

Ausgewähltes für die Feiertage!



Frische Spezialitäten, die sich auch problemlos einfrieren lassen! Bestellungen sind bis **18.12.2024** nur in der Metzgerei möglich – nicht telefonisch oder per E-Mail!

Kalb vom Bauer Böhmer

Ragout, Haxe, Saltimbocca, Tafelspitz, Schnitzel, Piccata, Steak, Ossobuko, handgerollte Braten
Geschnetzeltes und Hackfleisch

Kalbfleisch für Ragout 100 G € 2,58
ausgesuchte Stücke

delikater Kalbsbraten 100 G € 3,00
gefüllt mit Ei, Hackfleisch, - Maronen

magerer Kalbsbraten 100 G € 3,00
mediterran gewürzt

Kalbsrouladen 100 G € 3,78
z.B. für Kalbsvögel

Pfälzer Spießbraten 100 G € 1,38
mit Zwiebel gefüllt, handgerollt

Cordon Bleu vom Schwein 100 G € 1,98
fertig paniert, gefüllt mit Kochschinken
und Goudakäse

Schweinebraten 100 G € 1,28
Hüfte, Nuss, Unterschale

Lamm vom Schäfer Militz

Keule-, Kotelett, Sattel, Schulter, Rücken-,
Haxe, Leber u.v.m.!

Lammbraten „Provence“ 100 G € 3,86
mit feinen Kräutern

Sauerbraten vom Rind 100 G € 2,18
nach Hausrezept eingelegt

Rinderwade o. Leiterstück 100 G € 1,60
Für den Kochtopf vom Rind, Rosenknochen
und Markknochen

edles Roastbeef 100 G € 4,52
in pikanter Dijonsenfruste

Putenbraten 100 G € 1,98
mit Feta und Oliven gefüllt,
in Bratfolie & Netz

Für Druckfehler keine Haftung. Angebote solange Vorrat reicht.

Für den Weihnachtsgrill

Aus dem DRY AGER

Rinderkotelett, T-Bone-Steak,
über 35 Tage am Knochen gereift!

Rinderkotelett, marmoriert 100 G € 4,58

Rumpsteak – der Klassiker 100 G € 4,52

Rib Eyesteak, mit Fett 100 G € 4,62

Filetspitze 100 G € 6,38

für Boeuf Stroganow

Kalbsrückensteak 100 G € 4,26

Speckkotelett 100 G € 1,60

Schwein mit Fettrand

Fein mariniert

Lammnackensteak 100 G € 2,96
Kräuterwürzig

Bärlauchrumpsteak 100 G € 4,52
Gourmetklasse

**Gerne vakuumieren wir Ihre
Bestellung: Tüte € 1,20**

+++ Fleisch aus Deutschland! +++ Unsere Spezialitäten bestellen! +++
+++ Bestellungen sind nur in der Metzgerei möglich! +++

Die Metzgerei ist zu den bekannten Zeiten geöffnet, außer!

23.12.24 von 8.00 Uhr bis 12.30 Uhr und 14.30 bis 18.00 Uhr

24.12.24 von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

30. und 31.12.24 von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr

am 02.01.25 ist geschlossen

*Zum Jahresende möchten wir uns für Ihr Vertrauen bedanken!
Erwin Lind sowie das gesamte Team vom Gasthaus und der Metzgerei*