

Kulinarisches für die Festtage

Kulinarisches schenken: Kleine-feine Lachsschinken, Wurst Dosen-Präsente, Einkaufsgutscheine aus unserer Metzgerei, Gutscheine fürs Öchsle u.v.m. Wir beraten Sie gerne beim Finden der richtigen Geschenkidee.

**Gönnen Sie sich
und Ihren
Liebsten
besondere
Genüsse für
die Fest- und
Feiertage!**

Wir haben zahlreiche Gerichte für Sie vorbereitet, damit Sie die Feiertage stressfrei genießen können.

Die Familien Herbst
und ihr Team
bedanken sich
bei Ihnen
für Ihre
Einkaufstreue
und dafür, dass Sie
unseren täglichen Einsatz
für Qualität und Frische
zu schätzen wissen
- nicht nur an
den Feiertagen.

Wir wünschen Ihnen und denen, die Ihnen wichtig sind, geruhsame Weihnachtsfeiertage und einen guten Start ins neue Jahr.

Unser Sonderangebot im Dezember

Gültig von 3.12. bis 24.12.18 - so lange der Vorrat reicht -

Gulasch €/100g 1,30
gemischt von Rind und Schwein,
auch küchenfertig gewürzt

Saiten €/100g 1,28
knackig, rauchfrisch - der schwäbische
Weihnachtsklassiker!

Wolfgangs vier

Leberpasteten-

Kreationen €/100g 2,25

Grobe Leberpastete / Pastete mit
Waldpilzen / Pastete mit Ingwer-
Knoblauch / Pastete mit
Preiselbeeren

Wacholderschinken €/100g 1,55
saftig und schmackhaft

Advents-

Bratwürstle €/100g 1,45

mit weihnachtlichen Gewürzen,
interessant im Geschmack

Deutsche
Meister-Bratwurst €/100g 1,45

Aus unserer Salattheke:

Waldorfsalat €/100g 1,25

laufend für Sie frisch zubereitet

Aus unserer Käsetheke:

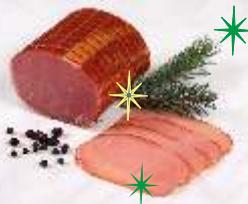
Ziegenkäse-Taler €/Stk. 1,50

60% F.i.Tr.

Unser besonderes Angebot für Sie:

Advents-Lachsschinken 2,09

mit weihnachtlichen
Gewürzen, trocken
gebeizt und mild
geräuchert. Der
saisonale Genuss
der besonderen Art.



Unser Silvester-Angebot für Sie

Gültig von 27.12. bis 31.12.18 -
so lange der Vorrat reicht -

Schweinefilet €/100g 1,88

Gerauchter Bauch €/100g 0,99

**Gekochter Hinter-
Schinken** €/100g 1,69

Haussalami €/100g 1,50
saftig und schmackhaft

Aus unserer Käsetheke:

Raclette-Käse €/100g 1,09

50% F.i.Tr.

Heringssalat €/100g 1,15

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Von 01.01. bis einschließlich 06.01.2019
gönnen wir und unserem Team
eine kleine Auszeit.

**Ab Montag 07.01.19 sind wir wieder zu den
gewohnten Zeiten für Sie da.**



Herbsts Öchsle

Vesperstube & Gästezimmer

Das Öchsle ist ab 22.12.18 geschlossen

**Ab Montag 07.01.2019 sind wir auch im
Öchsle wieder zu den gewohnten Zeiten
für Sie im Einsatz.**

Wir freuen uns, auch 2019 für SIE da sein zu dürfen!

- ★ **Verschiedene Schweinefilet-Pfännchen**
- ★ **Gefüllte Schweinelende oder Gefüllte Rollbraten**
- ★ **Kasseler gepökelt oder gepökelt und geraucht Kasseler-Hals oder Kasseler-Rücken**
- ★ **Fonduefleisch**
 - ☆ aller Art (Lamm, Pute, Kalb, Rind, Schwein) in Würfel geschnitten für Fettfondue oder in Scheiben geschnitten für Suppenfondue
- ★ **Unsere Rinderrouladen** klassisch gefüllt nach schwäbischer Hausfrauen-Art

- ★ **Rinderzunge, gepökelt**
- ★ **Krustenbraten** (vom Schwein) eingeschnitten
- ★ **Kalbfleisch vom Bauernhof Barth in Kornwestheim**
Kalbs-Kotelett, Kalbs-Haxe, Ossobuco, Kalbs-Hals, Kalbs-Rücken, Kalbs-Schnitzel
- ★ **Sauerbraten** (vom Rind) fix und fertig eingelegt in unserer selbstgemachten Hausbeize nach Oma Fridas Rezept, extra-schmackhaft!
- ★ **Kalbsbrust** zum Selbst-Füllen oder bratfertig gefüllt

Unsere gefüllten Spezialitäten bereiten wir für Sie, auf Bestellung, zur Abholung am 24.12.18 frisch zu.

Auf Vorbestellung bis 14.12.18 bieten wir Ihnen zum gewünschten Abholtermin (22./24.12.):

Aus heimischer Jagd: Reh, Hirsch und Wildschwein.

Von Schäfer Steinle aus Wüstenhausen:

Weidelamm

Von unseren Landwirten:

Stallhasen

Hasenrücken, Hasenkeulen

Deutsches **Frischgeflügel** vom Bauernhof Barth! Bei Bestellung bis 14.12. können Sie das Gewünschte am 24.12. bei uns abholen: **Hähnchen, Puten, Gänse, Haus- und Flugenten sowie Geflügelteile.**



Für Kenner und Genießer: Verschiedene Steaks
herrlich marmoriertes **Rib-Eye** und **Entrecote** sowie **Cuscino / Secreto Flank / Flar Iron / Rinderfilet / Rosnbraten**

Und Dry Aged:
T-Bone-Steak
Porterhouse
Ochsenkotelett

Spitzen-Qualität braucht Zeit, bestellen Sie deshalb diese Dry Aged-Spezialitäten für die Festtage schon JETZT vor.



Außerdem bieten wir Ihnen fertig gekochte, hausgemachte Menüs im Kochbeutel. Praktischer geht's nicht: Nur noch erwärmen und genießen!

☆ Putengulasch „Curry“	€/Port.	7,-
☆ Rehbraten, unsere hausgemachte Spezialität	€/Port.	9,-
☆ Gefüllte Kalbsbrust in Portionsscheiben mit Soße	€/Port.	6,50
☆ Kalbsgeschnetzeltes in feiner Soße	€/Port.	7,-
☆ Kalbsbraten in brauner Soße	€/Port.	7,50
☆ Rinderbraten, Scheiben in brauner Soße	€/Port.	6,80
☆ Sauerbraten in Portionsscheiben mit Soße	€/Port.	6,80
☆ Schweinefiletscheiben mit Rieslingrahmsoße	€/Port.	6,80
☆ Schweinebraten in brauner Soße	€/Port.	6,80
☆ Geschmorte Ochsenbäckle	€/Port.	9,-
☆ Linsen, verzehrfertig gekocht	€/500g	5,-
☆ Bratensoße, natürlich hausgemacht	€/500ml	3,-
☆ Rahmsoße, nach unserem Hausrezept	€/500ml	3,50
☆ Fleischbrühe, mehrfach reduziert	€/500ml	3,-

Als Beilage zu Ihren Festtagsmenüs empfehlen wir Ihnen unsere hausgemachten:

- ☆ Knödel, halb-und-halb
- ☆ Tiroler Speckknödel
- ☆ Leberknödel
- ☆ hausgemachte Spätzle
- ☆ Rotkraut

Unser hauseigenes, frisch gebackenes Bauernbrot gibt es auf Bestellung zur Abholung am 24.12.18

Und natürlich immer ein Hochgenuss: Unsere Europa-Meister-Weißwürste!



Unsere hausgemachten Suppeneinlagen:

- ★ Brätklöße
- ★ Markklöße
- ★ Leberspätzle
- ★ Flädle
- ★ kleine Maultäschle



Feinkostsalate
stellen wir selbst nach unseren Hausrezepten her und bieten Ihnen: **Waldorfsalat / Eiersalat / Geflügelsalat Nudelsalat / Vitello Tonnato**

Käsespezialitäten
regional, national und international erhalten Sie ebenfalls in unserem Fachgeschäft