

Bratwurst International	Besonderheit & Herkunft	Originalität	Optik	Geschmack	Konsistenz	Gesamt
Medister <sup>1 6</sup>	Zwiebeln & Eiweiß					
Kidaran Ala <sup>3</sup>	Kidaran & Curry					
Bardiccio Giovanni	Salat & Tomate					
Brooklyn Herbs&Cheese <sup>1 3</sup>	Kräuter & Parmesan					
Longaniza Valdivia <sup>3</sup>	Knoblauch & Paprika					
Texan-Jalapeño <sup>1</sup>	Cheddar-Käse					
Sichuang <sup>7 9</sup>	Rohrzucker-Schnaps					
Gregorias Paletera blanco <sup>3</sup>	Kartoffeln					
Gregorias Chorizo <sup>3</sup>	Knoblauch & Paprika					
Gregorias Chorizo blanco <sup>3</sup>	Knoblauch					
Pork & Apple <sup>9 4</sup>	Äpfel					
Gernstl's Brotwurst	Fenchel & Anis					
Thüringer Rostbratwurst <sup>1 6</sup>	Milch					
Saumaisen Bratwürste	Kümmel & Majoran					
Newarische Bratwürste <sup>3</sup>	Garam Masala, Knoblauch					
Diots Pormonier <sup>2 7</sup>	Gekochtes Kraut					
Diots aux Oignons <sup>7</sup>	Karamellisierte Zwiebeln					
Lauri Makkara <sup>4 9</sup>	Wacholderbeeren & Bier					
Brüxe Liosa <sup>3</sup>	Basilikum & Knoblauch					
Soggy Basil Sausage	Basilikum & Tomate					
Banater Bratwurst <sup>2 3</sup>	Paprika, Knoblauch					
Batschka <sup>2 3</sup>	Pfeffer, Knoblauch					
St. Galler Bratwurst <sup>1 6</sup>	Milch, gebrüht					
Anis- Bratwurst	Anis, Ingwer					
Basilikumbratwurst	Basilikum, Ingwer					
Beef Rosmarin <sup>3</sup>	Rosmarin, Knoblauch					
Diots aux Cepes	Waldpilze, Nelken					
Marokkanische Lamm	Kreuzkümmel, Orangen					
Saarländer Bratwurst	Zwiebeln, Petersilie					
Kolba'sz <sup>3</sup>	Paprika, Knoblauch					

**Allergene:**

<sup>1</sup> Milchprodukt / Laktose – <sup>2</sup> Senf – <sup>3</sup> Knoblauch – <sup>4</sup> Gluten – <sup>5</sup> Nüsse – <sup>6</sup> Eier – <sup>7</sup> Zucker – <sup>8</sup> Nitritpökelsalz

<sup>9</sup> Alkohol

24/7 SB-Hofladen in Pfaffenhofen

Tel: 0160 7587 365

info@johnnys-feinkost.de



Burmans  
**Haisla**



Johnnys Feinkost und Burmann's Haisla

Feiern Sie mit Ihrer

**Lieblings-Bratwurst**



Wir freuen uns über jeden Bratwurst-Liebhaber, der viele verschiedene unserer einzigartigen Bratwurstsorten probiert!

Wenn Sie **mind. 35 verschiedene Bratwurst-Sorten** probiert und bewertet haben, erhalten Sie ein Dankeschön für die **Abgabe Ihrer ausgefüllten Bewertungsliste.**

Die **Bratwurst der Woche** finden Sie bei Facebook unter „Johnnys Feinkost“.

NEU:

Auf Wunsch verschicken wir unsere Spezialitäten auch per Post. Rufen Sie uns gerne an!

Name: \_\_\_\_\_































Telefon: \_\_\_\_\_

Lieblings-Sorten: \_\_\_\_\_

Datum Abholung: \_\_\_\_\_

Bitte bewerten Sie jede Bratwurst-Sorte anhand der verschiedenen Kriterien (Originalität / Optik / Geschmack / Konsistenz) mit der folgenden Skala:  
**1 (naja) – 2 (gait scho) – 3 (basst scho) – 4 (goud) – 5 (sau goud)**

Bratwurst Eigene Rezepte	Besonderheit	Originalität	Optik	Geschmack	Konsistenz	Gesamt
Fränkische Bratwurst	Hausrezept					
Die Klana	Immer quer					
Kürbiskern-Bratwurst	Knackige Kürbiskerne					
Bärlauch-Bratwurst	Bärlauch					
Pizzagriller <sup>1,2</sup>	Paprika & Käse					
Triathletis <sup>2,4</sup>	Dinkel & Gemüse					
Firebeiger <sup>2</sup>	Feurig scharf					
Rindsbratwurst <sup>2</sup>	Rein Rind					
Luddafinga <sup>3</sup>	Altes Rezept					
Spalter Zwergli	Spalter Pils					
Dinkelbratwurst <sup>4</sup>	Dinkel					
Paprikabratwurst <sup>3</sup>	Paprika					
Pfefferbratwurst <sup>3</sup>	Geschroteter Pfeffer					
Wintertraum <sup>5</sup>	Zimt & Walnüsse					
Rachenputzer <sup>2</sup>	Na blous scharf					
Spanferkel-Kräuterli	Frische Kräuter					
Ridersbacher Hausrezept <sup>3</sup>	Majoran, Knoblauch					
Straußenbratwurst	Anis & grüner Pfeffer					
Rehbratwurst	Geschroteter Pfeffer				-	
Wildschweinknacker <sup>2,3</sup>	Thymian & Pfeffer					
Putengriller <sup>2,3</sup>	Rein Pute, mit Rapsöl					
Wintersdattel	Datteln, Zimt, Nelken					
Kürbisschoggigriller <sup>1</sup>	Kürbis, Schokolade, Chili					
Kokobery	Kokosraspel, Cranberry					
Oktoberfestbratwurst <sup>1,2</sup>	Bier, Käse					
Spargelbratwurst	Gebratener Spargel					
Wildschwein-Bratwurst <sup>2,3</sup>	Senf, Chili, Pfeffer					

Bratwurst International	Besonderheit & Herkunft	Originalität	Optik	Geschmack	Konsistenz	Gesamt
Chorizo	Oregano & Paprika 					
Calabreza <sup>3</sup>	Chili & Rotwein 					
Georgia Bratwurst <sup>3</sup>	Zwiebeln & Reis 					
Smokey-Burger-Bratwurst	Rind & Bacon 					
Masala-Bratwurst <sup>3</sup>	Koriander & Ingwer 					
Grigliata	Basilikum 					
Kentucky Bratwurst	Zwiebeln & Ingwer 					
Pork & Leek	Lauch & Thymian 					
Grüne Longaniza <sup>3</sup>	Spinat & Kürbiskerne 					
Rote Longaniza <sup>3</sup>	Paprika & Chili 					
Lucanische Bratwurst <sup>5</sup>	Römisches Rezept 					
Fennel Soggy Bottom <sup>3</sup>	Fenchel 					
Soggy Bottom Lamm-Minze	Lamm & Minze 					
Mongolische Bratwurst	Rind & frische Kräuter 					
Paulista <sup>3</sup>	Rosmarin & Pfeffer 					
Merquez	Lamm 					
Sicilianachess <sup>1</sup>	Käse & Wein 					
Philippinische Bratwurst <sup>3,7</sup>	Rohrzucker 					
Portugese <sup>3</sup>	Oregano 					
Guinness-Bratwurst	Guinness 					
Bratwurst Toulouse <sup>3</sup>	Rotwein & Chili 					
Cognac-Traum	Cognac 					
Spicy-Beef-Sausage <sup>3</sup>	Knoblauch & Pfeffer 					
Whiskey-Honig-Bratwurst	Whiskey & Honig 					
Lettische Bratwurst <sup>3</sup>	Dill & Kümmel 					
Hot-Apricots-Bratwurst <sup>3</sup>	Aprikose & Chili 					
Boerewors	Rotwein & Thymian 					
Hauswurz	Altes Hausrezept 					
Paio Brasileiro <sup>7</sup>	Chili & Rohrzucker 					
Kolumbianische Chorizo	Lauchzwiebeln 					
Beef Klee	Bockshornklee					
Salsiccia Fresca	Rosmarin					
Salchicha Peruana <sup>3</sup>	Petersilie					