

## **Willkommen bei der Metzgerei Brunner & Rüdlin in Müllheim**



Wir gehören zu den besten Metzgereien Deutschlands und das nicht ohne Grund. Die Metzgerei Brunner & Rüdlin steht nicht nur für einen Komplettservice von der Schlachtung bis hin zur professionellen Zubereitung an Ihrem Fest, sondern auch für hohe Qualitätsstandards, heimische Aufzucht, fachliche Weiterbildung und innovative Neuprodukte.

### **Gewusst woher - Tierisch gutes Leben**



Die Tiere, aus denen wir in unserem Betrieb schmackhafte Fleisch- und Wurstwaren herstellen, sind uns höchstpersönlich bekannt. Denn Rind, Schwein, Lamm & Co. kommen nicht von irgendwo her, sondern von Tierzüchtern in unserer Region. In ihren Ställen und auf ihren Weiden sind wir gern und oft zu Besuch, um uns von der Qualität der Viehhaltung zu überzeugen.



Unsere Tiere sollen es gut haben, denn ob Ihnen Ihr Wurstbrot schmeckt oder das Steak auf

der Zunge zergeht, hängt ganz besonders auch davon ab, ob die Tiere ein angenehmes Leben hatten. Als Mitglied der Slowfood-Bewegung achten wir daher bei unseren Partnern besonders auf artgerechte Tierhaltung. Dazu gehören nicht nur moderne Ställe und Weiden im Freiland, sondern auch kurze Transportwege und eine schonende Schlachtung, um den Tieren möglichst wenig Stress zu bereiten.



Alle Fleisch- und Wurstwaren werden in unserem Hause selbst hergestellt. Gewürze werden von uns zusammengestellt, gemischt und nach eigenen Rezepten verarbeitet.

Die Rinder kommen ausschließlich aus dem Schwarzwald, zum Teil von zertifizierten Bio-Höfen. Unsere bevorzugte Rasse, das Hinterwälder Rind, ist zusammen mit Ziegen und Schafen der Landschaftspfleger hier im Südschwarzwald.

### **Fleisch & Wurst - Sie wollen Genuss mit Herkunft ...**



... und wir sorgen dafür, dass die Fleisch- und Wurstwaren, die Sie bei uns kaufen oder die wir Ihnen liefern, nicht nur aus der Region kommen, sondern auch in unserem eigenen Betrieb verarbeitet werden. Um sicher zu gehen, dass unsere Produkte keine unerwünschten Zusatz- und Zuckerstoffe enthalten, mischen wir unsere Gewürze selbst. Für viele Rezepturen verwenden wir Luisenhaller Siedesalz.

So finden Sie bei uns jahreszeitliche Angebote. Zum Beispiel T-Bone-Steaks zum Grillen vom Hinterwälder Rind und Charolais-Ochsen, Wild aus heimischer Jagd, das Weidelamm aus dem Markgräfler Land. Alles bereiten wir auch auf Bestellung für Sie vor. Anruf genügt.

Alle Texte und Bilder unterliegen dem Urheberschutzgesetz.  
Sämtliche Inhalte dieser Seite wurden uns vom Unternehmen zur Verfügung gestellt.



Partnerbetrieb von



[www.metzgerei-brunner-ruedlin.de](http://www.metzgerei-brunner-ruedlin.de) Online-Shop



BarbeKuh / Grillkurse



Weitere Links



[» Deutsche Restaurants](#) Mitgliedschaften

