

Echte Bayern – Qualitäts-Rindfleisch aus Bayern

- ✓ Genuss aus artgerechter Haltung
- ✓ Bayerische Herkunft
- ✓ Kurze Wege
- ✓ Hohe Transparenz
- ✓ Vielfach kontrolliert

Die zunehmende Bedeutung der Grillzubereitung wird saisonal mit einem speziellen Sortiment bedient.

Die richtige Portionierung passender Zuschnitte mit intensivem Fleischgeschmack durch unsere erfahrenen Metzger und die Fachberatung an der Fleischtheke durch unsere Fachverkäuferinnen bilden die Basis für den Unterschied, den Sie täglich schmecken können.



Leben für das
Metzgerhandwerk
Gabriele und
Jakob Axthaler jun.

Qualitäts-Rindfleisch aus Bayern

X-mal in der Region

Innere Münchener Str. 49
84036 Landshut
Tel: 0871 27689-0

Klötzlmüllerstr. 85
84034 Landshut
Tel: 0871 9665689

Luitpoldstr. 46 (Rennweg)
84034 Landshut
Tel: 0871 66865

Bauhofstr. 6
84030 Ergolding
Tel: 0871 71706

Niedermayerstr. 38
84028 Landshut
Tel: 0871 52787

Fragen? Kontaktwunsch?
info@metzgerei-axthaler.de



X-Markenprodukte



BÄUERLICHE
ERZEUGERGEMEINSCHAFT
SCHWÄBISCH HALL



Qualitäts-Rindfleisch
aus Bayern



Kalbfleisch
aus Muttertierhaltung



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch



Axthaler Premium-
Hausmarke



Geiselhöringer
Land-Pute



Echte Bayern –
Fleisch aus
der Region



Qualitäts-Rindfleisch
aus Bayern

axthaler
MEIN METZGER





Qualitäts-Rindfleisch
aus Bayern

Unsere Lieferanten nutzen neben der Weidehaltung die Offenstallhaltung, die sich immer weiter durchsetzt!

Wir setzen auf Qualitäts-Rindfleisch aus Bayern.

Die hohe Reputation, die das „Bayerische Rindfleisch“ beim Verbraucher genießt, ist zurückzuführen auf die jahrzehntelange Qualitätsarbeit der gesamten bayerischen Agrar- und Ernährungswirtschaft.

Die bayerische Viehzucht, die optimierte Haltung und Fütterung wie auch die hohe Transparenz und Kontroll-dichte schaffen nicht nur Vertrauen, sondern auch die Basis für beste Qualität zu vernünftigen Preisen.

*Leben für das Metzgerhandwerk:
Gabriele und Jakob Axthaler jun.*



Rindfleisch als Kulturgut in der bayerischen Küche

Unser Rindfleisch – sorgfältig verarbeitet und gereift – bildet die Basis jeder bayerischen Küche.

Die Axthaler Eigenprodukte sind allesamt sorgsam von veredelter Spitzenqualität. Basis einer über 50-jährigen Firmengeschichte mit traditionellen Rezepturen, die meisterlich verfeinert und stets auch den Ernährungsgewohnheiten angepasst werden.

Hierbei sind wir auch stolz auf das Lob unserer Kunden – sowohl für das Bewahren traditioneller Rezepturen, als auch für Neues um geänderten Verbraucher-Ansprüchen Rechnung zu tragen.

Strenge Kontrollen und sorgfältige Dokumentation sind ständige Begleiter im Umgang mit hochwertigen Lebensmitteln.



axthaler
MEIN METZGER