

★  
★  
★  
*Unsere Spezialitäten*  
★  
★  
★  
*Ihr Metzgermeister empfiehlt:*

**VOM dt. LANDSCHWEIN**

- **Schweinehals**
  - **Stuttgarter Zwiebelhals:**  
Röstzwiebeln, Rauchfleisch
  - **Pfälzer Spießbraten:**  
Meerrettich, Zwiebeln, Senf
  - **Semmelbraten:** Brät, Brötchen, Petersilie, Ei, Milch
  - **Jägerhals:** Brät, Röstzwiebeln, Rauchfleisch, Petersilie
- **Schweinelende**, auch gefüllt\*  
**im Speckmantel**
- **Festtagsbraten (500g, 750g, 1000g, 1500g)**  
gerauchte Schweinelende umhüllt in Brät, Petersilie, Champignon und Röstzwiebeln
- **Schaschlikspieß** Schweinefleisch, Paprika, Rauchfleisch, Zwiebel
- **Krustenbraten**

**VOM RIND**

- **Sauerbraten** beste Fleischqualität eingelegt in Essig, Zwiebel, Karotten und Kräutern
- **Unsere Teilstückempfehlung:**
  - mager:**
    - Rindernuss
    - Bürgermeisterstück
    - Tafelspitz
  - durchwachsen:**
    - Hohe Rippe
    - Bugblatt
- **Rinderrouladen** aus der Oberschale
- **gefüllte Rinderrouladen**  
Rauchfleisch, Zwiebel, Petersilie, Senf
- **Rinderspicksbraten**
- **Rinderhüftsteaks** auch gewürzt

★  
★  
★  
*Wir wünschen  
frohe Weihnachten und  
ein gutes neues Jahr!*

★  
★  
★  
*Ihr Team der  
Metzgerei Geiwiz*

**Bitte nennen Sie uns  
- persönlich, telefonisch oder online -  
Ihre Wünsche!**

**Sie haben nichts Passendes gefunden?  
Wir freuen uns darauf, Ihnen bei der  
Umsetzung Ihrer Wünsche weiterzuhelfen.**

Änderungen und Irrtümer vorbehalten

*Frische Qualität kommt aus der...*  
  
**METZGEREI GEIWIZ**  
*...wo Einkaufen Freude macht!*

Schmidbergstraße 21 • 74074 Heilbronn  
Telefon 07131-25 23 86 • Telefax 07131-25 04 54  
info@metzgerei-geiwiz.de

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



  
**METZGEREI  
GEIWIZ**

**WEIHNACHTEN**

*So wird das Fest ein Genuss!*

*Nutzen Sie rechtzeitig  
unseren Bestellservice!  
Auch bequem online unter:*

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



Bald ist es wieder soweit. Die Weihnachtszeit rückt immer näher und somit auch die damit verbundenen Feiertage. Daher haben wir Ihnen hier einige Vorschläge für ein genussvolles Festtagsessen zusammengestellt.

Außerdem möchten wir Sie auf unser **reichhaltiges Dosensortiment** hinweisen und natürlich auch auf unseren **Vakuumverpackservice** - gerne verschweißen wir Ihnen auf Wunsch Ihre Fleisch- und Wurstwaren!

## VOM dt. LANDSCHWEIN

- Schweinehals
- Schweinebraten
- Grillschinken
- Schweinerücken
- Schweineschnitzel
- Schweinelende
- Kasseler

## VOM RIND

- Rinderbraten von Nuss und Hüfte (zart)
- Rindfleisch für Gulaschsuppe
- Rindergulasch
- Tafelspitz zum Sieden
- Hohe Rippe
- Rostbraten
- Rinderlende

## VOM KALB

- Kalbsbraten (zart)
- Kalbsnierenbraten
- Kalbsgulasch
- Kalbsrücken
- Kalbsbrust
- Kalbshals
- Kalbshaxen
- Kalbsgeschnetzeltes
- Kalbsschnitzel
- Kalbslende
- Ossobuco

## VOM LAMM

- Lammbug
- Lammkeule
- Lammkotelett
- Lammrücken
- Lammgulasch

## VOM WILD

- Wildschweinkeule
- Rehschlegel, Rehrücken
- Hirschkeule, Hirschrücken
- Stallhasen, Kaninchenschlegel
- Wildragout

## FRISCHES GEFLÜGEL

- Hähnchen/KIKOK
  - Schlegel
  - Brustfilet
  - Pollo Fino
- Enten, Entenbrust, Entenkeulen, auch gefüllt\*
- Gänse, Gänsebrüste, Gänsekeule, auch gefüllt\*
- Puten, Putenkeulen, auch gefüllt\*

Frishes  
GEFLÜGEL  
bitte  
FRÜHZEITIG  
vorbestellen!

## UNSERE EMPFEHLUNG

- Gulaschsuppe tafelfertig!
- Bratensoße und Rahmsoße
- Semmelknödel, Brezenknödel, Spinatknödel, Speckknödel
- Markklößchen, Leberklöße
- Suppenmaultaschen



## GESCHNETZELTES PFANNENFERTIG

- Delfter Pfanne  
Pilze, Zwiebeln, Sojasprossen
- Gyros Pfanne  
Zwiebeln
- Budapester Topf  
Paprika, Rauchfleisch, Zwiebeln
- Jäger Topf  
Karotten und Pilze

## FONDUEFLEISCH ÖL/BRÜHE

- Schweinefleisch
- Rindfleisch
- Kalbfleisch
- Lammfleisch
- Pute/ Hähnchen

Unsere Spezialitäten  
Ihr Metzgermeister empfiehlt:

## VOM KALB

- Kalbsbrust, gefüllt\*
- Kalbsnierenbraten
- Kalbsplätzchen  
Kalbfleisch gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten, Brät, Röstzwiebeln, Rauchfleisch, Petersilie, Pinienkernen und Parmesankäse
- Kalbssteak  
auch gewürzt mit einer feinen Knoblauchnote

## VOM LAMM

- Pikante Lammspieße  
leichte Knoblauchnote
- Lammhüfte „Tomationo“  
Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln

## VOM WILD

- Reh-, Hirsch- oder Wildschweinragout  
mit Pfifferlingen und Backpflaumen
- Reh-, Hirsch- oder Wildschweinspieße
- Kaninchenschlegel auch gewürzt

## TAFELFERTIGE DOSEN

- Schweinebraten
- Gulasch
- Saure Nieren
- Rinderbraten
- Rinderrouladen
- Sauerbraten
- Geschmorte Rinderbacken
- Wildschweinbraten
- Wildragout
- Rehbraten
- Hirschbraten
- Hirschgulasch

## \*UNSERE FÜLLUNGEN HAUSGEMACHT

- Hausfrauen-Art Brät, Brötchen, Röstzwiebeln, Ei, Petersilie
- Waldpilzfüllung Brät, Waldpilze
- Nürnberger-Art Brät, Schweinehack, Majoran
- Jäger-Art Brät, Röstzwiebeln, Champignons, Rauchfleisch, Petersilie
- Festtagsfüllung Brät, Schinken, Blattspinat