

Oberharzer-Spezialitäten
Fleischerei
Müller



DEINE

GRILLSAISON

2025



FEUER & FLAMME.....FÜR DEIN GRILL-EVENT!

„ 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.

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	GEFLÜGEL	€/100 g
Kamm-Steak ca. 200-230 g/St. einzeln oder vakuumiert	1,59	Hähnchensteak ca. 140 g/St.	1,94
Lachs-Steak ca. 150 g/St.	1,74	Putensteak ca. 120 g/St.	1,79
Holzfäller-Steak ca. 250 g/St. aus der Schweineschulter	1,34	Hähnchenoberkeule ca. 140 g/St. - ohne Knochen	1,89
Grillfeuerfleisch aus dem Schweinebauch	1,49		
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		

MARINADEN IHRER WAHL

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

WÜRSTCHEN

IMMER EINEN FINGERBREIT KOHLE UNTER DER WURST

GEBRÜHT	€/100 g	FRISCH	€/100 g
Rostbratwürstchen ca. 120 g/St. mit oder ohne Darm - 5er Pack	1,44	„Rohrbacher“ nach alter Thüringer Tradition mit Senfkorn und Kümmel ca. 100 g/St.	1,79
Käsewürstchen ca. 100 g/St. - 5er Pack	1,89	Köhlerwürstchen mit Kräutern, ca. 80 g/St.	1,74
Schinkenriller ca. 80 g/St. - 5er Pack	1,84	Sommergriller ca. 80 g/St. Limette / Ingwer / Koriander	2,19
Cheeseburger-Griller ca. 80 g/St. - 6er Pack 100% Rindfleisch mit Cheddar im Schafsaitling	2,19	Mediterrane Griller ca. 80 g/St. getr. Tomate / Olive / Feta	2,19
		Spinat-Feta-Griller ca. 80 g/St.	2,19



AUFGESPIESST

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

SCHWEIN

€/100 g

Gyros-Spieß

2,19

ca. 130 g/St.

Kammfleisch dünn aufgerollt, gewürzt, mit Zwiebeln

Grillfackel

2,39

ca. 25 g/St.

Hauchdünnes, gewürztes Bauchfleisch

Schweinefiletspieß

2,29

ca. 130 g/St. - mit Pfefferlingmarinade

RIND

€/100 g

Rinder-Hüft-Spieß

3,29

ca. 120 g/St.

mit Café de Paris Marinade

LAMM

€/100 g

Lamm-Spieß

2,79

ca. 100 g/St.

HÄHNCHEN

€/100 g

Lemon-Brasil

2,49

ca. 60 g/St.

Chilli-Orange

2,54

ca. 70 g/St.

Feta-Röllchen

2,69

ca. 70 g/St.

Zucchini-Schafskäse

2,84

ca. 120 g/St.

Grillkäse-Paprika

2,64

ca. 125 g/St.



RIBS

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

RIBS

€/100 g

Oberharzer Schlemmerrippchen

ca. 500-700 g

mit BBQ Marinade veredelt und vorgegart

2,09

Oberharzer Feuerrippen

ca. 500-700 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.



Bitte vorbestellen!

€/100g
3,89



Bitte vorbestellen!

€/100g
3,84

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.



Bitte vorbestellen!

€/100g
4,29

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

Mutzbratenspieß

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



Bitte 2 Tage vorbestellen!

€/100g
1,89



€/100g
4,50

Rinderfilet ca. 180g

Edles Jungbullen Rinder-Filet

Boulette ca. 150g

vorgegart



€/100g
1,49



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.



€/100g
1,99

Burger-Pattys 200g

Aus 100% Rindfleisch, gefroren.

UNSERE TOP-ANGEBOTE



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

Grillpaket „Schnelle Nummer“

5er Pack
Rostbratwurst
(mit o. ohne Darm)

5 x Kamm-Steak
(mariniert nach Wunsch)

4 x Hähnchensteaks
(Currymarinade)

Bitte vorbestellen!

~~€ 35,00~~
€ 29,00

Grillpaket „Premium“

5 x Rinder-Hüftsteak

5 x Sommergriller

1 Seite
Schlemmerrippchen
ca. 600g

Bitte vorbestellen!

~~€ 45,00~~
€ 39,00

Wöchentlich bieten wir...

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

Grillpaket „Party“

10 x Kammsteaks
(mariniert nach Wunsch)

5er Pack Rostbratwurst
(mit o. ohne Darm)

5er Pack Käsewürstchen

10 x Grillfackeln

10 x Boulette (vorgegart)

Bitte vorbestellen!

~~€ 80,00~~
€ 70,00

VEGETARISCH

Grillkäse

pur oder mariniert - ca. 70 g

Gemüse-Spieß

ca. 80 g

Gemüse-Grillkäse-Spieß

ca. 130 g

Schafskäse

mit Kirsch-Tomaten und Olivenöl, grillfertig gewürzt im Alupack

Grill-Kartoffel

mariniert und sous-vide gegart, ca. 230 g

Maiskolben

ca. 200 g

GRILLEN,
CHILLEN,
BIERCHEN
KILLEN!

€/100 g 1,49

€/100 g 1,89

€/100 g 1,84

St. 5,00

€/100 g 0,99

€/100 g 0,80

SALATE

Die idealen Beilagen für jedes Grill-Event.

€/100 g

Kartoffelsalat

1,44

Styles: · Öl / Essig / Kräuter

· Öl / Essig / Speck

· klassisch mit Mayo

Krautsalat pur

1,44

Krautsalat Dill/Sahne

1,59

Tomatensalat

1,89

Gurkensalat

1,89

Tomate-Mozzarella Platte

mit hausgemachtem Pesto

Bitte vorbestellen!

ab €
40,00

Bitte vorbestellen!

€/100 g

Nudelsalat klassisch

1,69

mit Mayo

Nudelsalat mediterran

3,00

mit Tomaten, Gurke, Schafskäse, getr. Tomaten, eingelegten Artischocken, Knoblauch und Kräuterdressing

Rucola+Blattsalat

3,20

mit Mini-Mozzarella, Mini-Tomaten, und delikater Vinaigrette

Gurken-Kichererbsen-Salat

3,00

Griech. Reissnudelsalat

3,20

mit Ofengemüse und Feta



HAUSGEMACHTE DIPS & MEHR

Dips & Soßen € / 100 g

Kräuterbutter 100g	2,00
Lavendelbutter 100g	2,39
Rote Grillsoße	1,59
Salsa	1,49
Guacamole	1,59
Burger-Soße	1,59
Sour Cream	1,29
Aioli	1,49

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 2025

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