafskäse, getr. Tomaten, eingelegten Artischocken, Knob- lauch und Kräuterdressing	3,00
Krautsalat Dill/Sahne	1,59	Rucola+Blattsalat mit Mini-Mozzarella, Mini-Tomaten, und delikater Vinaigrette	3,00
Tomatensalat	1,89	Gurken- Kichererbsen-Salat	3,00
Gurkensalat	1,89	Griech. Reisnudelsalat mit Ofengemüse und Feta	3,20
Tomate- Mozzarella Platte mit hausgemachtem Pesto			

Bitte vorbestellen !

ab €
25,00



HAUSGEMACHTE DIPS & MEHR

Dips & Soßen €/100 g

Kräuterbutter 150g	1,49
Lavendelbutter 150g	1,69
Rote Grillsoße	1,59
Salsa	1,49
Guacamole	1,59
Burger-Soße	1,59
Sour Cream	1,29
Aioli	1,49

Gläser €/Glas g

Zwiebel-Chutney	200g	5,00
Bacon-Jam	200g	5,00
Baconaise	200g	5,00

Mehr €

Wurzelbaguette St. 6,00

- Styles:
- natur
 - mit Paprika und Chili
 - mit würzigen Käsewürfeln
 - mit Sonnenblumenkernen

Partybrötchen St. 0,55

Anti-Pasti Platte ab 60,00

Fingerfood-Platte
siehe Partyservice-Flyer

Dessert-Platte
siehe Partyservice-Flyer

Desserts im Glas
siehe Partyservice-Flyer



EIN STARKES TEAM... UNSERE PARTNER

Harzköhlerei Stemberghaus

Hier werden jährlich ca. 50 Tonnen beste Buchenholzkohle nach alter Väter Sitte in Handarbeit hergestellt. Erstklassige Grundlage für die Zubereitung unserer delikaten Fleischprodukte.



Wernigeröder Braumanufaktur

Handgemachtes Bier seit 2016 - die Biere der Braumanufaktur passen perfekt zu einem zünftigen Grill-Event und zu unseren deftigen Fleisch-Spezialitäten - eine echte Genuss-Symbiose !



ECHTE HARZER!



Bier und Holzkohle können bei uns bestellt werden !

Oberharzer-Spezialitäten

Fleischerei

Müller



DEINE GRILLSAISON 2024

Rohrbachstraße 8 * 38875 Elbingerode/Oberharz

Tel.: 03 94 54 - 4 22 54

Filiale Wernigerode (im Bio-Markt)

Minslebener Str. 41 * 38855 Wernigerode

Tel.: 0 39 43 - 4 44 14



www.mueller-elbingerode.de