

Über 50 Jahre
1. Wahl

Seit nun mehr als 50 Jahren steht die Metzgerei Reichenbach für
allerbeste Qualität: von der eigenen Rinder- und Schweineauf-
zucht, über die hauseigene Schlachtung bis hin zur eigenen Herstellung
aller Wurst- und Fleischwaren – **alles 100% Reichenbach.**



Alles aus einer Hand

Das Beste für Mensch, Tier und Natur



Bestes Fleisch für den echten Kenner

Die Verwendung besonderer Fleischerassen und das besonders lange Reifeverfahren am Knochen ergibt Steaks der absoluten Spitzenklasse: Das Fleisch hat nicht nur einen intensiven Fleischgeschmack, sondern ist auch butterzart – das ist unser **Blackforest Prime Beef®**. Auch bei Kalb, Schwein und Lamm schmecken Sie den einzigartigen Unterschied.



Hausmacher Spezialitäten nach alter Väter Sitte

Unsere Hausmacher Schwarz-, Leber- und Bratwürste stellen wir schlachtfrisch und nur mit Naturgewürzen wie vor 100 Jahren her. Ebenso der Schwarzwälder Speck und Schinken. Diese werden traditionell trocken in Steinsalz eingelegt, mit Gewürzen und Wacholder verfeinert – genau wie bei der bäuerlichen Hauschlachtung. Und das schmeckt man!



Edle Genüsse für den Feinschmecker

Von der Wildschwein-Edelsalami, über Reh-Edelsalami, Wildcabanossi und echter Bergsalami mit Edelschimmel aus reinem Schweinefleisch, bis hin zum Glottertäler Kandelschinken und Coppa – wir bieten eine Vielfalt luftgetrockneter Spezialitäten aus Wild, Lamm, Rind und Schwein. Alles hergestellt nach eigenen Rezepturen mit natürlichen und besten Zutaten.



Zum Feste das Beste

- von kalten Buffets bis kalt-warme Themenbuffets
- große Auswahl an Desserts
- Anlieferung, Abholung, Teller, Besteck, Servicepersonal u.v.m.



Die passende Location haben wir auch.

Feiern Sie bei uns in gepflegter Atmosphäre auf 2 Ebenen: von 40 bis 130 Personen. Passend für jede Gelegenheit: Geburtstag, Hochzeit, Firmenseminar usw.



Bestes ist bei uns eben nicht teurer.



Bei uns bleibt die gesamte Wertschöpfungskette in einer Hand. Von der eigenen Vieh- und Schweineaufzucht und der Schlachtung direkt in unserem Hause, über die 100%ige eigene Herstellung, bis zum Verkauf in unseren Verkaufsstellen.

Dadurch sind unsere Produkte von höchster Qualität und garantierter Herkunft „vor Ort“ nicht teurer, sondern oft sogar günstiger als vergleichbare Produkte aus dem Discounter und dem Lebensmittelhandel.

Unser Konzept ist nachhaltig und echter Verbraucherschutz. Eben das Beste für Tier und Umwelt.

Durch die umweltschonende Weiterverarbeitung, unter anderem mit einer der energieeffizientesten Kälteanlagen Deutschlands, den extrem kurzen Wegen und dem Verzicht auf unnötige Verpackungen weisen unsere Produkte eine hervorragende Ökobilanz auf.

Überzeugen Sie sich selbst!

