



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
- Badisches Schäufole

vom Geflügel:

- Frische Ente ca. 1,6 kg
- Entenbrust 2x400 g
- Baby-Pute bis 3 kg
- Putenschnitzel
- Putenbrust
- Hähnchenbrust

**Enten, Entenbrust und Baby-Pute müssen bis zum
02.12.2025 bestellt sein!**



Beilagen:

- Schupfnudeln
- frische Spätzle
- Semmelknödel
- Serviettenknödel



Fertig gegartes Essen

Kann nur auf den 24.12.2025 bestellt werden.

- | | |
|---|-----------------|
| - Burgunderbraten an Burgundersauce | Portion 10,60 € |
| - Schweinelende in Rahmsauce | Portion 7,80 € |
| - Hähnchenbrüstchen an Rahmsauce | Portion 8,20 € |
| - Ragout-Fin vom Kalbfleisch für Pasteten | Portion 6,20 € |



Liebe Kunden

Um einen schnelleren Einkauf zu ermöglichen, bitten wir Sie
um Ihre vollständige Vorbestellung bis
Freitag, 19.12.2025

**Ab Samstag, den 20.12.2025 können leider aus
organisatorischen Gründen keine Bestellungen oder
Änderungen mehr angenommen werden.
Wir danken für Ihr Verständnis.**

Öffnungszeiten 2025:

Montag, 22.12.	7.00 Uhr bis 13.00 Uhr
Dienstag, 23.12.	7.00 Uhr bis 13.00 Uhr 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr
Mittwoch, 24.12.	6.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Samstag, 27.12.2025 haben wir geschlossen

