

METZGEREI GEIWIZ

WEIHNACHTEN

So wird das Fest ein Genuss!

Nutzen Sie rechtzeitig
unseren Bestellservice!
Auch bequem online unter:

www.metzgerei-geiwiz.de/weihnachten



METZGEREI GEIWIZ

Bald ist es wieder so weit. 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**
- **Schweinerücken**
- **Schweineschnitzel** (Oberschale)
- **Schweinelende**
- **Kasseler**
- **Kasseler im Blätterteig**

VOM RIND

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

VOM KALB

- **Kalbsbraten** (zart, von der Nuss)
- **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*)

GEFLÜGEL BITTE RECHTZEITIG VORBESTELLEN.
Siehe Einlegeblatt.

GESCHNETZELTES PFANNENFERTIG

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

FONDUEFLEISCH

ÖL (in Würfel)/BRÜHE (in Scheiben)

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

TAFELFERTIGE DOSEN

- **Schweinebraten**
- **Gulasch** (vom Rind und Schwein)
- **Gulaschsuppe**
- **Saure Nieren**
- **Rinderbraten**
- **Rinderrouladen**
- **Sauerbraten**
- **Geschmorte Rinderbacken**
- **Wildschweinbraten**
- **Wildragout**
- **Rehbraten**
- **Hirschbraten**
- **Hirschgulasch**
- **Bolognese**
- **Schweinegeschnetzeltes** „Delfter Art“
- **Putengeschnetzeltes** „Delfter Art“
- **Geschmorte Schweinebacken**
- **Rehragout**
- **Bratensoße**

Unsere Spezialitäten

Ihr Metzgermeister empfiehlt:

VOM KALB

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

VOM LAMM

- **Pikante Lammspieße**
  (leichte Knoblauchnote) mit Bohnen im Speckmantel

VOM WILD

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

*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



Unsere Spezialitäten

Ihr Metzgermeister empfiehlt:

VOM dt. LANDSCHWEIN

- **Schweinehals**
  - **Stuttgarter Zwiebelhals:** Röstzwiebeln, Rauchfleisch
  - **Pfälzer Spießbraten:** Meerrettich, Zwiebeln, Senf
  - **Semmelbraten:** Brät, Brötchenwürfel, Petersilie, Ei, Milch
  - **Jägerhals:** Brät, Röstzwiebeln, Champignons, Rauchfleisch, Petersilie
- **Schweinelende im Speckmantel** (auch gefüllt*)
- **Festtagsbraten (500 g, 750 g, 1000 g, 1500 g)** geräuchte Schweinelende umhüllt von Brät, Petersilie, Champignons 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
- **Rinderspickbraten**
- **Rinderhüftsteaks** (auch gewürzt)

UNSERE BEILAGEN-EMPFEHLUNG

- **Semmelknödel, Brezenknödel, Spinatknödel, Speckknödel**
- **Markklößchen, Leberklöße**
- **Suppenmaultaschen**
- **Maultaschen, auch vegetarisch erhältlich**



Teilen Sie uns Ihre Wünsche gerne persönlich, telefonisch oder online mit.

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
info@metzgerei-geiwiz.de

www.metzgerei-geiwiz.de