

Unsere kulinarischen Inspirationen für die Fest- und Feiertage

gültig von Montag, 4.12., bis Samstag, 30.12.23

**Schweine-
Geschnetzeltes** € / 1kg 14,90

verschiedene, küchenfertige
Vorbereitungen im Wechsel

**Schwarzwälder
Rauchfleisch** € / 1kg 26,90

Römerbraten € / 100g 1,75
schmackhafter, gebackener
Bierschinken

Eiersalat € / 100g 0,99

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

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

Aus unserer Käsetheke:
verschiedene Raclette-Käse
z.B. Chili-Raclette und andere im
Wechsel, alle 50% F.i.Tr.

Aus unserer Feinkosttheke:
Heringssalat

Traditionsgericht:

Ochsenbäckle, roh

zum Selbstzubereiten nach Ihrem
Hausrezept

Unser hausgemachtes Brot können Sie
- auf Vorbestellung - am 22.12. und
23.12.23 ab 10.00 Uhr abholen.

**Spitzen-Qualität braucht Zeit, bestellen Sie
deshalb diese Spezialitäten für die Festtage
schon JETZT vor, damit wir sie in aller Ruhe bis
zum optimalen Zeitpunkt reifen lassen können.**

Für Kenner und Genießer:

Verschiedene Steaks

herrlich marmoriertes **Rib-Eye**

und **Entrecote** sowie

Cuscino / Secreto Flank /

Flat Iron / Rinderfilet / Rostbraten

Dry Aged: T-Bone-Steak /

Porterhouse / Ochsenkotelett

**Auf Vorbestellung bis 06.12.23 gibt's bei
uns, zur Abholung am 22. oder 23.12.:**

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.**

Auf Vorbestellung bis 16.12.23 bieten wir Ihnen:

Aus heimischer Jagd

Reh, Hirsch und Wildschwein.

Vom Schäfer Steinle aus Wüstenhausen:

Weidelamm

Die Familien Herbst und ihr Team wünschen Ihnen frohe, kulinarisch gelungene Feiertage
und einen guten Start in ein hoffentlich gesundes, sorgenfreies Jahr 2024 !