



QUALITÄT UND FRISCHE AUS HAUSEIGENER SCHLACHTUNG VON REGIONALEN BAUERNHÖFEN

Sehr geehrte Kundinnen und Kunden,

das Jahr 2025 neigt sich dem Ende zu – die Weihnachtszeit steht vor der Tür. Diese besondere Zeit lädt dazu ein, gemeinsam mit Familie und Freunden zu genießen und zur Ruhe zu kommen. Und was wäre ein festliches Beisammensein ohne gutes Essen? Auch in diesem Jahr möchten wir Sie kulinarisch begleiten und Ihr Fest zu etwas Besonderem machen.

Wir haben für Sie eine feine Auswahl an beliebten Festtags-Klassikern und traditionellen Spezialitäten zusammengestellt – all das, was zur Weihnachtszeit einfach dazugehört und für genussvolle Momente sorgt. Unsere Festtagspost soll Ihnen Inspiration bieten und die Vorfreude auf die Feiertage wecken.

Natürlich finden Sie bei uns im Geschäft weiterhin die vertrauten Produkte und Qualitäten, auf die Sie das ganze Jahr über zählen können. Ein Besuch lohnt sich immer! Wir freuen uns darauf, Sie bald persönlich begrüßen zu dürfen, und wünschen Ihnen schon jetzt eine wunderschöne Weihnachtszeit sowie Glück, Gesundheit und Genuss im neuen Jahr 2026.

Ihre Metzgerfamilie Markus und Katarzyna Scherer



Bei Fragen oder
Wünschen, wenden Sie
sich doch gerne an unser
Fachpersonal im Geschäft!

Ein Fest ohne Stress



Folgende Bratenspezialitäten schmoren wir fix und fertig mit passender Soße selbst zum wärmen:

Burgunderbraten, Rouladen, verschiedene Rollbraten, Rinderbäckchen, Wildbraten in Rotweinsud sowie Gänsekeulen und Enten mit Ihrer Wunschfüllung.





Gans ohne Mühe

aber mit *"Geling - Garantie"!*

Ab sofort

und für Weihnachten
bitte bis 14.12.
vorbestellen!

Festtags-Gans,

deftig nach Hausfrauenart gefüllt, mit hausgemachte Kartoffelknödel, Soße und Apfelrotkraut. Einfach für **ca. 80 Minuten bei 160 °C Umluft** in den Backofen schieben, dann wird die Gans schön heiß und kross.

Für **ca. 6 Personen.** **180,-**

Jede weitere Person 30,80€.

Klassisch ungefüllt, für **ca. 4 Personen.** **150,-**



REGIONALITÄT UND QUALITÄT DURCH HAUSEIGENE SCHLACHTUNG


Uns ist unsere Verantwortung gegenüber unseren Kunden und der Umwelt bewusst, daher beziehen wir unsere Tiere aus regionalen Betrieben.

Unsere Schweine und Rinder kommen vom Hofgut Becker in Karlsruhe, Hof Kehrt in Minderslachen und Siegfried Wienke in Rheinzabern.

Unsere Lämmer kommen von der Schäferei Bühner aus Kandel.

Verkauf: Luitpoldstraße 76 - 76770 Hatzenbühl - **Tel:** 07275 / 3457 - **Fax:** 07275 / 9140520

www.metzgerei-scherer-hatzenbuehl.de

 @metzgerei_scherer_hatzenbuehl

Liebe Kunden,

erfüllen Sie Ihre kulinarischen Wünsche und begeistern Ihre Familie mit unseren Weihnachtsideen. Diese sehen nicht nur gut aus, sie schmecken auch so. Kein Wunder, denn bei uns steht Qualität und Frische an erster Stelle!

Wählen Sie Ihre Lieblingsfüllung für Ihren Festtagsbraten Kalb, Schwein, Rind oder Pute

- | | |
|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Klassische Hatzenbühler Petersilie-Zwiebelfüllung. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Deftig nach Hausfrauenart mit Fleisch-Weck Füllsel, mit Kräutern. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Großmutter's Semmelfüllung mit Crouton's, Ei, Röstzwiebeln | Menge_____ |

Die feine Soße schon dabei

Verschiedene Töpfchen mit Kalb, Schwein oder Putenmedaillons offenfertig mit:

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> Wiener Rahmsoße mit frischen Champignons. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Käse-Sahnesoße | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Rahmsoße mit Camembert-Pfeffer. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Elsässersoße mit Schmand, Dörrfleisch und Lauchzwiebeln | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Italiasoße mit mediterranen Kräutern, Mozzarella und Tomatenscheiben | Menge_____ |

Weitere festliche küchenfertige Gerichte

- | | |
|--|------------|
| <input type="checkbox"/> Poulardenbrüstchen verschieden gefüllt | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Roastbeef mit Kräuterkruste | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Lammkeule "Provincial" ca. 1,5 - 2 kg, mariniert mit Olivenöl,
frischen Kräutern und Knoblauch; ohne Knochen. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> In Rotwein mariniertes Wildschwein, Hirschkalb. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> In Rotwein marinierte Rinder- oder Schweinebäckchen. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Käse-Sahnelende. | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Zwiebelrostbraten (Entrecôte von der Färs) mit gebratenen Zwiebeln | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Filet Wellington in Blätterteig vom Rind oder Schwein | Menge_____ |
| <input type="checkbox"/> Poulardenrollbraten "Gärtnerin" im Netz mit Gemüsefüllung | Menge_____ |

Frisches Geflügel

Deutsche Freiland-Gans, Puten (ca. 3-5 kg),
Kikok Maishähnchenspezialitäten und
Wildfleisch bitte bis 14.12. vorbestellen.

Unser Geschenkangebot

Weihnachtliche Geschenkkörbe, Pfälzer Bauernschinken
und Salamispezialitäten aus eigener Herstellung.
Festlich für Sie eingepackt!

damit wir alle Bestellungen zu Ihrer Zufriedenheit ausführen können, bitten wir um Ihre **Vorbestellung**.