

**METZGEREI** mit Leidenschaft

**feißt**

## Nur Gutes zu den Festtagen!

Unsere Angebote und Spezialitäten im Dezember und Weihnachten 2024

Unsere Öffnungszeiten zu Weihnachten und Silvester:

Montag,	23.12.2024	.....7.30 Uhr - 13.00 Uhr
		.....15.00 Uhr - 18.00 Uhr
Dienstag,	24.12.2024	.....7.00 - 12.00 Uhr
Montag,	30.12.2024	.....7.30 - 13.00 Uhr
Dienstag,	31.12.2024	.....7.00 - 12.00 Uhr

*Besuchen Sie uns im Internet!*

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

Verehrte Kundinnen, verehrte Kunden,

bestellen Sie die gewünschten Produkte bis Mittwoch, den 18. Dezember 2024 vor. Dann können wir Ihnen fast alles zusichern – es sei denn, die Natur setzt uns Grenzen.

Gerne können Sie auch per E-Mail [info@metzgerei-feisst.de](mailto:info@metzgerei-feisst.de) oder [bestellungen@metzgerei-feisst.de](mailto:bestellungen@metzgerei-feisst.de) bestellen. Bitte beachten Sie hierbei die Lesebestätigung/Bestellbestätigung. Danke!

Ab dem 21.12.2024 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 Angebote

## im Dezember und Weihnachten 2024

Gutes aus eigener Produktion

Auch an Weihnachten lassen wir uns nicht dazu hinreißen, exotisch-raffinierte „Delikatessen“ aus aller Welt anzubieten, bei denen 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 auch für unsere Weihnachtsklassiker

### 02. - 07. Dez. 2024

**Lassen Sie den TOPF nicht hängen**

#### Rindergulasch

zum schmoren oder für Gulaschsuppe .....100 g **1,49 €**

#### Cordon Bleu

vom Schwein pfannenfertig .....100 g **1,29 €**

#### Fleischwurst im Ring

oder geschnitten zum Vesper oder für Salat .....100 g **0,99 €**

#### Gutshofleberwurst

hausgemacht .....100 g **1,19 €**

#### Schinkenspeck

aus eigener Herstellung geschnitten .....100 g **2,19 €**

#### Saint -Angel

himmlisch -cremiger Weichkäse 81% F.i.Tr. ....100 g **2,45 €**

#### Geflügelsalat

hausgemacht mit Curry-Dressing .....100 g **1,79 €**

### 09. - 14. Dez. 2024

**In der Brühe liegt die KRAFT**

#### Suppenfleisch

von Brust und Leiter 100 g **1,19 €**  
von Hals und Bug 100 g **1,59 €**

#### „Büre-Schinkle“

mageres Nußschinkle mit saftiger Schwarte ca. 1,5 - 1,7 kg .....100 g **1,19 €**

#### Schweinehals

zum Braten, Schmoren und für Schnitzel .....100 g **1,19 €**

#### Waldpilzpfännle

pfannenfertig vom Schwein .....100 g **1,19 €**

#### Rauchlyoner

auch die Kleine abgebunden .....100 g **1,39 €**

#### Antons Liebe

Bio Weichkäse .....100 g **2,95 €**

#### Waldorfsalat

hausgemacht mit Walnüssen und Mandarinen .....100 g **1,50 €**

### 16. - 24. Dez. 2024

**Nehmen Sie sich ZEIT für Kurzgebratenes**

#### Roastbeef

Top Qualität Rumpsteak vom Teninger Rind aus eigener Zerlegung .....100 g **3,19 €**

#### Kalbsbraten

von Schulter und Hals zart und saftig, auch für Eingemachtes und Gulasch geeignet .....100 g **1,89 €**

#### Wildschweingulasch

aus heimischer Jagd ..... 100 g **1,99 €**

#### Rollschinkle

geräuchert vom Schweinehals ....100 g **0,99 €**  
vom Schweinerücken 100 g **0,99 €**

#### Gekochter Hinterschinken

unser Klassiker schön saftig .....100 g **1,79 €**

#### Wienerle

rauchfrisch und knackig .....100 g **1,39 €**

#### Franz. Raclette Käse

für gemütliche Stunden 48 % F.i.Tr. ....100 g **1,58 €**



# Unsere Spezialitäten

## Für Ihre Vorspeise:

- Hausgemachte Fischterrine und
- Elsässer Fleischterrine
- Krabbencocktail
- Verschiedene rohe, geräucherte und luftgetrocknete Schinken

## Vom Rind:

- Rinderfilet und Rumpsteak, gut abgehangen
- Badischer Sauerbraten, küchenfertig eingelegt
- Zarter Rinderbraten aus der Keule
- Rinderrouladen, auch gerne gefüllt
- Rinderkopfbacken

## Vom Kalb:

- Kalbsbraten von Schulter und Hals
- Kalbsrücken-Kalbssteak
- Cordon-Bleu vom Kalb
- Kalbsbrust zum selber füllen

## Vom Schwein:

- Gefüllter Schweinehals „Winzer-Art“
- Schweinefilet
- Panierte Schnitzel und Cordon-Bleu

## Feines im Blätterteig:

Auf Vorbestellung bis 18.12.2024

- Rinderfilet Wellington ab 4 Personen
- Schweinefilet im Blätterteig mit Schinken-Käse oder Spinat und Mozzarella

## Badisch Geräuchert:

- Schäufole ohne Knochen
- Rollschinke vom Hals oder Nuß
- Rinderzunge geräuchert
- Kassler Rücken
- Kinnbäckle
- Büre-Schinke 1,5 - 1,7 kg mageres Nußschinke mit saftiger Schwarte

## Wild auf Wild aus heimischer Jagd:

- Rehulasch, Rehkeule, Rehrücken
  - Wildschweingulasch, Wildschwein-keule, Wildschweinerücken
- Auf Vorbestellung bis 18.12.2024  
frische Stallhasen; Hasenschlegel, Vorderläufe und Hasenrücken

## Frischgeflügel:

- Freilandhähnchen
  - Stubenkücken
  - Hähnchenbrüste und Schlegel,
  - Pollo-Fino
  - Entenbrüste weiblich
  - Maispouardenbrust „Supreme“ mit Haut
- Auf Vorbestellung bis 18.12.2024
- Enten, Gänse, Puten, Maispouarden komplett

## Vom Teninger Lamm,

aus eigener Zerlegung:

- Lammkeule
- Lammrücken
- Lammbraten vom Bug und Hals

## Fonduefleisch:

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

## Für Sie schon fertig gekocht ab 4 Personen:

Abholung ab Montag 23.12.2024

- Badischer Sauerbraten, p. P. .... 10,60 €
- Burgunderbraten, p. P. .... 11,50 €
- Eingemachtes Kalbfleisch, p. P. .... 11,50 €
- Herzhaftes Rehulasch, p. P. .... 14,00 €
- Wildschweingulasch. p. P. .... 12,50 €
- Rinderrouladen, p. St. .... 6,60 €

## Für Ihre Vorratskammer:

- Verschiedene Wurst Dosen 200 g oder 380 g
- Landjäger, Pfefferbeißer, Nussknacker, Pfefferle
- Schwarzwürstle, Chilipeitschen, Zwugili
- Schinken- und Vesperspeck
- Verschiedene Sorten 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 18.12.2024. Oder lieber einen Gutschein ??

# Ihre Bestellung

## für die Weihnachtsfeiertage

Füllen Sie bitte das nachstehende Formular aus und geben es bei uns, bis zum 18.12.2024 ab.

**Bestellung auch per Telefon 07641 8446 • Fax (07641 8480  
oder E-Mail [info@metzgerei-feisst.de](mailto:info@metzgerei-feisst.de) • [bestellungen@metzgerei-feisst.de](mailto:bestellungen@metzgerei-feisst.de)**

*Wir sagen Danke und wünschen besinnliche und friedliche Weihnachten.*

**Vor- und Nachname**

**Straße, Plz, Ort**

**Telefon**

**Abholtag und Uhrzeit**

**Fleisch**

_____	_____
_____	_____
_____	_____

**Wurst**

_____	_____
_____	_____
_____	_____

**Salat**

_____	_____
_____	_____

**Käse**

_____	_____
_____	_____

**Dosen**

_____	_____
_____	_____

**Sonstiges**

_____	_____
_____	_____

### BITTE BEACHTEN SIE:

Am Montag, den 23.12. und Dienstag, den 24.12.2024 ist Ihre Bestellung bei unserer  
**EXTRA-ABHOLSTATION IM HOF** vorbereitet.