

# Metzger-Bestellzettel

Name: \_\_\_\_\_

Tel.: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Meine Bestellung zum: \_\_\_\_\_

Bestellung: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**KEINE KARTENZAHLUNG MÖGLICH!**



Wir sind Partner der

BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL

Bestellungen bitte bis spätestens  
17.12. abgeben.  
Wild und Geflügel sollten Sie  
bitte bis 10.12. bestellen

Metzgerei Schaible

Tel.: 0711-8104528

I-net: [www.metzgerei-schaible.de](http://www.metzgerei-schaible.de)

Staufeneckstraße 1

E-mail: [metzgerei.schaible@hotmail.de](mailto:metzgerei.schaible@hotmail.de)

70469 Stuttgart

Metzgerei



Schaible

Wir empfehlen für  
ein gelungenes Fest:

#### Darf's mal wieder „Wild“ sein:

- Hirschkeulensteak sehr zart und saftig (schnell zubereitet)
- Hirschragout von Meisterhand geschnitten
- Rehkeule o. Schulter für ihren traditionellen Weihnachtsbraten
- Rehrücken für Sie auch ohne Bein
- Wildschweinkeule

#### Der Braten, der aus der „Rolle“ fällt!

- Salami-Käse Rollbraten mit pikanter Note
- Spießbraten gerollter Schweinehals mit Kräuterkruste
- Kalbsnierenbraten

#### Geflügel und Hauskaninchen

- Flügente und Ente
- Pute oder Poularde und Babypute
- Gänse auch Teile möglich
- Hauskaninchen, Schlegel und Rücken

#### Fonduefleisch für Öl oder Brühe

- zartes abgehangenes Rinderfilet o. Steak
- Schweinefilet
- Putenbrust
- Hähnchenbrust
- zartes Kalbfleisch

#### Blätterteigspezialitäten

- Schweinefilet im Blätterteig
- Rinderfilet im Blätterteig
- Kasslerscheiben mit Ananas im Blätterteig
- Hackfleischzopf
- Berner Rolle Blätterteigrolle mit feiner Bratfüllung
- Schinkentörtchen

#### Frisches Lammfleisch aus Hohenlohe

- Lammkeule
- Lammkotelett
- Lammragout
- Lammlachse
- Lammfilet

## Gansmenü

sous vide gegart  
für 4 Personen

2x 1/2 Gans fertig gewürzt,  
Frischgewicht ca. 4,0 Kg

1,2 Kg Rotkohl \*

6 Semmelknödel \*

1 Kg Soße \*

\*Schon fertig gekocht, muss nur erwärmt werden

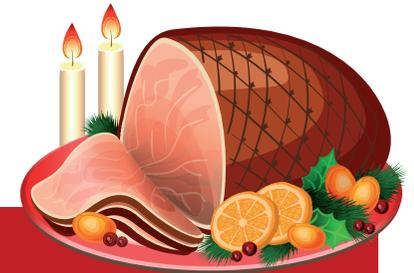
Anleitung für die Zubereitung

Paketpreis nur 95 €

Bis 31.12. bei uns zu bekommen.

Telefon 0711- 8104528 oder  
[metzgerei.schaible@hotmail.de](mailto:metzgerei.schaible@hotmail.de)

# Angebot vom 20.12.- 31.12.



- Osso Bucco 100g 2,48 €
- Schweinefilet 100g 1,95 €
- Gelbwurst 100g 1,42 €
- Lachsschinken 100g 2,18 €
- Hackfleisch gemischt Rind und Schwein 100g 1,25 €
- Roastbeef "sous vide gegart"  
fertig zubereitet\* 100g 4,85 €
- Gänsekeule "sous vide gegart"  
fertig zubereitet\* 100g 3,85 €

\* inklusive einer Anleitung für eine problemlose Zubereitung

- Kalbsbrust  
mit Hackfleisch-, Brät-, Maronenfüllung / Hausmacher Art
- Schweinefilet gefüllt  
Allgäuer Art: Blauschimmelkäse und mit Rauchfleisch umhüllt  
Toskana Art: getrocknete Tomaten, Kräuter und Mozzarella-Füllung  
Jäger Art: Brät-Pfifferlinge und Kräuter
- Spinat - oder Semmelknödel
- Fertig gekochtes Rot- oder Sauerkraut
- Hausgemachte Bratensoße 1 Kg

Keine Kartenzahlung möglich



Auf Bestellung:  
Porterhouse-Steak  
Flanksteak  
Toma hawk Steak  
vom Rind oder Kalb

Wir wünschen Ihnen  
zu Weihnachten  
Stunden der Besinnung,  
zum Jahreswechsel  
Freude und  
Optimismus und für  
das neue Jahr  
viel Gesundheit, Glück  
und Erfolg!



Wir sind Partner der



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL