

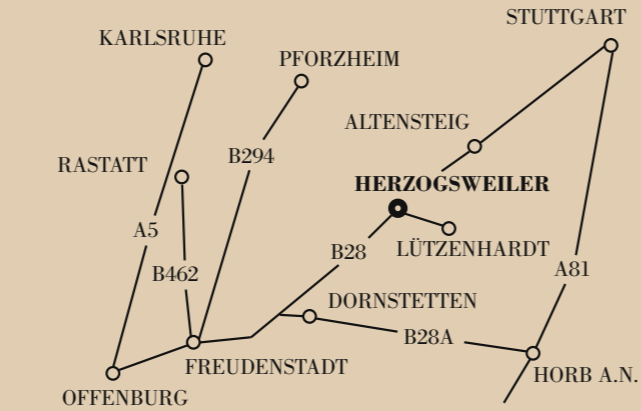
1 GRATIS  
VERSUCHERLE  
von uns für Sie  
gegen Vorzeigen  
dieses Flyers!



## Wahre Schätze aus dem Schwarzwald

In der kleinen – inmitten malerischem Tannenwald gelegenen Schwarzwaldgemeinde Herzogsweiler – finden Sie ein Kleinod, das seinesgleichen sucht: Räucherspezialitäten Pfau.

Und: Genau hier entstehen die wahren Schätze aus dem Schwarzwald. Unsere Original Schwarzwälder Spezialitäten gelten seit über vierzig Jahren als besondere Delikatesse – ein Genuss für Feinschmecker und Genießer. Sollten Sie auf jeden Fall probieren. Kommen Sie vorbei. Reinschauen lohnt sich!



## Willkommen bei Räucherspezialitäten Pfau!



Sie finden uns direkt an der Dorf - Durchfahrtstraße.

### Öffnungszeiten

Mo - Fr 8.00 - 12.30 Uhr und 14.00 - 18.00 Uhr

Mi 8.00 - 12.30 Uhr Sa 7.30 - 12.30 Uhr

### Räucher-Spezialitäten Pfau

Alte Poststraße 17 | 72285 Herzogsweiler

T +49 (0)7445 6482

F +49 (0)7445 6986

M [info@pfau-schinken.de](mailto:info@pfau-schinken.de)

W [pfau-schinken.de](http://pfau-schinken.de)



Schwarzwald  
Online shoppen  
unter: [pfau-schinken.de](http://pfau-schinken.de)

## Erlebnis pur: Original Schwarzwälder Bauernrauch-Besichtigung

Räucher-  
Spezialitäten  
**PFAU**  
HERZOGSWEILER

gold-  
prämiert

Genuss erleben. Qualität genießen.



## Heimisch. Echt. Authentisch.

Sie spüren ihn auf der Zunge ... - den urtypischen Geschmack des milden und vollwürzigen „PFAU“s Edel-Räucherschinken aus dem Schwarzwald – „goldprämiert“ – mit reinen Naturgewürzen im Natur-Reifungsverfahren hergestellt. Oder das der feinen hausgemachten Wurstspezialitäten wie Kirschwassersalami, Zapfensalami mit Rum, Bauernbratwürste, fettreduzierte hausgemachte Dosenwurst, ...



Birgit und Frank Pfau bringen Menschen wieder ein Stück Schwarzwälder Lebensart näher. Bis heute werden in dem gewachsenen Familienunternehmen traditionelle Fertigungsmethoden und die heimische Produktion gepflegt. Damit es auch in Zukunft eine Vielfalt an ehrlichen Schwarzwälder Spezialitäten wie zu Großvaters Zeiten gibt.



# Räucher-Spezialitäten

## PFAU

HERZOGSWEILER

Präsentiert im

ARD\* Buffet

Weit und breit  
der beste Räucher-  
spezialist ...



## Bei uns hat Brauchtum Tradition

Daher geht die Herstellung unserer Räucherspezialitäten auf die Tradition der Bauern im Schwarzwald zurück.

Nur beste Fleischqualität von natürlich gemästeten Schweinen oder Bioweide-Jungrindfleisch aus direkter Nachbarschaft vom Bauernhof und die handwerkliche Veredelung sorgen bei PFAU für das Prädikat PFAU-Räucherspezialitäten.

Unsere Spezialitäten werden mit reinen Naturgewürzen – getreu nach überlieferten Familien-Rezepturen, die sich seit über 50 Jahren nur wenig verändert haben – hergestellt. So schmeckt Schwarzwald!

## Aus dem original Schwarzwälder Bauernrauch

Zur geheimnisvollen Veredelung im Naturreifeverfahren gehören bei den PFAU-Räucherspezialitäten das langsame Heranreifen vollmundiger Aromen. Die gerauchten Spezialitäten – der PFAU's Edel-Räucherschinken aber auch gerauchte Würste wie Schinkensalami mit nur 4,7 % Fettgehalt, Bauernbratwurst, Schinkenwurst, Vesperstange, ... kommen in den typischen Bauernrauch.

Das für den Schwarzwald typische Sägemehl aus frisch geschlagenem Tannen- oder Fichtelangholz (dem Aroma wegen), Wacholderreisig, ... – sind spezielle Bauernrauch-Zutaten für den einzigartigen, milden und vollmundigen Geschmack unserer Spezialitäten.



## Bauernrauch-Besichtigung Attraktives Ausflugsziel für Jung und Alt. Für Feinschmecker und Genießer.

Bei unserer geführten Bauernrauchbesichtigung mit herzhafter Schinkenprobe geben wir Ihnen Einblick in die Geheimnisse unserer traditionellen Fertigung. Mit Gästekarte ist der Eintritt für Sie frei.

### Kommen, sehen & staunen!

Die Bauernrauchbesichtigung mit Firmenchef Frank Pfau findet immer dienstags um 14.30 Uhr und 16.30 Uhr, samstags um 11.30 Uhr oder nach Vereinbarung statt.

Besichtigungen für Gruppen während unserer Öffnungszeiten nach Absprache.  
Telefon +49(0)7445 6482 oder [www.pfau-schinken.de](http://www.pfau-schinken.de)



## Große Auswahl an hausgemachten Spezialitäten aus eigener Herstellung

- | PFAU's Edel-Räucherschinken goldprämiiert
- | 14 verschiedene Salamisorten
- | Geräucherte Wurstspezialitäten
- | Wurstkonserven besonders mager
- | Feinste Fertiggerichte in hausgemachter Bratensoße, z.B. Sauerbraten in Heidelbeerwein, Rinderrouladen, Hirschgulasch, ...

