



# 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 Sofze 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, Sofze 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.

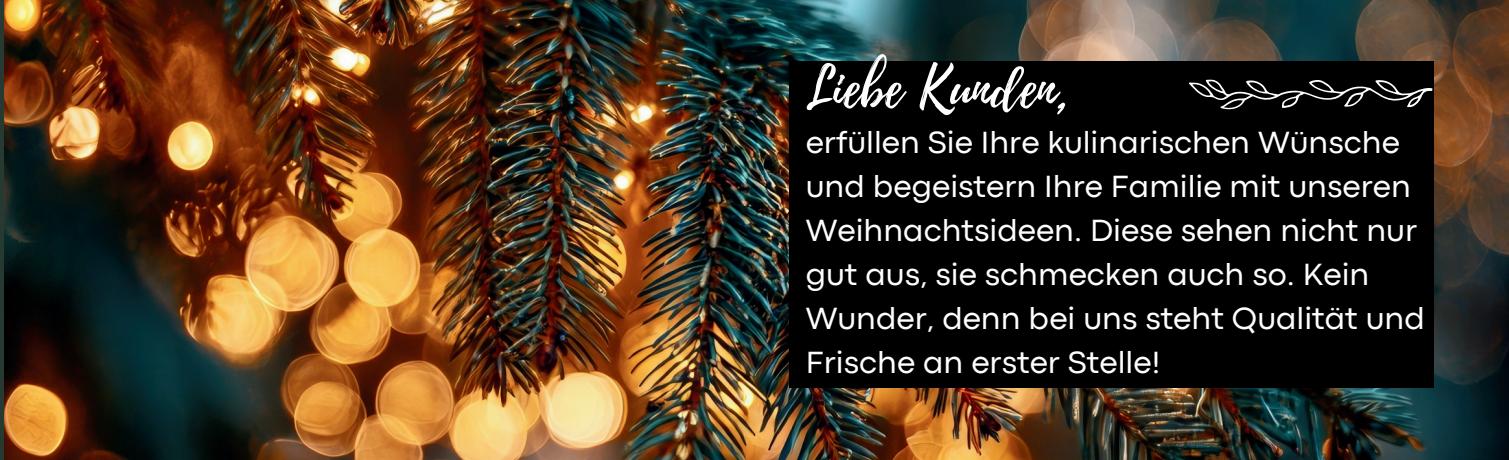
Unsere Schweine und Rinder kommen vom Hofgut Becker in Karlsruhe, Hof Kehrt in Minderslachen und Siegried Wienke in Rheinzabern.

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](http://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 ofenfertig 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"/> Pouladenbrüstchen 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,<br>frischen Kräutern und Knoblauch; ohne Knochen ..... | Menge _____ |
| <input type="checkbox"/> In Rotwein marinierter Wildschwein, Hirschkalb .....  | Menge _____ |
| <input type="checkbox"/> In Rotwein marinerte Rinder- oder Schweinebäckchen .....  | Menge _____ |
| <input type="checkbox"/> Käse-Sahnelende .....   | Menge _____ |
| <input type="checkbox"/> Zwiebelrostbraten (Entrecôte von der Färse) mit gebratenen Zwiebeln .....   | Menge _____ |
| <input type="checkbox"/> Filet Wellington in Blätterteig vom Rind oder Schwein .....   | Menge _____ |
| <input type="checkbox"/> Pouladenrollbraten "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!

**BITTE BIS 14.12.  
VORBESTELLEN**

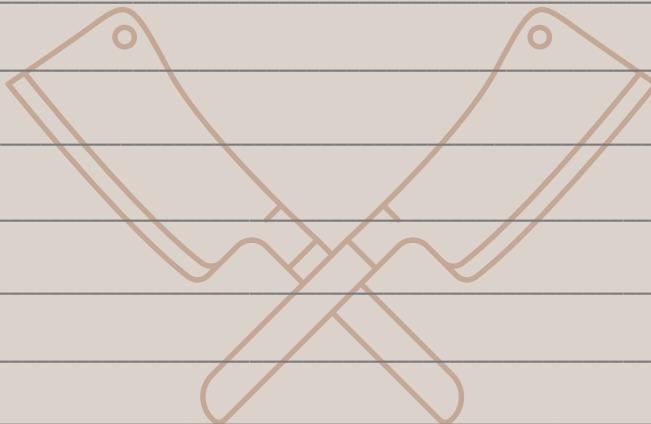
Liebe Kunden,

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



## Weitere Bestellwünsche

Menge/Personen	Artikel	Sonstiges
		



Auf Wunsch ist auch gerne unser Metzger-Taxi für Sie im Einsatz!

**Wir liefern nach Hatzenbühl, Erlenbach, Hayna, Herxheim, Jockgrim und Rheinzabern ab einem Einkaufswert vom 25,- EUR. Als Lieferpauschale berechnen wir 8,- EUR.**

Weitere Ortschaften auf Anfrage.

**Tragen Sie hier bitte Ihre Kontaktdaten ein:**

Name, Vorname: .....  
.....

Adresse: .....

Telefon: .....  
Fax: .....  
E-Mail: .....  
Web: .....

Abholung am  
23.12. ab  
Uhr

Abholung am  
24.12. ab  
.....Uhr

Ich stimme der Verarbeitung meiner Daten zur Ausführung der Bestellung zu.

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

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

 @metzgerei\_scherer\_hatzenbuehl