

WeihnachtsAngebot

gültig ab dem 19.12. bis einschließlich 24.12.

- < **Schweinefilet** natur, besonders zart und mager 100g **1,59**
- < **Schuler's Weihnachtsfilet** gefüllt nach Jäger-Art mit Zwiebeln und Speck oder mit frischem Bratwurstbrät 100g **1,59**
- < **Fonduefleisch** in Würfel geschnitten, gemischt aus Rind, Schwein und Pute zu gleichen Teilen 100g **1,69**
- < **Rumpsteak** zart, am Knochen gereift 100g **2,65**
- < **Bauernschinken** saftig gekocht, mild angeräuchert 100g **1,59**
- < **Wienerle** knackig und kesselfrisch 100g **1,19**
- < **Schuler's Festtagsaufschnitt** reich sortiert auch mit Pasteten 100g **1,49**
- < **Lachs- und Forellenmousse** hausgemacht 100g **1,99**
- < **Fruchtiger Geflügelsalat** mit Currynote 100g **1,39**

DEZEMBERKNÜLLER

- < **Schäufele** 100g **0,89**
- < **Rollschinke** mager vom Rücken oder Nuß 100g **0,99**
- < **Rollschinke** saftig leicht durchwachsen 100g **0,89**

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** ca. 4,000 kg
- Bauernhofhähnchen** ca. 1,2 - 1,5 kg
- Ente männlich** ca. 2,500 kg
- Ente weiblich** ca. 1,4 - 1,5 kg
- Entenbrust** 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 **7. Dezember**

Abholtage 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



Die Herkunft ist uns wichtig!

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

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

www.metzgerei-schuler.de



2019

METZGER **Schüler**

Wir danken all unseren Kunden, Freunden und Verwandten für Ihre Treue und das uns entgegengebrachte Vertrauen. Ihnen allen besinnliche Festtage und ein gesundes Jahr 2020

Wunschzettel

Für den Feinschmecker

- Hauseigene luftgetrocknete Schinken
- Vitello Tonnato
- Hauseigene Frischkäsevariationen
- Lachs mit Orangen-Haselnuss-Beize
- Eingelegte Oliven, Paprinis und Schafskäse

Fertig für Sie gekocht - Nur erwärmen und genießen -

- Burgunder-Braten** magere Scheiben aus der Rinderkeule, in kräftiger Burgundersoße **8,50 / Portion**
- Filetpfännle** Schweine- oder Rinderfiletmedallions, rosa gebraten, in leckerer Rahmsauce, auch mit Champignons **7,90 / Portion**
- Rehragout** in feiner Wildsoße mit Preiselbeer-Note **9,00 / Portion**
- Kalbsrahmgeschnetztes** in Champignonrahmsauce **8,50 / Portion**

Gold Gelb Geräuchertes

- Schäufele
- Magere Rollschinkle
- Saftige Rollschinkle
- Rinderzunge

- Schweinefilet mild geräuchert
- Geräucherte Entenbrüstle ideal zum Feldsalat
- Geräucherte Gänsebrust



Abb. Filetsäckle Schweinemedallions auf Brätsöckel

Schnell sein lohnt sich!

Wenn Ihre Weihnachtsbestellung bis am **Montag, 16.12.19** bei uns eingeht, erhalten Sie von uns eine kleine Überraschung. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir Weihnachtsbestellungen nur bis einschließlich **Freitag, 20.12.19** entgegen nehmen können.

Gerne können Sie uns Ihre Bestellung auch via E-Mail schicken: info@metzgerei-schuler.de

Feines im Blätterteig

- Filetsäckle** Schweinemedallions auf Brätsöckel
- Filet im Blätterteig**
- Rinder- oder Schweinefilet** im Gemüsebrät oder Schinken- und Käsebrät
- Kassler im Blätterteig**
- Feine Pasteten** zum Füllen mit Rogout Fin

Heimisches Wild - Immer ein Genuß - als Braten, Steak oder Ragout -

- | | |
|-------------|-----------------|
| Damwild | Hirsch |
| Reh | Kaninchenkeulen |
| Wildschwein | Stallhase |

Klassische Weihnachtsbraten für den Backofen fertig gewürzt

- Gefüllte Kalbsbrust** mit Brot, Brät und Zwiebel
- Toastbraten vom Schweinehals**
- Cordon-bleu-Braten** vom Schweinerücken
- Schweinerücken** gefüllt mit Gemüsebrät
- Putenbrust** gefüllt mit Brokkolibrät

Hauseigene Soßen und mehr

- | | |
|---|---|
| Rahmsauce auch mit Champignons | Fonduesoßen viele leckere Sorten |
| Braune Soße kräftig im Geschmack | Semmelknödel hausgemacht |
| Wildsoße mit Preiselbeernote | Kartoffelgratin ofenfertig, in der Aluschale - lecker !! |

BESTELLFORMULAR

info@metzgerei-schuler.de

FAX

07685 - 480

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 Gutach Buchholz 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

Haben Sie Fragen - rufen Sie uns einfach an **Telefon: 07685 -338**

Nutzen Sie unser Bestellformular

