

HERBST KNÜLLER

vom 15. Oktober bis 11. November 2012



Fix und ofenfertig

→ Winzerbraten vom Schweinehals

Gefüllt mit Kalbsbrät, Röstzwiebeln,
Speck und Petersilie
100g

0,89 EUR

(Eine Anleitung zum backen im Ofen
halten wir für Sie bereit)

Zum Vesper

→ Rauchlyoner »die Kleine«

abgebunden oder geschnitten
100g

0,99 EUR

→ Hausmacher Leberwurst

leicht angeräuchert
100g

0,79 EUR

METZGEREI
feißt
...die feine Adresse

PARTYSERVICE

Riegeler Straße 2 | 79331 Teningen
Tel. +49 7641 8446
Fax +49 7641 8480
info@metzgerei-feisst.de
www.metzgerei-feisst.de

www.metzgerei-feisst.de

METZGEREI
feißt
...die feine Adresse

HERBST SEITE

So schmeckt der Herbst 2012

HERBST GENUSS

...weil wir's genießen!

Deftiges mild geräuchert:

- Schäuferle und Rollschinkle
- Kinnbäckle und Schälripple

Immer dienstags:

- Frische Blut- und Leberwürste, Frisches Sauerkraut
- Hausgemachte Maultaschen und Leberknödel
- dazu feine Brühe küchenfertig im Darm

Als Vorspeise oder zum knackigen Salat:

- Hausgemachte Schäuferlesülze und Rindfleischsülze

Zum Vesper und in den Rucksack:

- Vesperspeck und Speck von der Breitseite
- Luftgetrockneter Schinken und Coppa aus eigener Herstellung
- Landjäger, Pfefferbeißer, Nussknacker und Pfefferli

Es gibt Leute, die gehen meilenweit dafür und andere machen einen weiten Bogen darum herum. **Schlachtfrische Blut- und Leberwürste** aber gehören unbestritten zu den Leckerbissen der Herbst- und Winterzeit. Sie haben sich in den letzten Jahrzehnten weiterentwickelt, sind nicht mehr so schmalzig und fett, wie unsere Vorfahren sie liebten. Aber auch wenn sie kleiner und leichter geworden sind: der volle und gute Geschmack ist geblieben.

Dabei ist eines ganz wichtig: **Sie schmecken nur wenn sie frisch sind und vom Schlachthaus auf direktem Weg in die Theke kommen. So wie bei uns!**

In unserer Region werden Blut- und Leberwürste meistens mit Kartoffelbrei und Sauerkraut gegessen. Die Würste werden hierzu einfach auf das Sauerkraut gelegt und mitgegart. Frisches Sauerkraut dazu halten wir gerne für Sie bereit. Eine anderer Möglichkeit ist die Wurst aus dem Darm zu lösen und mit Zwiebeln in einer Pfanne anzubraten.

ECHT HERBST

Schlachtfrische Blut- und Leberwürste

