



Unsere Knüller DER WOCHE!

Hurra Hurra Party Februar

VOM 09. BIS 14. FEBRUAR

HARRY
BERLINER
4er Box

1.99



HARIBO
FRUCHT-
GUMMI O.
LAKRITZ

„Frucht Flip“
u. a. Sorten,
150-175 g Beutel
1 kg = ab 3,94 €

0.69

STATT
1.19€



STATT
1.69€

LANDLIEBE
HALTBARE
LANDMILCH
1,5-3,5 % Fett,
1 L Packung

0.88



EHRMANN
GRAND
DESSERT
„Panna Cotta“
u. a. Sorten,
190 g Becher
1 kg = 3,11 €

0.59

STATT
1.19€



STATT
2.19€

BIRKEL
NO. 1
„Breite Band“ u. a. Sorten,
500 g Packung, 1 kg = 1,98 €

0.99

Driscoll's
MAROKKO
HIMBEEREN
Kl. 1, 125 g Schale
1 kg = 14,16 €

1.77



Achtung!

AM ROSENMONTAG (16.02.2026) BLEIBT
UNSERE FILIALE AN DER
BERLINER ALLEE GESCHLOSSEN.
WIR WÜNSCHEN ALLEN JECKEN
FROHES FEIERN!

UNSER Knüller ZU Karneval!

ZURHEIDE
METTENDEN
aromatisch geräuchert,
5 Stück á 80 g = 400 g + 2 gratis,
1 kg = 12,50 €

5.-

5 STÜCK
+
2 GRATIS!



Edle Spezialitäten VOM SPANISCHEN EICHELSCHWEIN

Der Eichelanteil im Futter hat den größten Einfluss auf den Geschmack des Fleisches. Besonders in der Fettmaserung konzentriert sich das typische Aroma und wird beim Braten oder Schmoren an die anderen Zutaten abgegeben. Nach nur kurzer Zeit in der Pfanne ist ein Stück vom Ibérico Schwein bereit für den Teller – und damit bereit, erlesene Gaumen auf der ganzen Welt in neue geschmackliche Welten zu entführen.

Nur durch Freilandhaltung:

- Hoher Prozentsatz an ungesättigten Fettsäuren: senkt den Cholesterinspiegel
- Niedriger Anteil an gesättigten Fettsäuren
- Vierfacher Eisengehalt gegenüber weißem Hausschwein
- Hoher Gehalt an Vitamin B, E und Zink
- In Spanien „Olivenöl auf vier Beinen“

**IBERICO
FRENCH
RACK**
3.99€
100g

**IBERICO
RÜCKEN**
3.29€
ohne Knochen,
100g



**ZARTE
SCHINKENSCHNITZEL**
Ideal zum Kurzbraten, 1 kg

6.99



**ZARTER
SCHINKENBRATEN
O. -GULASCH**
1 kg

5.99



SCHINKENAXEN
gepökelt o. geräuchert
u. gepökelt, 1 kg

3.33



**FRISCHE
SCHINKENAXEN**
ideal für den Eintopf, 1 kg

3.33



TORTELLINI
mit Bolognese- o. Sahnesauce,
ca. 400g Schale, 1 kg = 9,98 €

3.99



**FRISCHER
FLEISCHKÄSE**
nach Bayrischer Art,
zum Selberbacken, natur o. mit
Röstzwiebeln verfeinert, 1 kg

6.99



FRISCHE BRATWURST
Jalapeño, grob, würzig-scharf
o. italienische Salsiccia,
pikant gewürzt, 100g

0.99



**SCHWEINE-
NACKENSTEAKS**
mariniert, 100g

0.99



**FRISCHE DICKE
SCHWEINERIPPE**
ideal zum Braten, 1 kg

5.99



PUSZTABRATEN
vom Schweinerücken, 100g

1.11



**FRISCHE
RINDERLEBER**
pfannenfertig geschnitten, 1 kg

4.44



**RINDER-
SAUERBRATEN**
nach Hausfrauenart
eingelegt, 1 kg

17.90



SUPPENFLEISCH
Brust o. flache Rippe, 1 kg

11.90



TAFELSPITZ
Hüftdeckel vom Rind, ideal
zum Kochen o. Schmoren,
1 kg

24.90



HACKFLEISCH
Rind- u. Schweinefleisch
gemischt, vielseitig
verwendbar, 100g

0.79



**FRISCHE
PUTEN-
SCHNITZEL
O. GULASCH**
aus der Brust geschnitten,
besonders mager, für den
kalorienbewussten Genuss,
100g

1.49



**FRISCHER
PUTENROLLBRATEN**
Hkl. A, aus der saftigen
Oberkeule, 1 kg

11.90



**FRISCHE
HÄHNCHEN**
Hkl. A, ideal für den Backofen
o. Grill, 1 kg

4.99



**HÄHNCHENPFANNE
NACH GYROS-ART**
küchenfertig vorbereitet, 100g

0.99



Wähle selber aus:
Bauernknacker o.
Krakauer



BAUERNKNACKER O. KRAKAUER

die leckeren Heißwürstchen,
je 100 g Stück

0.88



BIERWURST in Blasen, 100 g

1.29



VESPERMETT in Gelee, 100 g

1.59



ZWIEBLINGE kräuterwürzige Zwiebelbe- wurst, pikant im Geschmack, 200 g Stück, 1kg=7,50€

1.50



SCHWEINEBAUCH gepökelt u. heißgeräuchert, 100 g

1.59



SCHINKENSPECK handgesalzen, geräuchert o. luftgetrocknet, 100 g

1.79



HAUSMACHER LEBERWURST im Ring, 100 g

0.77

Partyklassiker FÜR DIE NARRENZEIT!

Was wäre Karneval
ohne Würstchen? Ob
als deftiger Partysnack
am Abend oder auch als
rettendes Katerfrühstück
am anderen Morgen,
unsere knackigen, super
leckeren Wiener und
Bockwürstchen sind in den
nährischen Tagen einfach
unverzichtbar. Perfekt
auch einfach unterwegs
„auf die Hand“!



ZURHEIDE
WIENER
WÜSTCHEN O.
BOCKWÜSTCHEN
0.88€

die leckeren Heißwürstchen
75-80 g je Stück
1kg = ab 11,00 €



BLUT- O. GRÜTZWURST der rustikale Brotbelag, im Ring, 100 g

0.77



SCHINKEN- FLEISCHWURST im Ring, natur o. mit Knoblauch, 100 g

0.99



ZWIEBELMETTWURST O. SCHINKEN-ZWIEBEL- METTWURST der herzhaft Brotbelag, 100 g

1.49



FEINE DELIKATESSE LEBERWURST mit Kalbfleisch im Golddam o. GROBE LEBERWURST Probsteier Art, 150 g Stück, 1kg=10,- €

1.50



MEISTER- KOCHSCHINKEN saftig & rustikal, 100 g

1.99



KAISERSCHINKEN mild gepökelt u. über Buchen- holz heiß geräuchert, 100 g

1.99



KOTTENFORSTER BAUCHSPECK geräuchert, 100 g

1.39



GEFLÜGEL SPORT SALAMI 100 g

1.79



ORIGINAL MERANER SCHINKEN gekocht, aus Südtirol, 100 g

1.99

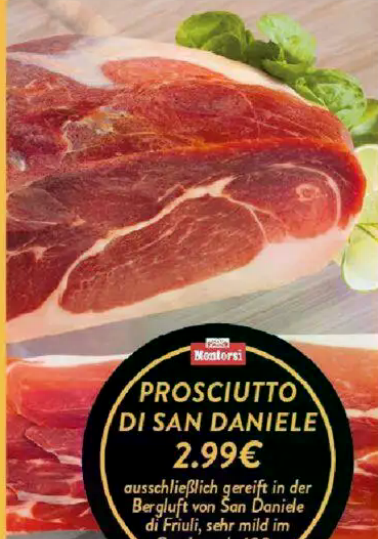


SPORT SALAMI 30 % weniger Fett, 100 g

1.79

So schmeckt NUR DAS ORIGINAL!

Der traditionelle, mit der
Ursprungsbezeichnung
g.U. geschützte Parma-
schinken wird aus schweren
italianischen Schweine-
keulen hergestellt. Die
lange Reifung verleiht ihm
eine einzigartige Kombi-
nation von intensivem
Aroma, süßem Geschmack
und samtiger und voll-
mundiger Beschaffenheit.
Auch der San Daniele trägt
die geschützte Ursprungs-
bezeichnung. Die sorgfältige
Reifung und das besondere
Klima von Friuli
heben den
intensiven
Duft und
milden
Ge-
schmack
dieses Schin-
kens hervor.



PROSCIUTTO
DI SAN DANIELE
2.99€

ausschließlich gereift in der
Bergluft von San Daniele
di Friuli, sehr mild im
Geschmack, 100 g



PROSCIUTTO
DI PARMA
2.99€

Parmaschinken,
mind. 12 Monate
gereift, 100 g



Mit Liebe FÜR SIE ZUBEREITET!

Käsegenuss von der Küste – dafür steht die Familienmolkerei Rücker. Seit 1890 wird dort die hochwertige Milch von Höfen in Deutschlands Küstenregionen zu Käsespezialitäten von bester Qualität verarbeitet. Der feinwürzige, extra-cremige Hirtenkäse verleiht unseren hausgemachten Frischkäse-creationen ihr ganz besonderes Aroma. Einfach ein Genuss!

**ZURHEIDE
FRISCHKÄSE-
CREME**
2.29€

„Friesenzauber“ o.
„Schwedenzeit“,
70 % Fett i.Tr.,
100 g

Mit
RÜCKER
Hirtenkäse

RÜCKER ALTER SCHWEDE

„Nordisch mild“ o.
„Nordisch pikant“,
50 % Fett i. Tr.,
100 g Packung, 1 kg = 19,90 €

SB
verpackt

1.99

RÜCKER ALT- MECKLENBURGER

„Rahmig kräftig“,
60 % Fett i. Tr.,
100 g Packung, 1 kg = 19,90 €

SB
verpackt

1.99



**GERÄUCHERTE
FORELLE**
im Ganzen geräuchert
besonders saftig, 100 g

1.69



ROTBARSCH-LOINS
das beste Stück vom
Rotbarschfilet, besonders
grätenarm, 100 g

2.49

ROTFLEISCHIGE FORELLE

ihr saftiges Fleisch macht die
Lachsforelle auf dem Grill und
in der Pfanne so beliebt, natur-
belassen o. mit Kräuterbutter
verfeinert, 100 g

1.49



**DIE PASSEN
PERFECT ZUSAMMEN!**

BACKFISCH

im Backteig, 100 g

1.49



**5
Stück**

GARNELENSPIESSE

mit etwas Knoblauch gebraten
o. gegrillt ein besonderer
Genuss, gefroren/getaut,
5 Stück

10.-



KARTOFFELSALAT
ein klassischer Kartoffelsalat
wie zu Omas Zeiten, in einer
kleinen Manufaktur in
Handarbeit produziert, 100 g

0.88



**AFFINAGE
D'EXCELLENCE
CAMEMBERT DE
NORMANDIE**
45 % Fett i.Tr., 100 g am Stück

4.19



**AFFINAGE
D'EXCELLENCE
BEAUFORT D'ÉTÉ**
48 % Fett i.Tr., 100 g am Stück

5.99



**CŒUR
DE LION
LE BRIE**
französischer Weichkäse,
50 % Fett i. Tr., 100 g am Stück

0.88



**AFFINAGE
D'EXCELLENCE
SAINT-NECTAIRE**
er reift mind. 5 Wochen lang
auf natürlichem Stroh in Kellern,
50 % Fett i.Tr., 100 g am Stück

3.89



**AFFINAGE
D'EXCELLENCE
COULOMMIERS**
typischer Geschmack
nach Sahne, Milch und Butter,
45 % Fett i.Tr., 100 g am Stück

3.89



ROUGETTE
deutscher Weichkäse,
70 % Fett i.Tr., 100 g am Stück

1.79



CAMBOZOLA CLASSIC
deutscher Weichkäse,
70 % Fett i.Tr., 100 g am Stück

1.79



Feuer und FLAMME FÜR LACHS!

Lachs ist unser Liebling –
und das aus gutem Grund!
Denn der Fisch mit dem
saftigen zartrosa Fleisch
lässt sich besonders viel-
seitig zubereiten. Ob deftig
geräuchert, frisch aus
der Pfanne oder auch mal
aus dem Backofen – der
schmeckt einfach immer!
Perfekt auch zum Grillen.

LACHSFILET
2.49€

der in Dänemark in Aqua-
kultur an Land gezüchtete
Lachs ist ein besonderes
Geschmackserlebnis für
alle Liebhaber reiferer
Fische, 100 g



**MERL - ZARTE
HERINGSFILETS IN
SAHNESAUCE**
500 g Becher
1 kg = 6,98 €

SB
verpackt

**STATT
4.69
3.49**



**KRONE FISCH
SCHOTTISCHER
RÄUCHERLACHS**
100 g Packung, 1 kg = 33,30 €

SB
verpackt

**STATT
4.79
3.33**



**SÜDAFRIKA
TAFELTRAUBEN**
hell, kernlos, Kl. 1,
500 g Packung, 1 kg = 2,98 €

1.49



**SPANIEN
ORANGEN**
Kl. 1, 1 kg Beutel

1.99



**SPANIEN
GRAPEFRUIT**
Kl. 1, rot, je Stück

0.99



**SPANIEN
MANDARINEN**
Kl. 1, 750 g Netz
1 kg = 2,65 €

1.99



**SPANIEN
BIO ZITRONEN**
Kl. 2, 500 g Netz, 1 kg = 2,98 €

1.49



**FRANKREICH
ACKERGOLD
DRILLINGE**
festkochend, 1 kg Schale

1.99



BIO SUPPENGEMÜSE
500 g Bund, 1 kg = 2,58 €

1.29



**DEUTSCHLAND
CHICOREE**
Kl. 1, 500 g Beutel
1 kg = 3,98 €

1.99

**Magic Star –
EXKLUSIV
BEI EDEKA!**

Knackig, saftig, nicht zu süß, nicht zu sauer – unsere exklusive Apfelsorte „Magic Star“ ist 100% EDEKA und 100% aus der Region – vom Baum bis in den Markt. Als Kreuzung aus zwei besonders haltbaren Apfelsorten ist der „Magic Star“ widerstandsfähig gegen Krankheiten und Schädlinge. Das trägt dazu bei, den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln im Anbau zu minimieren.

**DEUTSCHLAND
TAFELÄPFEL
2.99€**
„Magic Star“, Kl. 1,
2 kg Karton
1 kg = 1,50 €

MAGIC STAR



**NIEDERLANDE
SALATGURKEN**
Kl. 1, je Stück

0.69



**BIO
FLÜSSIGE
BIO KRÄUTER**
„Oregano“ u. a. Sorten,
120 ml Squeeze Flasche
1L = 24,92 €

2.99

**Schnell ab
AUF'S BUFFET
DAMIT...**

Weniger Aufwand bei den Vorbereitungen bedeutet mehr Zeit zum Feiern! Also, holen Sie sich doch für Ihr Karnevals-Buffer Unterstützung an unserer Convenience Theke!

Deftige kleine Party-frikadellen sind schließlich das perfekte Finger Food und stehen bei Groß und Klein hoch im Kurs. Klassiker wie unsere täglich frisch für Sie gegrillten goldbraunen Hähnchen gehen eigentlich immer.

**Perfekt für die
Karnevals-Party**

**PARTY-FRIKADELLEN
1.29€
100 g**

**Aus unserer
Convenience Theke**

**FRISCHE
HALBE
HÄHNCHEN
3.50 €
je Stück**

**NUR ZUM
Mitnehmen!**



**EHRMANN
ALMIGHURT**
versch. Sorten, 150 g Becher
1 kg = 2,60 €

0.39



**MILRAM
KÄSE IN SCHEIBEN**
„Benjamin“ u. a. Sorten u.
Fettstufen, 150 g Packung
1 kg = 9,27 €

1.39



**WEIHENSTEPHAN
BUTTER**
250 g Packung
1 kg = 5,96 €

1.49



**COPPENRATH & WIESE
MEISTERTORTE**
„Benjamin Blümchen“
u. a. Sorten,
500-1150 g Packung
1 kg = ab 5,21 €

5.99



**WAGNER
DIE BACKFRISCHE**
„Thunfisch“ u. a. Sorten,
243-445 g Packung
1 kg = ab 4,47 €

1.99



**AGRARFRÖST
KARTOFFELPUFFER**
600 g Packung
1 kg = 3,32 €

1.99

Zurheide!
FEINE
KOST



Ristorante
MARANELLO

Montag
RIGATONI „SALSICCIA E VERZA
MACCHIATO AL POMMODORO“
mit Salsiccia, Spitzkohl in Tomatensugo,
dazu frischer Parmigiano Reggiano
13.50 €

Dienstag
„PASTRAMI SANDWICH DAY“
Maranello Style
14.00 €

Mittwoch
RISOTTO
mit Hähnchenbruststreifen und grünem
Spargel, dazu frischer Parmigiano Reggiano
14.50 €

Donnerstag
PENNE „ALL ARRABIATA“
mit Chili, Knoblauch, roten Zwiebeln in
Tomatensauce und Burrata
13.50 €

Freitag
HAUSGEMACHTE TAGLIERINI
in Weißweinsauce mit Shrimps,
Dill und bunten Kirschtomaten
14.50 €

*Zu jedem Mittags-
Tavola-Gericht*
servieren wir ein Aqua Coffea
Mischgetränk nach Wahl

Montag bis Freitag
09.02.2026 bis 13.02.2026
von 12 bis 15 Uhr

Unsere Gastronomie

In unseren Restaurants und Cafés werden Lebensmittel nach bewährten Rezepten mit viel Kreativität und Raffinesse von Menschen, die ihre Arbeit lieben und ihr Handwerk verstehen, zubereitet. Um es mal mit Oscar Wilde auf den Punkt zu bringen – bei uns geht guter Geschmack ganz einfach: Wir geben bei all dem, was wir machen, immer unser Bestes!

Champagner Club Bar



EVENT-TIPP!!!

Großes Champagnertasting
am Vorabend der ProWein 2026

15 Häuser präsentieren
30 Champagner

Sa., 14.03.26, ab 17 Uhr
Karten ab sofort hier an der
Champagner Club Bar erhältlich
79,- EUR p.P.

Kaffee Lounge

KAFFEEZEIT BEI ZURHEIDE
13-17 UHR

2 Mini-Hörnchen mit Butter und
Erdbeermarmelade, eine Sandwich-Ecke
(Vollkorn) wahlweise mit Käse, Lachs,
Pute oder Roastbeef, 2 Sahnetörtchen,
2 Macarons, ein Florentiner Berg,
ein Obstsalat, dazu eine
Tasse Kaffee Crema

18.-
für 1 Person

34.40
für 2 Personen

Gerne können Sie
direkt vor Ort in
der Kaffee Lounge
reservieren!

Es braucht Leidenschaft, um zu den
grundsätzlichsten Dingen zu gelangen:
beim Kochen und letztlich beim Essen,
also dem Leben.





TIRAMISU
TÖRTCHEN
je Stück

5.95

Pâtisserie



**Panini
Iberico**
pro Portion
6.90

Schinken &
Tapas Bar

Kaffee
Lounge

SABLE BRETON
& EIN GLAS
PROSECCO ROSÉ
je Gedeck

10.20



Valentinstag
im **MEAT
Atelier**

Unser Valentinstags-Menü
für den 14.02. **84,- p.P.**

APERITIF

MARCEL CABELIER CRÉMANT DU JURA AOC

AMUSE

IRISCHE AUSTER

GEBEIZTER LACHS

CHICORÉE | ORANGE | KRÄUTERSALAT

RINDERTATAR

SCHWARZER KNOBLAUCH |
MARINIERTER MIESMUSCHELN | SAUERTEIG

US TERES MAJOR

SAUCE BÉARNAISE | WILDER BROKKOLI |
KARTOFFELPÜREE

CRÈME BRULÉE

CASSIS SORBET

PETIT FOUR

HASELNUSS FINANCIERS

Montag

Getrübte Kartoffelsuppe
Speck | Croutons | Schnittlauch

17,-

Dienstag

Gebeizter Lachs & Gurkensalat
Kartoffelrösti | Dill | Senf

25,-

Mittwoch

Boeuf Bourguignon
Champignons | Speck | Kartoffeln

32,-

Donnerstag

Rosa Roastbeef
Bratkartoffeln | Remoulade | Kapern

25,-

Freitag

Gegrillter Seeteufel
Papada | Salbei | weißes Zwiebelconfit

39,-

**MEAT
Atelier**



Ristorante
MARANELLO



**MEAT
Atelier**



Setzkasten
GOURMET RESTAURANT



Tischreservierung
ganz bequem über
Quandoo

Quandoo

NUR GÜLTIG VOM 09.02.2026
BIS ZUM 14.02.2026
www.zurheide-feine-kost.de



ZURHEIDE FEINE KOST