

Wir möchten Danke sagen!

Und wieder einmal ist ein Jahr vorüber und es ist an uns auch im Namen unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter DANKE zu sagen

Für ein ganzes Jahr voller Genussmomente

Für so eine treue Stammkundschaft – schön sie so oft bei uns zu sehen

Für ganz viele neue Gesichter – wir freuen uns Sie kennenlernen zu dürfen

Die netten Gespräche an der Theke und am Telefon

Für so zahlreiche Bestellungen via WhatsApp

Für Ihr Verständnis bei den geänderten Öffnungszeiten

Für die Beliebtheit unserer Fertiggerichte, Spartüten und neuen Schinkenkreationen

Für ein tolles Jahr 2025!

Ihre Familie Bischofs



BISCHOFS
seit 1894

WALDFEUCHT
Brabanter Str. 57, 52525 Waldfeucht
Telefon: 02455 / 1716

ÖFFNUNGSZEITEN
Montag: Ruhetag
Dienstag & Donnerstag: 8⁰⁰ - 12³⁰ Uhr
Mittwoch & Freitag: 8⁰⁰ - 12³⁰ & 14³⁰ - 18³⁰ Uhr
Samstag: 7⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr

ONLINE: www.fleischerei-bischofs.de / EMAIL: fleischerei.bischofs@t-online.de

Alle Angebote gelten nur solange der Vorrat reicht. Alle Angaben ohne Gewähr. Für Druckfehler wird keine Haftung übernommen. Bilder sind Serviervorschläge. Vervielfältigung, Nachdruck oder Publikation nur mit ausdrücklicher Genehmigung von Fleischerei Bischofs • Design: Lars Walbrecht (www.walbrecht.info)
Druck: HS Grafik + Druck GmbH & Co. KG (www.hs-grafik-druck.de)

Raclette- und Fonduegenuss zum Abheben!



Ob zartes Schweinefilet, feines Geflügel oder herhaftes Rindfleisch – hier kommt jeder auf seinen Geschmack.

Ob das Fleisch schon geschnitten, schon mariniert oder auch vakuumiert werden soll – kein Problem. Lassen Sie sich von unseren freundlichen Mitarbeiterinnen beraten und probieren Sie auch unsere frischen Feinkostsalate und würzigen Käsesorten.

JETZT NEU IM SORTIMENT:
Leckere Raclette-Würstchen „Nürnberger Art“ für 1,29€/100g!

Annahmeschluss für Silvester:
29. Dezember 2025 bis 12³⁰ Uhr



WWW.FLEISCHEREI-BISCHOFS.DE

NEU BEI BISCHOFS

Einfach und bequem bis 17⁰⁰ Uhr
Ihre Bestellung in Textform an
0160/984 751 55 senden und die
Bestellung am nächsten Tag ab
10⁰⁰ Uhr oder zu einem späteren
Zeitpunkt abholen.

Bitte denken Sie daran Ihren
vollständigen Namen, den
gewünschten Abholzeitraum
und Waldfeucht oder Oberbruch
dazu zu schreiben.



B BISCHOFS
seit 1894

2026 kann kommen!



ÖFFNUNGSZEITEN:
Montag, den 29. Dezember,
von 8⁰⁰ bis 12³⁰ Uhr

Dienstag, den 30. Dezember,
von 8⁰⁰ bis 12³⁰ Uhr

Mittwoch, den 31. Dezember,
von 7⁰⁰ bis 13⁰⁰ Uhr



DAS JAHR GEHT ZU ENDE

Wir blicken zurück, nach vorne & sagen DANKE!!!

DRY AGED PREMIUM STEAKS

Porterhouse, T-Bone und Clubsteak



RACLETTE- & FONDUEGENUSS

Silvester kann kommen

gültig vom 29. Dezember 2025 bis 10. Januar 2026

Unsere Silvesterwochenangebote

GÜLTIG VOM 29. DEZEMBER 2025 BIS 3. JANUAR 2026

FEINES HÄHNCHENBRUSTFILET

Für den leichten Genuss - perfekt für Raclette oder Fondue

12,99 €/kg

BLANC BLEU BELGE ROASTBEEF

Am Stück oder als leckeres Rumpsteak immer ein Genuss - fragen Sie nach unserer Zubereitungsempfehlung. Das perfekte Steak!

2,79 €/100g

ZARTES SCHWEINEFILET

Das edelste Stück vom Schwein

1,39 €/100g

KLEINE SCHINKENWURST

Die leckerste Wurst für Ihr Neujahrfrühstück (kg= 8,30 €)

2,44 €/Stück

3 HERZHAFTES METTWÜRSTE

Frisch aus dem Buchenrauch (kg= 8,15 €)

2,20 €/3 Stück



Leckerer Lammbraten
Als Braten oder Schnitzel - ob als Partyschnitzel oder als Festtagsbraten, hier liegen Sie immer richtig!

7,99 €/kg

Würziger Silvesterschmaus

Saftiger Lammbraten mit herzhafter Füllung - backofenfertig, vorbereitet für entspannte Genussmomente zwischen den Tagen

9,99 €/kg

So schmeckt 2026 DRY AGED DELUXE



Viele unserer Waldfeuchter Kunden haben ihn schon bemerkt und so mancher (Mann!) mit begeistertem fast andächtigen Blick den Inhalt unserer neuen Schatzkammer in Augenschein genommen: **UNSEREN NEUEN DRY AGER**.

Ein Reifeprozess, der von Alters her seit Jahren eine Renaissance erfährt. Denn bevor es das Haltbarmachen und bevorraten durch Tiefkühlen und Vakuumieren gab, entdeckte man das „Trockenreifen“ als perfekte Methode Fleisch zu verwahren und den Geschmack dabei auf ein neues Level zu heben.

Wir bieten nach Ende der Reifezeit die fertig parierten Steaks von der Eifel Fährse oder vom US Prime einzeln gesägt und vakuumiert auf Vorbestellung an. Wählen Sie aus **Porterhouse**, **T-Bone** oder **Clubsteak** Ihren Favouriten zwischen 1,2 bis 1,6 kg und genießen Sie dieses Geschmackserlebnis mit Familie und Freunden vom Grill oder Pfanne/Ofen. Lassen Sie sich in Waldfeucht beraten und ordern so Ihr Dry Aged Steak auch für Oberbruch (Stücke nach Verfügbarkeit abfragen).

Schöne Festtage und einen guten Rutsch!

Unsere Neujahrangebote

GÜLTIG VOM 5. BIS 10. JANUAR 2026

PIKANTES GYROS

Mit Fladenbrot, Feta, Tomaten, Krautsalat und Tzatziki schlemmen wie die Griechen

8,88 €/kg

SAFTIGE SCHWEINERIPPCHEN

Kross gebraten aus der Pfanne oder saftig gegart auf Gemüse - lecker

4,99 €/kg

HERZHAFTES TEEWURST

Herrlich fein und cremig

0,99 €/100g

HERZHAFTES KOHLWURST

Im Ring (kg=8,30€)

1,66 €/Stück



DAS FÄNGT JA GUT AN: BISCHOFS NEUJAHRSTÜTE

1 Pfund frisches Schweinemett + 1 Pfund frische Bratwürstchen + 1 Pfund Schnitzel aus der Hüfte + 1 Pfund saftiges Schweinegulasch

14,99 €/Tüte (kg= 1,49€)