

Frohe Ostern



Ein Osterfest ohne Stress!

Auf **Vorbestellung bis zum 28.03.** schmoren wir folgende Bratenspezialitäten fix und fertig mit passender Soße – natürlich abgebunden, einfach zum wärmen.

PFALZ-RIND

Burgunderbraten,
Rouladen und
Rollbraten nach
Hausfrauenart gefüllt,
Rinderbäckchen und
Sauerbraten

VOM LAMM

Rollbraten und
Brüstchen

VOM KALB

Rollbraten auch
mit Nieren, Brust
gefüllt in Scheiben
und Osso-Bucco

Hausgemachte Beilagenspezialitäten:

Kartoffel- und Semmelknödel, Kartoffelgratin, verschiedene Feinkostsalate und Markklößchen



Scherer's Oster Special

Oster Lammkeule "Provençale" ca 2 Kg
ohne Knochen.

Mariniert mit Olivenöl, groben Meersalz,
Kräutern und Knoblauch.

100g. 2,78,-



An Gründonnerstag

Fangfrisches **Zanderfilet**, frische Forellen, verschiedene Fisch- und Lachsfilets frisch und geräuchert.
Bitte vorbestellen!

Regionalität und Qualität durch hauseigene Schlachtung

Bei unserem Sortiment legen wir größten Wert auf die Qualität unserer Waren und Sorgfalt bei der Auswahl unserer Landwirte und Lieferanten. Regionalität, Nachhaltigkeit und Tierwohl sind uns wichtig. Aus Hauseigener Schlachtung Lämmer von der Schäferei Bühner aus Kandel. Rinder, Kälber und Schweine von den Landwirten Hof Kerth - Minderslachen, Becker's Hofgut - Karlsruhe, Wienke - Rheinzabern.

Info@metzgerei-scherer-hatzenbuehl.de

Verkauf: Luitpoldstraße 76 - Tel: 07275 / 3457



@metzgerei_scherer_hatzenbuehl

www.metzgerei-scherer-hatzenbuehl.de

Wählen Sie ihre *Lieblingsfüllung* für Ihren Festtagsbraten KALB, SCHWEIN, RIND ODER PUTE

- | | |
|---|------------|
| ☐ Klassische Hatzenbühler Petersilie-Zwiebelfüllung. | Menge_____ |
| ☐ Deftig nach Hausfrauenart mit Fleisch-Weck Füllsel, mit Kräutern. | Menge_____ |
| ☐ Großmutter's Semmelfüllung mit Crouton's, Ei, Röstzwiebeln | Menge_____ |
| ☐ Frühlingsfüllung, Gärtnerin "a la Italia" mit Kalbsbrät, Gemüse und frischen Kräutern, | Menge_____ |

Die feine *Soße* schon dabei

KALB, SCHWEIN ODER PUTENMEDAILLONS OFENFERTIG MIT:

- | | |
|--|------------|
| ☐ Wiener Rahmsoße mit frischen Champignons. | Menge_____ |
| ☐ Käse-Sahnesoße | Menge_____ |
| ☐ Rahmsoße mit Camembert-Pfeffer. | Menge_____ |
| ☐ Elsässersoße mit Schmand, Dörrfleisch und Lauchzwiebeln | Menge_____ |
| ☐ Italiasoße mit mediterranen Kräutern, Mozzarella und Tomatenscheiben | Menge_____ |

Weitere festliche *küchenfertige Gerichte*

- | | |
|--|------------|
| ☐ Putensäckchen "Mediterran" mit luftgetrocknetem Schinken, Frischkäse und Kräutern. | Menge_____ |
| ☐ Roastbeef mit Kräuterkruste | Menge_____ |
| ☐ Hausgemachte Semmel- und Kartoffelknödel. | Menge_____ |
| ☐ In Rotwein mariniertes Wildschwein, Rinder- oder Schweinebäckchen. | Menge_____ |
| ☐ Landhähnchen ohne Knochen mit Großmutter's Semmelfüllung, 1 St. ca 1,5 kg ... | Menge_____ |
| ☐ Käse-Sahnelende. | Menge_____ |
| ☐ Zwiebelrostbraten (Entrecôte von der Färsen) mit gebratenen Zwiebeln | Menge_____ |

Lammfleisch aus frischer Schlachtung

- | | |
|--|------------|
| ☐ Lammkrone mit Kräuterkruste. | Menge_____ |
| ☐ Lammsteaks und Spieße in hausgemachter Kräuter-Knoblauch Marinade. | Menge_____ |
| ☐ Lammrollbraten und gefüllte Lammbrüstchen. | Menge_____ |
| ☐ Merquez, unser pikantes Grillwürstchen aus Lamm und Rind. | Menge_____ |
| ☐ Lammlachse, Lammfilet oder Lammkeule. | Menge_____ |

Weitere Bestellwünsche



Menge/Personen	Artikel	Sonstiges

Kontaktdaten:

Name, Vorname:

Abholung am **02.04.2026** ab _____ Uhr

Adresse:

Telefon:

Abholung am **04.04.2026** ab _____ Uhr