



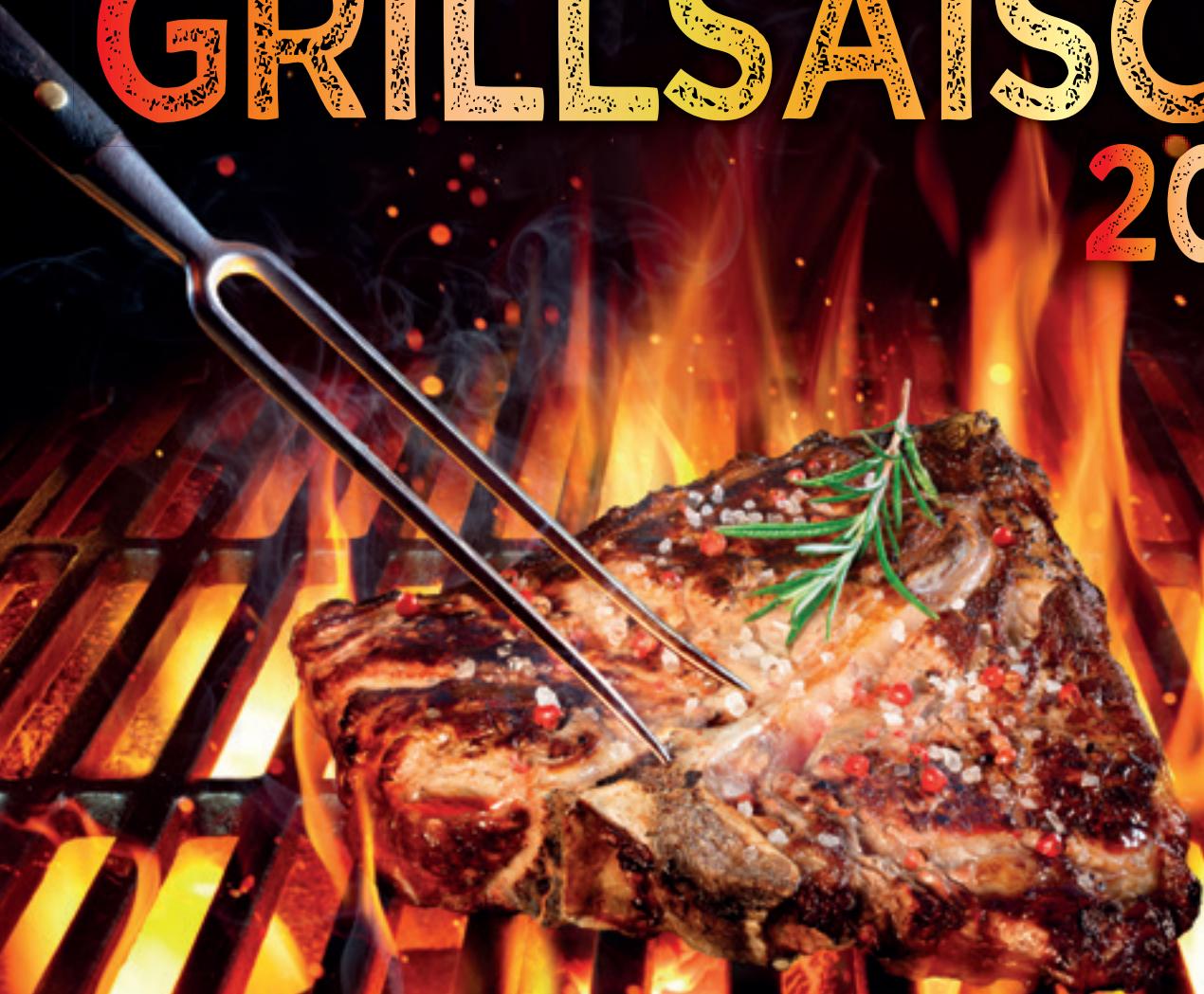
MÜLLER'S

FLEISCHEREI | FEINKOST | CATERING

DEINE

GRILLSAISON

2026



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. 200-230 g/St.
einzeln oder vakuumiert

1,59

Lachs-Steak

ca. 150 g/St.

1,74

Holzfäller-Steak

ca. 250 g/St.
aus der Schweineschulter, mit Knochen

1,44

Grillfeuerfleisch

aus dem Schweinebauch

1,49

RIND

€/100 g

Hüft-Steak

ca. 200 g/St.

2,79

Rumpsteak

ca. 200 g/St.

3,69

Rib-Eye-Steak

ca. 250 g/St.

3,79

GEFLÜGEL

€/100 g

Hähnchensteak

ca. 140 g/St.

2,09

Putensteak

ca. 120 g/St.

1,99

Hähnchenoberkeule

ca. 140 g/St. - ohne Knochen

2,09

MARINADEN IHRER WAHL

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

WÜRSTCHEN

” IMMER EINEN
FINGERBREIT
KOHLE UNTER
DER WURST “

GEBRÜHT

€/100 g

Rostbratwürstchen

1,39

ca. 120 g/St.

mit oder ohne Darm - 5er Pack

Käsewürstchen

1,84

ca. 100 g/St. - 5er Pack

Schinkengriller

1,74

ca. 80 g/St. - 5er Pack

FRISCH

€/100 g

„Rohrbacher“

1,89

nach alter Thüringer Tradition

mit Senfkorn und Kümmel

ca. 100 g/St.

Köhlerwürstchen

1,89

mit Kräutern, ca. 80 g/St.

Sommergriller

2,19

ca. 80 g/St.

Limette / Ingwer / Koriander

Feine Rinderbratwurst

2,29

ca. 100 g/St.

mit Salbei und Zitrone



AUFGESPIESST

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

SCHWEIN

€/100 g

Gyros-Spieß

2,39

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 Pfifferlingmarinade

RIND

€/100 g

Rinder-Hüft-Spieß

3,29

ca. 120 g/St.

mit Café de Paris Marinade

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

2,19

Oberharzer Feuerrippen ca. 500-700 g
mit scharfer Marinade veredelt und vorgegart

2,19

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

1,99

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

2,79



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

Mutzbratenspieß

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



Bitte 2 Tage vorbestellen !

€/100g

1,89



€/100g

6,49

Rinderfilet ca. 180g

Edles Jungbullen Rinder-Filet

Boulette ca. 150g vorgegart



€/100g

1,59



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
4,69

Lamm-Filet ca. 90g

Das hochwertigste Stück vom Lamm.

Burger-Pattys 200g

Aus 100% Rindfleisch, gefroren.



€/100g
1,99

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

„ 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
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 mit Mayo	1,69
Nudelsalat mediterran mit Tomaten, Gurke, Schafskäse, getr. Tomaten, eingelegten Artischocken, Knob- lauch und Kräuterdressing	3,00
Rucola+Blattsalat mit Mini-Mozzarella, Mini-Tomaten, und delikater Vinaigrette	3,20
Gurken- Kichererbsen-Salat	3,00
Griech. Reisnudelsalat mit Ofengemüse und Feta	3,20



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.



ECHTE HARZER!

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 !



Bier und Holzkohle können bei uns bestellt werden !



MÜLLER'S
FLEISCHEREI | FEINKOST | CATERING

DEINE GRILLSAISON 2026

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