



Wir sind ein Familienbetrieb aus Mittelfranken. Dachsbach liegt zwischen Nürnberg und Würzburg in der Nähe von Neustadt an der Aisch. Die Gegend ist Feinschmeckern auch durch den „Aischgründer Spiegelkarpfen“ bekannt.

Unsere Produkte werden mit Liebe und Leidenschaft handwerklich hergestellt. Wir produzieren keine Massenware.

Unser Fleisch beziehen wir ausschließlich von regionalen Betrieben die auf eine artgerechte Tierhaltung achten. Besonderen Wert legen wir auch auf eine erstklassige Qualität unserer Gewürze und Zutaten. Wir verwenden weder chemische Konservierungsstoffe noch Gluten. Bei unseren Produkten schmecken Sie was auf dem Etikett steht! Sie sind würzig mit dem gewissen „Pfiff“. Handwerk, Tradition und Innovation prägen unser Selbstverständnis.

Franken ist bekannt für seine Vielfalt an Wurstsorten. Wir haben uns auf ein kleines Sortiment spezialisiert, das wir um saisonale Spezialitäten erweitern. Unser Kümmelbauch zeichnet sich durch die intensive Würzung mit besten Zutaten aus. Er passt hervorragend zu einer deftigen Vesper aber auch mit Bratkartoffeln ist er ein Hochgenuss. Daneben bieten wir saisonal unseren Gewürzbauch (fränkisches Porchetta mit Rosmarin) an.

Unser Gehäck (in anderen Regionen als Mett, Gehacktes oder auch Frühstücksfleisch bekannt) zusammen mit einem frischen Krustenbrot ist ein wahrer Genuss. Die Geschmacksrichtungen Chili, Meerrettich, Senf und grüner Pfeffer sind intensiv aber nicht aufdringlich.

Unsere Leberwurstspezialitäten wie Silvaner Leberwurst (auch individuell mit Ihrem Wein erhältlich!), Leber Paté, Chili und Preiselbeer Leberwurst sind ein perfekter Begleiter zum Aperitif, munden aber auch zur Brotzeit.

Neu sind unsere fränkischen Spezialitäten mit dunklem Bockbier. Ein Genuss nicht nur für Bierliebhaber.

Über Buchenholz geräucherte Schinken, Bratwürste und Wildspezialitäten ergänzen unser Sortiment.

Wir wurschteln für Sie mit Leidenschaft - Ihre Wurschtler Günther und Willi Schlegel

Sie erreichen uns telefonisch unter 0172 61 61 891 (Willi) oder 0170 188 42 96 (Günther) oder postalisch SCHLEGELS GENUSS-MANUFAKTUR UG (haftungsbeschränkt) & Co. KG, Am Haller 39, 91462 Dachsbach

Email: [info@diewurschtler.de](mailto:info@diewurschtler.de) Internet: [www.diewurschtler.de](http://www.diewurschtler.de)



Unser Sortiment

Gourmet Spezialitäten im Glas	Geräucherte Spezialitäten
Fränkischer Kümmelbauch	Fränkischer Bauernschinken
Fränkischer Senfbauch	Fränkisches Kaiserfleisch
Fränkisches Porchetta (Gewürzbauch mit Rosmarin) - saisonal	Geräucherte Bauernbratwurst mit Thüringer Majoran
Fränkischer Schweinebauch natur	Geräucherte Bauernbratwurst mit Chili oder Kümmel
Fränkisches Knöchla (Eisbein)	Schlegels Italiener
Leber Pâté	Wildschweinbratwurst im Bündel
Fränkische Silvaner Leberwurst – auch individuell mit Ihrem Wein erhältlich	Wildschwein Pfefferbeißer
Preiselbeer Leberwurst	Wildschwein Chilibeißer
Chili Leberwurst	Hirschbratwurst im Bündel
Leber Pâté mit Waldpilzen oder Backpflaumen - saisonal	Rehbratwurst
Fränkisches Gehäck mit Chili, Meerrettich, Senf oder grünem Pfeffer	
Fränkisches Bratwurstgehäck	
Bierhäxle mit Doppelbock Bier – auch individuell mit Ihrem Bier erhältlich	<b>Fränkische Bratwürste (im Herbst 2015 verfügbar)</b>
Leber Pâté mit Bockbier	4 Stück in der Dose
Kümmelbauch mit Doppelbock Bier	Mini-Bratwurst im Glas
Gehäck mit Bockbier	

In unserem „Wurstlabor“ entwickeln und optimieren wir für Sie individuelle Produkte mit Ihren gewünschten Zutaten.



Hier einige Bilder von Produkten die wir in bester Handwerkstradition herstellen:

