

WeihnachtsAngebot

gültig ab dem **20.12.** bis einschließlich **24.12.**

- ◀ **Schweinefilet** frisch, zart u. mager, vielseitig verwendbar 100g **1,69**
- ◀ **Rinderbraten** nur edle Stücke aus der Keule, auch als Sauerbraten eingelegt 100g **1,39**
- ◀ **Hirsch-Edel-Gulasch** natur oder eingelegt in Wildbeize und Rotwein 100g **1,89**
- ◀ **Festtags-Aufschnitt** reich sortiert 100g **1,49**
- ◀ **Bauernschinken** saftig gekocht, mild angeräuchert 100g **1,89**
- ◀ **Wienerle** knackig und kesselfrisch 100g **1,39**
- ◀ **Elztäler Bauernbratwürste** Stück **1,30**
- ◀ **Fruchtiger Geflügelsalat** mit Currynote 100g **1,49**
- ◀ **Rollschinke** mager, vom Rücken oder Nuß oder leicht durchwachsen 100g **0,99**
- ◀ **Schäufele** ohne Knochen 100g **0,99**



Weihnachtlicher Vorspeisenteller

- | | |
|---------------------------|------------------------------|
| Luftgetrockneter Schinken | Geräuchertes Schweinefilet |
| Italienische Salami | Käseauswahl mit Obstgarnitur |
| Fischvariation | Vitello Tonnato, Antipasti |
| Gebratene Entenbrust | Snackteile mit Dipp |

13,90
je Person

- kleine Änderungen vorbehalten -

WeihnachtsGeflügel

Geflügel hat eine lange Weihnachts-Tradition

Nur bestes Freilandgeflügel !!

Wir garantieren langsames Wachstum, gesunde Fütterung und Freilandhaltung von Qualitätsbetrieben

- | | |
|----------------------------------|------------------|
| Deutsche Freilandgänse | ca. 3,0 - 5,0 kg |
| Deutsche Freilandgänse | ca. 5,0 plus kg |
| Babyputen | ab 4,000 kg |
| Bauernhofhähnchen | ca. 1,2 - 1,5 kg |
| Ente männlich | ca. 2,500 kg |
| Ente weiblich | ca. 1,5 kg |
| Entenbrustfilet | ca. 0,300 kg |
| Entenkeulen | ca. 0,350 kg |
| Gänsekeulen | ca. 0,400 kg |
| Gänsebrüste (mit Knochen) | ca. 1,000 kg |
| Gänsebrustfilet | ca. 0,400 kg |



Bitte
denken Sie rechtzeitig an
Ihre Geflügelbestellung

... und bestellen Sie Ihr
Geflügel bis spätestens
4. Dezember

Abholtag sind der
23. und 24. Dezember

Schenken Sie doch **Schüler**

Denken Sie dabei nicht nur an Ihre Lieben sondern auch an Ihre Geschäftspartner. Wir stellen Ihnen gerne individuelle Arrangements zusammen. Gerne übernehmen wir auch Verpackung und den Versand. Sprechen Sie mit uns!

Immer eine gute
Geschenkidee:
Ein Schüler-Gutschein



METZGER **Schüler** Wunschzettel

2021

Ein Stern zum
Greifen nahe...

Weihnachtlicher
Vorspeisenteller
ab 2 Personen
Infos: siehe links unten



Viele
Leckereien
aus unserer
Partyservice-
Küche

Nur am
24.12. ab
11 Uhr in
Bleibach
abholbar

Wir sagen

DANK E

Die Herkunft ist uns wichtig!

Wir beziehen unser **Kalb- und Rindfleisch** aus dem **Elz-** und **Simonswäldertal**

www.metzgerei-schuler.de

Bahnhofstraße 16 | 79261 Bleibach | 07685-338 | info@metzgerei-schuler.de

Fertig für Sie gekocht - Nur erwärmen und genießen -

- Schweinefiletpfännle** in leckerer Rahmsoße, auch mit frischem Champignonrahm Pers / **9,00**
Pers / **9,50**
- Rinderfiletpfännle** in leckerer Rahmsoße, auch mit frischem Champignonrahm Pers / **16,50**
Pers / **16,90**
- Zarte Kalbsmedaillons** in feinem Morchelrahm Pers / **14,90**
- Hirsch-Edel-Gulasch** in kräftiger Wildsoße mit feiner Preiselbeernote Pers / **9,50**

Spezialitäten für den Backofen

- Filet im Blätterteig** - vom Rind oder Schwein - in leckerem Schinken-Käsebrät oder Gemüsebrätmantel
- Schinken im Brotteig** (nur am 24.12. erhältlich)
- Blätterteig Säckle** vom Rinder- oder Schweinefiletmedaillon auf Brät-Sockel
- Gefülltes Schweinefilet** - mit Frischkäse und Gemüse im Backpapierschiffle



Gold Gelb Geräuchertes - zum Dauer-Niedrigpreis im Dezember -

- Schäufele** ohne Knochen
- Beinschinken**
- Rollschinkle** mager oder saftig
- Rinderzungen**

Wild aus heimischer Jagd

- Damwild**
- Hirsch**
- Reh**
- Kaninchenkeulen**
- Wildschwein**
- Stallhase**

DANKE

Leider müssen wir dieses Jahr immer noch mit den Abstands- und Hygieneregeln arbeiten. Zum Glück haben wir die mit A B S T A N D beste Kundschaft DANKE dass Sie so gut mitmachen! Denn es geht nur GEMEINSAM !!!

Leckere Empfehlungen aus unserer

Weihnachts-Theke

- Lachs- und Forellen-Mousse
- Verschiedene hauseigene Frischkäsevariationen
- Lachs in Orangen-Haselnuss-Beize
- Fonduesoßen Curry, Knobi, Meerrettich, Cocktail
- Französischer Raclettekäse

Geräucherte Spezialitäten:

- Schweinefilet** auch mit Rosmarin
- Entenbrust,**
- Gänsebrust**
- Gold-gelb-geräucherte Schäufele**

Beilagen zum Weihnachtessen

- Frische Spätzle** - nur noch in Butter schwenken
- Semmelknödel** - hausgemacht
- Kartoffelgratin** -ofenfertig
- Rahm und Bratensoße**

Fondue, Raclette und heißer Stein...

Edle Stücke von Schwein, Rind, Pute, Hähnchen, Lamm dünn geschnitten für Brühe und heißem Stein. Kleine Würfel für Fett.

...zu Weihnachten genießen

Ladenöffnungszeiten:

- Mittwoch 22.12.** 07:00 -13:00 Uhr
- Donnerstag 23.12.** 07:00 -13:00 Uhr
14:30 -18:00 Uhr
- Freitag 24.12.** 07:00 -12:00 Uhr

Markttage über Weihnachten:

- Donnerstag 23.12.** - Gutach entfällt - d a f ü r:
- Kollnau** 07:00 -12:00 Uhr
- Simonswald** 14:30 -18:00 Uhr

Dieses Bestell-Formular können Sie ganz leicht mit der Hand abtrennen

Abholtag

Name Vorname

Straße Ort

Telefon E-Mail

Wo möchten Sie Ihre Bestellung abholen?

- Bleibach Kollnau Simonswald Waldkirch

Tipp

Geben Sie mit Ihrer Weihnachtsbestellung auch gleich Ihre Wurstbestellung mit durch - so vermeiden Sie Wartezeiten.

- 1
- 2
- 3
- 4
- 5
- 6
- 7
- 8
- 9
- 10
- 11
- 12
- 13
- 14
- 15
- 16
- 17
- 18

Wir beraten Sie sehr gerne - einfach anrufen **Telefon: 07685 -338**

Bitte beachten Sie:

- Sie können bis spätestens **Mittwoch, 22.12.** vorbestellen
- Beratung ist aufgrund der Pandemielage nur telefonisch möglich
- Bitte geben Sie bei der Vorbestellung Ihre Adresse und Telefon-Nr. an
- Gerne können Sie auch über WhatsApp bestellen **07685 338**

Abholung: **Donnerstag 23.12.** 08:00 -13:00 Uhr u. 14:30 -18:00 Uhr
(wieder am separaten Schalter) **Heiligabend 24.12.** 07:00 -12:00 Uhr

