



www.duerr-beier.de

Karlsbaderstr. 46

75196 Remchingen - Nöttingen

Party-Hotline 07232/366511 Mo.-Fr.

Fax 07232/366510

Handy 0179/9045801

info@duerr-beier.de

Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Partyservice.

Vor Ihnen liegt nun unser Partyservice-Prospekt.

Auf den nächsten Seiten stellen wir Ihnen unser Sortiment vor.

Stellen Sie in aller Ruhe ein Menü nach Ihren individuellen Wünschen zusammen und lassen Sie uns Ihre Wünsche per Mail zukommen.

Frau Nicole Bischoff wird Ihnen ein Angebot nach Ihren Wünschen erstellen.

Wir freuen uns darauf beim Kochen und Ausführen Ihres Festes dabei zu sein.

Ihr Dürr & Beier
Partyservice-Team



Inhaltsverzeichnis	Seite
»Informationen	1-3
»Vorspeisen & kalte Köstlichkeiten	4
»Brot & Brötchen	5
»Suppen & Soßen	6
»Fleischspezialitäten ↳ Schwein	7
»Fleischspezialitäten ↳ Rind & Kalb	8
» Fleischspezialitäten ↳ Geflügel, Lamm & Wild	9
»Spätzle, Knödel & Co	10
»Gemüse	11
»Salatvariationen	12
»Süßes für Danach	13
»Vegetarisch	14
»Häppchen für den Empfang	15
»kleine, warme Vesper	16
»Maultaschenvariationen	17

Gut Neuhof

es vom Land

Puten- und Hähnchenfleisch-
Spezialitäten



www.gut-neuhof.com



Mirjam und Uwe Plessing

Gut Neuhof
88662 Überlingen / Bambergen

Telefon: 07551 / 94 99 781

Fax: 07551 / 94 99 782

info@gut-neuhof.com

www.gut-neuhof.com

Der Gut Neuhof



LABEL ROUGE

DAS GEFLÜGEL MIT GESCHMACK!



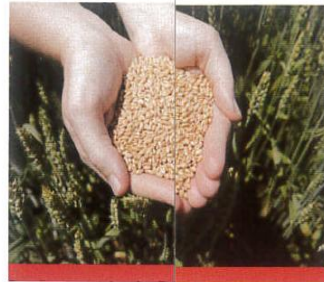
FRANZÖSISCHES GEFLÜGEL AUS
BÄUERLICHER HALTUNG

Die ländliche Herkunft

der traditionellen Geflügelrassen bürgt für natürlich langsames Wachstum und zartes, schmackhaftes Fleisch.

Die artgerechte Haltung

Die Qualität und das Wohlergehen der Tiere während der gesamten Geflügelauzucht nach den Label Rouge-Kriterien sind allererste Priorität, und stehen damit deutlich vor der Produktivität. Auf der Basis dieser Verpflichtung können Geflügelprodukte, die einwandfreie Qualität, festes Fleisch und einen authentischen Geschmack bieten, angeboten werden.



Die gesunde Fütterung

der Tiere mit rein vegetarischer Kost (75 % Getreide ergänzt durch pflanzliches Eiweiß, Vitamine und Mineralien) ermöglicht die hervorragende Fleischqualität.

Die lange Aufzuchtzeit

von Label Rouge-Geflügel (doppelt so lange wie üblich) bis zur Schlachtreife ermöglicht, dass sich der besondere Geschmack in aller Ruhe entwickeln kann.

Die garantierte Frische

Sichern strenge Hygieneregeln, ständige bakteriologische Kontrollen und eine hochmoderne Logistik. So kommt Label Rouge-Geflügel schnell und frisch auf Ihren Tisch.

Die staatlich geprüfte Kontrolle

Die Label Rouge-Garantie setzt echte Maßstäbe in Europa: Überwachung der Produktionskette durch unabhängige Institute und ein geschlossenes Qualitätssicherungssystem vom Schlüpfen der Küken bis in die Handelsregale.



DER GEFLÜGELPASS FÜR KONTROLLIERTE QUALITÄT !

Sternstraße 58 • 40479 Düsseldorf
Fon : 0211 / 49 80 80 • Fax : 0211 / 49 80 821
www.sopexa.de • www.gefluegel-labelrouge.com



Eigene Schlachtung Eigene Produktion Regionale Herkunft

Neben dem Geschmack und der Qualität unserer hergestellten Fleisch- und Wurstwaren liegt uns das Tierwohl sehr am Herzen.

Wir sehen unsere Regionalität als wichtigen Beitrag zur Erhaltung der heimischen Landwirtschaft und des traditionellen Handwerks.

Unsere Schlachttiere stammen überwiegend von folgenden regionalen Bauern:

Schweine:

Christian Schmidt, Eisingen

Rinder:

Heckmann Ersingen

Kälber:

Joachim Fuchs; Bauschlott

Lämmer:

Kronenwett Langensteinbach

Petra Krüger, Karlsbad

Wild:

Dennis Schröder Remchingen

Kartoffeln:

Hans Zachmann, Wilferdingen

Gebhardt Julia, Königsbach

Bioland-Mehl:

Martin Gay, Nöttingen

Eier

Geflügelhof Denninger Langensteinbach

Heckmann Ersingen



Heute tragen Logistiksysteme Lebensmittel aus aller Welt in jeden Erdteil. Diese Verfügbarkeit "Just in time on demand" - also sofort und auf Abruf - führt bei Tieren zu unsagbarem Leid und unverantwortlichen Transportbelastungen. Dazu sagen wir:

NEIN!

Tierwohl:

Wir achten Tiere als Lebewesen. Ein humaner Umgang mit den Schlachttieren beim Transport wie bei der Schlachtung ist bei uns selbstverständlich! Die Großtiere kommen von ihrem Bauern begleitet, im Einzeltransport zu uns. Schweine übernachten bei uns im eigenen Stall und bekommen so ihre benötigte Ruhepause.

Fleischqualität:

Wir garantieren eine optimale Fleischqualität, da das Fleisch von der Schlachtung bis zum Verkauf im eigenen Haus ist. Durch die Ruhepause der Schweine vor der Schlachtung werden die Stresshormone abgebaut, was sich wiederum positiv auf die Qualität des Fleisches auswirkt.

Unterstützung der heimischen Landwirtschaft:

Auch dies haben wir uns auf die Fahnen geschrieben. Wir unterstützen aktiv unsere Region, indem unsere Schlachttiere von Landwirten aus der unmittelbaren Umgebung stammen.



Infoblatt

Haben Sie uns schon in unseren schönen Läden besucht?

Aus unserer „Kalten“ Theke lachen Sie unsere hausgemachten Fleisch- und Wurstspezialitäten und unsere Salate an.

Unsere „Warme“ Theke lädt Sie mit einer großen Auswahl verzehrfertiger warmer Speisen zum Genießen ein.

Unser Küchenteam kreiert für Sie zusätzlich jeden Tag zwei komplette Mittagessen.

Der „Speiseplan“ für die kommende Woche, liegt in den Läden oder auf unserer Homepage unter www.duerr-beier.de für Sie bereit. Bestellformular finden Sie auch online.

Hinter der Theke heißt Sie unser Verkaufsteam willkommen und freut sich darauf Ihnen mit Liebe produzierte, regionale Produkte anzubieten, Sie fachlich kompetent zu bedienen und Ihre Fragen zu beantworten und Ihre Wünsche zu erfüllen.

Schön wäre es, wenn Sie ab und zu ein bisschen bei uns verweilen, in Nöttingen oder im Kuheck

Wir sind

im Laden in Nöttingen: Montag bis Freitag von 7.00 bis 18.00 Uhr
und Samstag von 7.00 bis 13.00 Uhr

im Kuheck in Wilferdingen: Montag bis Freitag von 6.00 bis 16.00 Uhr

im Büro: Montag bis Freitag von 8.30 bis 15.30 Uhr

für Sie da und freuen uns auf Ihr Kommen
Ihr Dürr & Beier Team



VORSPEISEN & KALTE KÖSTLICHKEITEN

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Anti Pasti mit Grillgemüse	gegrilltes Gemüse - getrocknete Tomaten - Oliven & Peperoni	43,11 €
Fischplatte	Räucherlachs - geräuchertes Forellen- und Makrelenfilet - Sahnemeerrettich und Deko	76,52 €
Hausmacher Brett	Leberwurst, Griebenwurst, Schwartenmagen	29,57 €
Käseplatte	Käsespezialitäten mit Obst	48,45 €
Kochschinkenröllchen	mit Basilikumcreme eingestrichen	61,01 €
Melone mit Dürr & Beier Schinken	D&B-Schinken auf Buchenholz geräuchert	61,01 €
Rinderrauchfleisch	hauchdünn geschnitten mit Knoblauchöl mariniert	61,01 €
Schinkenplatte	Roh- und Kochschinken vom Rind und Schwein	49,20 €
Spezialitäten aus der Räucherammer	verschiedene Schinken, Salami und andere Räucherwürste - rustikal dekoriert	41,77 €
Tomate mit Mozzarella	mit frischem Basilikum	22,35 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



BROT UND BRÖTCHEN

Artikel	Erklärung	Preis/Stück
Partybrötchen gemischt	Mohn-Sesam-Laugen-Spitzweck, Körnerbrötchen	0,88 €
Stangenbrote gemischt	Mohn, Sesam, Lauge,	4,38 €
Weizen-Mischbrot	1kg, geschnitten	4,72 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



SUPPEN UND SOSSEN

Soßen		
Artikel	Erklärung - Preis für 1 Liter	Preis Liter
Bratensoße	ohne Gluten und Lactose	9,63 €
Cognacsoße	mit Pfefferkörnern	10,19 €
Jägersoße	mit Zwiebel, D&B Schinken, Pilzen	10,19 €
Rahmsoße	mit Pilze	10,19 €
SUPPEN		
Badische Festtagsuppe	Markklößchen, Maultaschen, Gemüsestreifen 250g	18,77 €
Gulaschsuppe	mit Rind- und Schweinefleisch 400g	16,45 €
Kartoffelrahmsuppe	mit Sauerrahm 250g	15,70 €
Markklößchen Suppe	10 Klößchen pro Portion /250g	18,34 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Vom Schwein		
Bierbraten	mit Bier gepökelt Schweinefleisch gegrillt	25,31 €
Cordon bleu	mit Käse und Schinken gefüllt	26,99 €
Rahmgeschnetztes	ohne Pilze (Fleischanteil 80%)	25,20 €
Schaschlik ohne Spieß	in pikanter Paprikasoße (Fleischanteil 80%)	24,80 €
Schnitzel paniert	versch. Größe ca 120-140g	29,02 €
Schweinebraten	gefüllt mit Speck und Zwiebel oder Broccoli und Käse	25,31 €
Schweinefilet gefüllt	mit Pilzen, Speck, Petersilie, Bratwurstbrät umhüllt mit Dürr & Bier Schinken	35,29 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Artikel	Vom Rind	Preis/kg
Burgunderbraten	in Rotwein und Gewürzen eingelegt	29,41 €
Rindergeschnetzeltes	In Senfrahm (Fleischanteil 80%)	27,73 €

Artikel	Vom Kalb	Preis/kg
Kalbsbraten gefüllt	mit Broccoli und Käse oder Schinken und Käse	36,85 €
Kalbsbraten ungefüllt	mit Salbei-Note	36,85 €
Kalbsbrust gefüllt	mit frischen Kräutern	22,40 €
Kalbsgeschnetzeltes	ohne Pilze (Fleischanteil 80%)	28,78 €
Kalbshaxen	am Stück gegrillt, ohne Knochen serviert	22,40 €

Bei den Preisen handelt es sich um **Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)**
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Artikel	Vom Geflügel	Preis/Kg
Hähnchenbruststücke	paniert mit Sesam -Label Rouge-	31,55 €
Putengeschnetzeltes	mit Curry gewürzt	27,60 €
Putenschnitzel	-GUT NEUHOF- paniert ca 120-140g	30,30 €
Vom Lamm -aus dem Enzkreis-		
Lammbraten	in der Folie gegart	35,85 €
Lammhaxen	In der Folie gegart	24,91 €
Lammragout	mit Gemüsewürfel	28,42 €
Vom Wild -aus dem heimischen Wald-		
Wildragout	mit Preiselbeeren und Senf (Fleischanteil 80%)	36,63 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



SPÄTZLE, KNÖDEL & CO

Artikel	Erklärung Portion ca. 200g bei Knödel ca. 3 Stück	Preis/Kg
Gemüsenudeln	8 mm Nudeln mit Karotten, Lauch, Zucchini	16,29 €
Gratinierte Kartoffeln	Kartoffeln in Scheiben mit Rahm und Käse überbacken	16,29 €
Kartoffelknödel	aus gekochten Kartoffeln	16,29 €
Käsespätzle	Spätzle mit Röstzwiebeln und Käse	16,29 €
Semmelknödel	mit Lauch und Zwiebeln	16,29 €
Spätzle	abgeschmelzt	16,29 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



GEMÜSE

Artikel	Erklärung Port. 200g	Preis/Kg
Ratatouille	Paprika, Aubergine, Zucchini, Tomate	19,63 €
Rotkohl	mit Apfel	19,63 €
Sauerkraut	mild-würzig	12,94 €
Gemüseplatte	Saisonal	19,63 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



SALATVARIATIONEN

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Bauernsalat	Paprika, Gurke, Tomate, Zwiebel, Oliven, Käse	22,73 €
Bunter Salat	Versch. Blattsalat mit Essig und Öl oder Joghurt dressing	19,81 €
Geflügelsalat	mit Mandarinen und Ananas	21,81 €
Kartoffelsalat „Oma Art“	ohne Zwiebel mit Fleischbrühe	15,17 €
Krabbensalat	Krabben, Mandarinen, Pilze	40,20 €
Kraut- Karottensalat	Joghurtbasis	20,45 €
Krautsalat	Salat aus Weißkraut mit Speck	15,44 €
Nudelsalat		17,09 €
Rohkostsalat	frisches Gemüse in feinen Streifen	20,45 €
Straßburger Wurstsalat	Wurstsalat mit Käsestreifen	18,89 €
Waldorfsalat	mit Mandeln, Äpfeln & Sellerie	21,18 €
Wurstsalat	mit Paprika	18,89 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)

Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



SÜSSES FÜR DANACH

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Ananasquark	Ananas mit Sahne und Quark	23,34 €
Himbeeren mit Joghurt- Mascarponecreme	Himbeeren	23,42 €
Obstsalat	aus frischem Obst der Saison	26,01 €
Rote Grütze	Grütze aus Waldbeerenmischung	24,17 €
Schokomousse	zarte Schokoladencreme	23,39 €
Vanille mousse	ideal zu Roter Grütze	23,39 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



FÜR UNSERE VEGETARIER

Artikel	Erklärung	Preis/Kg
WARM		
Gemüselasagne	mit Tomatensoße 400g	18,29 €
Gemüsemaultaschen	mit Käsesoße überbacken -2 Stück- 300g	Port. 7,06 €
Käsespätzle	mit Röstzwiebel 400g	16,29 €

Artikel	Erklärung	Preis/kg
FISCH		
Lachsfilet gebraten		57,38 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



HÄPPCHEN FÜR DEN EMPFANG

Artikel	Erklärung	Preis/Stück
Dürr & Beier Brote	Mischbrotscheiben mit Wurst und Käse belegt und dekoriert	2,10 €
Dürr & Beier Häppchen	Mischbrotscheiben belegt mit Lachs, Schinken, Weichkäse, Braten - Deko	3,30 €
Griebenschmalzbrot	mit Röstzwiebel	1,94 €
Halbe belegte Brötchen	mit Wurst und Käse - Deko	2,95 €
Partybrötchen	Laugen-, Mohn-, Sesam-, Spitzweck	0,88 €
Spießvariationen	Cocktailtomate mit Mozzarella Lachspralinen Griebenwurst und Bauernbratwurst Käsewürfel mit Weintrauben Dürr & Beier Schinken mit Melone	2,50 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



KLEINE WARMES VESPER

Artikel	Erklärung	Preis/kg
Fleischkäse	in kleinen Formen	18,38 €
Fleischküchle	mit frischen Kräutern Stück ca. 125g	20,91 €
Hackfleischbällchen	klein & fein	25,48 €
Hähnchenschlegel	gegrillt - halbiert (Fleischanteil ca 160g)	Stück 4,20 €
Käsefleischkäse	Fleischkäse mit Käse und Schinkenwürfeln	21,04 €
Pizzafleischkäse	mit Salami, Pilzen, Paprika, Käse	21,04 €
Putenfleischküchle	reines Putenfleisch Stück ca.125g	21,65 €
Schweinehaxen	gepökelt gegrillt - halbiert	14,43 €
Weißwurst	nach bayrischer Art ca. 150g Paar	19,04 €
Zwiebelfleischkäse	Fleischkäse mit Röstzwiebel	18,38 €

Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de



DÜRR & BEIER'S MAULTASCHENVARIATIONEN

Artikel	Erklärung Port. 2 Stück ca.300g	Preis/Port
Gemüsemaultaschen	mit Käsesoße überbacken	7,06 €
Maultaschen	in der Brühe (3 Stück)	7,06 €
Maultaschen	angebraten mit gedämpften Zwiebeln	7,06 €
Maultaschen überbacken	mit Lauch, Speck und Sauerrahm	7,06 €

**Bei den Preisen handelt es sich um Brutto-Preise (inkl. 7% MwSt.)
Stand 01.01.2026**

Schauen Sie doch mal bei uns rein unter www.duerr-beier.de