

Unsere kulinarischen Inspirationen für die Fest- und Feiertage

gültig von Montag, 5.12., bis Samstag, 31.12.22

Hackfleisch € / 1kg **9,90**

gemischt von Rind und Schwein,
immer frisch für Sie gewolft

Saiten € / 100g **1,65**

knackig, rauchfrisch

Prager Saftschinken € / 100g **1,99**

sehr saftig und besonders schmackhaft

Hausgemachte

Leberpasteten € / 100g **1,99**

3 verschiedene Sorten

Unsere Haussalami € / 100g **1,78**

unsere Spezialität

Frischkäse € / 100g **1,65**

verschiedene Sorten

☆ Bitte bestellen Sie auch vor:

☆ **Fonduefleisch**

☆ aller Art (Lamm, Pute, Kalb, Rind, Schwein) in Würfel geschnitten für Fettfondue oder in Scheiben geschnitten für Suppenfondue

☆ **Kalbfleisch**

☆ Kalbs-Kotelett, Kalbs-Haxe, Ossobuco, Kalbs-Hals, Kalbs-Rücken, Kalbs-Schnitzel

Unsere hausgemachten

Suppeneinlagen:

- ☆ Brätklöße
- ☆ Markklöße
- ☆ Leberspätzle
- ☆ Leberknödel

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

Putengulasch „Curry“

Rehbraten, unsere hausgemachte Spezialität

Rinderbraten-Scheiben in brauner Soße

Sauerbraten-Scheiben mit Soße

Schweinefiletscheiben mit

Rieslingrahmsoße

Schweinebraten in brauner Soße

Geschmorte Ochsenbäckle

Rinderrouladen in Soße

Bratensoße natürlich hausgemacht

Fleischbrühe mehrfach reduziert

Als Beilagen zu Ihren Festtagsmenüs empfehlen wir Ihnen unsere hausgemachten:

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

Aus unserer Käsetheke:

Raclette-Käse

50% F.i.Tr.

Aus unserer Feinkosttheke:

Heringssalat

Traditionsgericht:

Ochsenbäckle

roh, zum Selbstzubereiten

Unser hausgemachtes Brot können Sie - auf Vorbestellung - am 23.12. und 24.12.22 ab 10.00 Uhr abholen.

Spitzen-Qualität braucht Zeit, bestellen Sie deshalb diese Spezialitäten für die Festtage schon JETZT vor, mit wir sie in aller Ruhe bis zum optimalen Zeitpunkt reifen lassen können.

Für Kenner und Genießer:

Verschiedene Steaks

herrlich marmoriertes **Rib-Eye**

und **Entrecote** sowie

Cuscino / Secreto Flank /

Flat Iron / Rinderfilet / Rostbraten

Dry Aged: T-Bone-Steak /

Porterhouse / Ochsenkotelett

Auf Vorbestellung bis 06.12.22 gibt's bei uns, zur Abholung am 23. oder 24.12.:

Frisches Geflügel vom Bauernhof Barth

Ganze **HÄHNCHEN**

Ganze **ENTEN**, -Keulen, -Brust

Ganze **GÄNSE**, -Keulen, -Brust

Leider sind in diesem Jahr die Geflügelbestände nicht nur knapp, sondern auch sehr teuer. Wir können Ihnen daher erst sehr spät die aktuellen Preise nennen. Wir gehen aber von einer Verdoppelung, im Vergleich zum Vorjahr, aus.

Auf Vorbestellung bis 15.12.22 bieten wir Ihnen:

Aus heimischer Jagd

Reh, Hirsch und Wildschwein.

Von Schäfer Steinle aus Wüstenhausen:

Weidelamm

Und frische **Hasenkeulen**

Die Familien Herbst und ihr Team wünschen Ihnen frohe, kulinarisch gelungene Feiertage und einen guten Start in ein hoffentlich gesundes, sorgenfreies neues Jahr!

2023



**Unser besonderer
Einkaufstipp für Sie
im Dezember!**

Weihnachts-/Silvester-Schlemmerkiste



**Bestellung für die
Abholung am 24.12. bis
spätestens 15.12.22**

**Bestellungen für die
Abholung am 31.12. bis
spätestens 27.12.22**

**Spezialitätenauswahl
in Herbst Schlemmer-Box:
Schinken, Käse, Salami,
Räucherfisch, Aufstriche, Brot
Sekt, Obst, Gulaschsuppe
für mind. 2-3 Personen
gesamt € 89,-**

**Kulinarisches für die
Fest- und Feiertage!**




Metzgerei Herbst
Da weiß man, dass es schmeckt.



Metzgerei Herbst
Da weiß man, dass es schmeckt.
Metzgerei Herbst, Hauptstr. 31, 74354 Besigheim
Telefon (07143) 32808 / Telefax (07143) 60136
info@metzgerei-herbst.de



Von 02.01.23 bis einschließlich 08.01.23 gönnen wir uns und unserem Team
eine kleine Auszeit.

Ab Montag, 09.01.23, sind wir wieder zu den gewohnten Zeiten für Sie da.

www.metzgerei-herbst.de