

Für Ihr Festessen empfehlen wir:

Qualitätsfrischfleisch aus eigener Schlachtung

vom Rind:

- zartes Rinderfilet zum kurzbraten
- zartes Rumpsteak zum kurzbraten
- Sauerbraten nach „Hausfrauen Art“
- Rinderrouladen „Badisch“
- gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Gurke
- Rinderroulade „Metzger“ gefüllt mit grobem Mett
- Suppenfleisch, denn die Festtagssuppe sollte nicht fehlen

vom Kalb:



- Kalbsrückensteak zum kurzbraten
- Kalbsschnitzel
- Kalbsroll- oder Nierenbraten
- Kalbsrouladen „Gärtnerin“ mit feinem Brät und Brokkoli gefüllt
- Kalbshaxen
- Kalbsbraten
- gefüllte Kalbsbrust
- Kalbsrollbraten mit Maronen und Dörrobst gefüllt

vom Schwein:

- Schweinelende „Badisch“ im Blätterteigmantel
- Schweinelende „Bayrisch“ gefüllt mit Mett im Speckmantel
- Schweinelende „Nordlicht“ gefüllt mit Dörripflaumen im Speckmantel
- Schweinelende
- Bierbraten vom Schweinekamm
- Badisches Schäufole

vom Wild:

- Wildschweinrücken
- Wildschweinkeule
- Rehkeule
- Lammsattel
- Lammkeule



vom Geflügel:

- Ente
- Entenbrust
- Hähnchen
- Hähnchenbrust
- Babypute



**Wild und Geflügel müssen bis Mittwoch, 09.12.20
bestellt sein!**

Beilagen

- Schupfnudeln
- Semmelknödel
- Serviettenknödel



Fertiggegartes

Kann nur auf den 24.12 bestellt werden.

- Burgunderbraten an Sauce
- Schweinelende in Rahmsauce
- Hähnchenbrust an Rahmsauce

Um einen schnelleren Einkauf zu gewährleisten,
bitten wir Sie um Ihre Vorbestellung!

Öffnungszeiten 2020:

Am Mittwoch 23.12. von 6.00 Uhr bis 13.00 Uhr
15.00 Uhr bis 18.00 Uhr

Am Donnerstag 24.12. von 6.00 Uhr bis 12.00 Uhr