Erhältlich von Mittwoch bis Samstag

Feinkostgaumen

Sächsischer Wurstsalat

mit schmackhafter Kalbfleischwurst, Gurken & Paprika



1,29 € 100 g

Fix & Fertig

Lausitzer Bierbraten

Schweinerücken mit leichter Biernote, gefüllt mit Zwiebeln, Kasselerkamm & Bautzner Senf



1,19 € 100 g

Richters Spezialität

Schwarzwürstle

würzige Speckblutwurststicks als knackiger & deftiger Snack für Zwischendurch



1,09 € 100 g

Monatsangebote im November



Ciabatta "Salami"

Ciabatta mit Salami, Salat, Gurke, Tomate & würziger Soße

2,60 € Stk.



Frischkäsecreme "Cranberry-Pistazie"

fruchtig-süß

1,49 € 100 g

Mittagsmenü

auch zum Mitnehmen

MO

Spaghetti mit Bolognese & geriebenem Käse [1, A, C, G, J]	5,50
Kasselerrippchen mit Kartoffeln & Sauerkraut [2, 3]	6,50
Kohlrabieintopf [I]	5,00
*Jägerschnitzel mit Kartoffelbrei & Rohkost [1, 2, 3, 4, A, C, G, I, J]	6,45

DI

1 Grillhaxe "frisch aus dem Ofen" [2]	5,50
Kammsteak mit Bratkartoffeln & Letscho [1, 6]	6,25
marinierter Hering mit Kartoffeln [4, 6, D, G, J]	5,80
*Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen & Puderzucker [5, A, C, G]	5,00

MI

Schnitzel mit Kartoffeln & Mischgemüse [1, A, C, I]	6,80
Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Reis & Rohkost [3, G]	6,50
Geflügelsuppe [A, C, I]	5,30
*5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus [3, A, C]	5,00

DO

Leber- & Blutwurstfülle mit Kartoffelbrei & Sauerkraut [2, 3, A, G]	5,95
geschm. Schweinebäckchen, Kart.-brei & Rosenkohl [2, 3, A, G, J]	7,40
Kohlroulade mit Kartoffeln & Mischgemüse [A, C, F, I]	6,70
*Nudeln mit Wurstgulasch & geriebenen Käse [1, 2, 3, 4, A, C, G, I, J]	5,40

FR

Kesselgulasch [A, I]	5,50
Paprikahuhn mit Spätzle & Weißkrautsalat [3, A, C, I]	6,65
Rinderleberpfanne mit Kartoffeln & Rotkohl [6, A, F, I]	5,70
*1 Ofenkartoffel mit Sour Creme & Gurkensalat [G]	5,10

Mittagsangebot erhältlich in den folgenden Filialen:

Bautzen Bahnhof*	Hirschfelde*	Niesky*
Bautzen Kaufhalle Ost	Kleinwelka*	Oderwitz
Cunewalde* | Eibau	Leutersdorf	Ostritz*
GR Kunnerwitzer Str.	Löbau A.-Bebel-Str.*	Reichenbach*
GR Königshufen	Löbau Breitscheidstr.*	Seifhennersdorf
GR Rauschwalde*	Neugersdorf*	Weißwasser*
Großdubrau*	2x in Neukirch*	Zittau*

Zusatzstoffe und Allergene

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker | 5 mit Phosphat | 6 mit Süßungsmittel | A glutenhaltiges Getreide (Weizen) | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse | F Soja | G Milch | H Schalenfrüchte | I Sellerie | J Senf | K Sesamsamen | L Schwefeldioxid & Sulfite | M glutenhaltiges Getreide (Gerste) | N glutenhaltiges Getreide (Roggen)

Fleischerei Richter

Handwerksqualität aus der Lausitz

Wochenangebote

vom 02.11. bis 07.11.2026



Solange der Vorrat reicht! Irrtum und Druckfehler vorbehalten. Alle Preise in Euro.

Erhältlich von Montag bis Samstag



Mexikanische Schweinefleischpfanne

Geschnetzeltes mit Mais & Bohnen in einer scharf-feurigen Chilimarinade

1,19 € 100 g

Ab in die Pfanne



Gänse-Griebenschmalz

aromatisches Gänseschmalz verfeinert mit Gewürzen & Kräutern

1,99 € 100 g

Wursttheke



Chorizo-Salami

kurz gereifte Salami aus Schweinefleisch mit Paprika & Chili

2,29 € 100 g

Für die Brotzeit



Erbsensuppe

fein-sämig, mit deftiger Kasselereinlage

5,95 € Stk.

Menü im Glas



ab Mittwoch erhältlich

Fisch der Woche

Karpfen
geräuchert

1,99 € 100 g

Ab Donnerstag erhältlich

Wochenendfleisch inkl. Rezepttipp

Hackfleisch vom Schwein & Rind



8,79 € 1kg

vielseitig verwendbar

Kürbis-Hackfleisch-Pfanne mit Feta

Zutaten für 4 Portionen:
1 kg Hokkaidokürbis, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 2 EL Olivenöl, 500 g Hackfleisch, 400 ml Tomatensauce, 1 TL Currypulver, 1 TL Kreuzkümmel, 150 g Feta, Salz und Pfeffer

Zubereitung:
Kürbis halbieren, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.
Öl in einer großen Pfanne mit Deckel oder im Topf erhitzen und Hackfleisch darin 5 Minuten braten, dann Zwiebel und Knoblauch hinzufügen und weitere 5 Minuten braten.

Hackfleisch mit Tomatensauce und 200 ml Wasser ablöschen. Kürbiswürfel hinzufügen und ca. 15-20 Minuten mit Deckel köcheln lassen, bis der Kürbis weich ist. Kreuzkümmel, Curry und zerkrümelten Feta unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Guten Appetit!

Chorizo, die beliebteste Salami spaniens

Chorizo ist eine typisch spanische Salami, sehr schmackhaft und auch in vielen anderen Ländern beliebt. Als Tapa zu Kartoffeln und Eiern oder als unverzichtbare Zutat in zahlreichen Rezepten wie Eintöpfen und Aufläufen verleiht diese Wurst eine pikante Note.
In Spanien könnte man sagen, dass es in jeder Stadt oder sogar in jeder Familie ein eigenes Chorizorezept gibt, da es in vielen Familien Tradition war und ist, die Würste bei der "Matanza" (Schlachtfest) selbst herzustellen.
Für jedes dieser Rezepte wird eine andere Gewürzmischung verwendet, wobei die am häufigsten verwendeten Gewürze Paprika, Knoblauch, Pfeffer, Kreuzkümmel, Kümmel, Lorbeer, Thymian und Oregano sind.
Auch wir lieben den Geschmack der spanischen Wurst und haben kurzerhand unsere ganz eigene Chorizo kreiert.

Holen Sie sich jetzt den mediterranen Klassiker für Ihre Brotzeit!

