

METZGEREI  
**feißt**  
...die feine Adresse



# In der Weihnachtsmetzgerei...

## Verehrte Kunden,

Weihnachten ist das Fest der Familie, der Ruhe und Besinnung. Weihnachten ist Vorfreude und Liebe, aber auch Stress und Hektik. Weihnachten ist besonders schön, wenn wir es mit Familie und Freunden feiern und gemeinsam ein schmackhaftes Essen genießen.

Bestellen Sie die gewünschten Produkte bis Dienstag, den 17. Dezember 2019 vor. Dann können wir Ihnen fast alles zusichern – es sei denn, die Natur setzt uns Grenzen.

Ab dem 20.12.2019 sind wir telefonisch nur noch schwer zu erreichen. Die ganze Mannschaft konzentriert sich jetzt darauf die eingegangenen Bestellungen zu bearbeiten und zugleich die Kundschaft im Laden zu bedienen. Vor Ort können Sie jedoch nach wie vor aus unserem großen Sortiment an frischem Fleisch, feiner Wurst und fertig vorbereiteten Spezialitäten auswählen.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!!!

**Unsere festlichen  
Angebote  
und Spezialitäten  
im Dezember  
und Weihnachten 2019**

[www.metzgerei-feisst.de](http://www.metzgerei-feisst.de)

Telefon **07641 8446**



# UNSERE ANGEBOTE

für Dezember und Weihnachten 2019

2. bis 7.  
Dezember 2019

9. bis 14.  
Dezember 2019

16. bis 24.  
Dezember 2019

## Rindergulasch

zum Schmoren oder für Gulaschsuppe

100 g

1,39 EUR

## Cordon Bleu vom Schwein

pfannenfertig

100 g

1,09 EUR

## Fleischwurst im Ring oder geschnitten

zum Vesper oder für Salat

100 g

0,95 EUR

## Gutshofleberwurst

hausgemacht

100 g

1,15 EUR

## Luftgetrockneter Schinken

aus eigener Herstellung

100 g

1,99 EUR

## Saint -Angel

himmlisch-cremiger Weichkäse  
81 % F. i. Tr.

100 g

2,30 EUR

## Geflügelsalat

hausgemacht mit Curry-Dressing

100 g

1,60 EUR

In der Brühe liegt die Kraft

## Suppenfleisch

von Brust und Leiter

100 g

0,99 EUR

von Hals und Bug

100 g

1,29 EUR

## Schweinehals

zum Braten und Schmoren

100 g

0,99 EUR

## Waldpilzpfännle à la Chef

pfannenfertig vom Schwein

100 g

1,09 EUR

## Rauchlyoner

auch die Kleine abgebunden

100 g

1,19 EUR

## Käseaufschnitt

vielfältig sortiert

100 g

1,30 EUR

## Waldorfsalat

hausgemacht mit Walnüssen  
und Mandarinen

100 g

1,35 EUR

## Roastbeef – TOP QUALITÄT – Rumpsteak

saftig, vom Teninger Rind  
und eigener Zerlegung

100 g

2,79 EUR

## Kalbsbraten von Schulter und Hals

zart und saftig,  
auch für Eingemachtes geeignet

100 g

1,79 EUR

## Maispoulardenbrüste mit Haut

zart, mit „gelingt garantiert  
Rezept“ dazu

100 g

1,59 EUR

## Rollschinke

geräuchert  
vom Schweinehals

1 kg

9,90 EUR

geräuchert  
vom Schweinerücken

1 kg

9,90 EUR

## Gekochter Hinterschinken

unser Klassiker schön saftig

100 g

1,59 EUR

## Wienerle

rauchfrisch und knackig

100 g

1,19 EUR

## Französischer Raclette Käse

für gemütliche Stunden 45 % F. i. Tr.

100 g

1,09 EUR

### Unsere Öffnungszeiten zu Weihnachten und Silvester:

- Samstag, 21.12.2019 7.00 Uhr bis 12.30 Uhr
- Montag, 23.12.2019 7.30 Uhr bis 13.00 Uhr | 15.00 Uhr bis 20.00 Uhr
- Dienstag, 24.12.2019 7.00 Uhr bis 12.00 Uhr
- Montag, 30.12.2019 7.30 Uhr bis 13.00 Uhr | 15.00 Uhr bis 18.00 Uhr
- Dienstag, 31.12.2019 7.00 Uhr bis 12.00 Uhr

# UNSERE SPEZIALITÄTEN

für die Weihnachtsfeiertage



## Gutes aus eigener Produktion

Auch und gerade an Weihnachten lassen wir uns nicht hinreißen, exotisch-raffinierte »Delikatessen« aus aller Welt zu kaufen, wo wir nicht wissen was drin ist. Wir beschränken uns auf das was wir können und wo wir sicher sind, dass wir Ihnen damit etwas Gutes tun. Das gilt besonders für unsere Weihnachtsklassiker!

### Für Ihre Vorspeisen:

- geräuchertes Forellenfilet
- hausgemachte Fischpastete
- Krabbencocktail
- hausgemachte Elsässer Fleischterrinen
- verschiedene rohe Schinken  
– geräuchert und luftgetrocknet

### Vom Rind:

- Rinderfiletsteak und gut abgehangenes Rumpsteak
- Badischer Sauerbraten küchenfertig eingelegt
- zarter Rinderbraten aus der Keule
- Sir Anton Braten
- Rinderrouladen gerne auch gefüllt



### Vom Kalb:

- Kalbsbraten von Schulter und Hals
- edler Kalbsrücken
- Cordon-Bleu vom Kalb
- auf Vorbestellung bis 20.12.2019:  
gefüllte Kalbsbrust „Großmutter Art“  
ab 5 Personen

### Vom Schwein:

- Gefüllter Schweinehals „Winzer“-Art
- Schweinefilet

### Feines im Blätterteig:

- auf Vorbestellung bis 21.12.2019:  
Rinderfilet Wellington ab 4 Personen
- Schweinefilet im Blätterteig mit Schinken-Käse oder Spinat-Mozzarella



### Badisch Geräuchert:

- Schäuferle ohne Knochen
- Rollschinkle vom Hals oder Nuß
- Rinderzunge geräuchert
- Kassler Rücken
- Kinnbäckle
- auf Vorbestellung bis 14.12.2019:  
Beinschinken (ab 20 Personen)

### Wild auf Wild:

- Rehkeule, Rehrücken, Rehgulasch
- Wildschweinkeule, Wildschweinerücken, Wildschweingulasch
- frische Hasenschlegel und Vorderläufe
- Hasenrücken
- auf Vorbestellung bis 17.12.2019:  
frische Stallhasen



### Frischgeflügel:

- Freilandhähnchen
- Stubenkücken
- Hähnchenbrüste
- Entenbrüste weiblich
- Perlhuhnbrüste
- auf Vorbestellung bis 17.12.2019:  
Babyputen, Enten, Gänse,  
Maispouarden



### Vom Lamm aus eigener Zerlegung:

- Lammkeule
- Lammcarré
- Lammbraten vom Bug und Hals



### Fonduefleisch:

- Fondue bourguignon (mit Öl) in Würfel oder Fondue chinoise (mit Brühe) dünn aufgeschnitten. Dazu unsere hausgemachten Saucen: Curry-, Knoblauch oder Cocktail.

### Für Sie schon gekocht:

- Gulasch
- Sauce Bolognaise
- Eingemachtes Kalbfleisch
- Rinderrouladen
- Maultaschen
- Burgunderbraten
- Badischer Sauerbraten
- Herzhaftes Rehgulasch

### Für Ihre Vorratskammer:

- verschiedene Wurstdosens  
200 g oder 380 g
- Landjäger
- Pfefferbeißer
- Nussknacker
- Schwarzwürstle
- Pfefferle
- Chilipeitschen
- Schinken- und Vesperspeck
- verschiedene hausgemachte Salami



## Sie suchen noch ein Geschenk?

Wir haben schon verschiedene Geschenkkörbe für Sie vorbereitet – die bereiten Freude und nachhaltigen Genuss! Ihren individuellen Geschenkkorb richten wir gerne auf Vorbestellung bis 19.12.2019. Oder lieber einen Gutschein oder hausgebrannten Schnaps?

# IHRE BESTELLUNG

*für die Weihnachtsfeiertage*

Name

Adresse

Telefon

**Abholtag**

**→ Fleisch**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**→ Salat**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**→ Käse**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**→ Wurst**

geschnitten:

**→ Dosen**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**→ Spezialitäten / Sonstiges**