

Unsere kulinarischen Inspirationen für die Fest- und Feiertage

gültig von Montag, 2.12., bis Dienstag 31.12.24

Schweine- Geschnetzeltes €/1kg 14,90

verschiedene, küchenfertige
Vorbereitungen im Wechsel

Schwarzwälder Rauchfleisch €/1kg 26,90

Bierschinken €/100g 1,95

Eiersalat €/100g 1,25

Frischkäse €/100g 1,65 verschiedene Sorten im Wechsel

☆ 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

Auf Vorbestellung bis 06.12.24
zur Abholung am 23. oder 24.12.:

Frisches Geflügel vom Bauernhof Barth

Ganze HÄHNCHEN

Ganze ENTEN, -Keulen, -Brust

Ganze GÄNSE, -Keulen, -Brust

Leider sind auch in diesem Jahr die
Geflügelbestände knapp. Wir können Ihnen
daher erst sehr spät die aktuellen Preise
nennen.

Außerdem bieten wir Ihnen
- auf Vorbestellung bis 16.12. -
unsere hausgemachten 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 in Rieslingrahm

Schweinebraten in brauner Soße

Geschmorte Ochsenbäckle

Rinderrouladen in Soße

Bratensoße / Fleischbrühe mehrfach reduziert

Als Beilagen zu Ihren Festtagsmenüs
empfehlen wir Ihnen unsere:

- ☆ Semmelknödel
- ☆ Tiroler Speckknödel
- ☆ hausgemachte Spätzle

Auf Vorbestellung bis 14.12.24 bieten wir Ihnen:

Aus heimischer Jagd

Reh, Hirsch und Wildschwein.

Vom Schäfer Steinle aus Wüstenhausen:

Weidelamm

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

Am Heiligabend und an Silvester
haben wir von 7.45 bis 12.00 Uhr
geöffnet

Wegen Personalmangel bitten wir Sie
um rechtzeitige Bestellung von Ihren
Feiertagswünschen. Umbestellungen
vor den Feiertagen und zusätzliche
Bestellungen können wir aus diesem
Grund leider auch nicht verarbeiten.

Vielen Dank für Ihr Verständnis



Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Die Familien Herbst und ihr Team wünschen Ihnen frohe, kulinarisch gelungene Feiertage
und einen guten Start in ein hoffentlich gesundes, sorgenfreies Jahr 2025 !