

Unsere kulinarischen Inspirationen für die Fest- und Feiertage

gültig von Montag, 1.12., bis Mittwoch 31.12.25

Unsere Empfehlungen aus der Frischetheke:

Schweine-Geschnetzeltes
verschiedene, küchenfertige Vorbereitungen im Wechsel

Schwarzwalder Rauchfleisch

Bierschinken

Eiersalat

Frischkäse
verschiedene Sorten im Wechsel

Spitzen-Qualität braucht Zeit, bestellen Sie deshalb diese Spezialitäten für die Festtage schon JETZT vor, damit wir sie in aller Ruhe bis zum optimalen Zeitpunkt reifen lassen können.

Für Kenner und Genießer:
Verschiedene Steaks
herrlich marmoriertes Rib-Eye und Entrecote sowie Cuscino / Secreto Flank / Flat Iron / Rinderfilet / Rostbraten **Dry Aged:** T-Bone-Steak / Porterhouse / Ochsenkotelett

★ Bitte bestellen Sie auch vor:

Fonduefleisch

★ aller Art (Lamm, Pute, Kalb, Rind, Schwein) in Würfel geschnitten für Fettfondue oder in Scheiben geschnitten für Suppenfondue

Kalbfleisch

★ Kalbs-Kotelett, Kalbs-Haxe, Ossobuco, Kalbs-Hals, Kalbs-Rücken, Kalbs-Schnitzel

Unsere hausgemachten Suppeneinlagen:

- ★ Brätklößle
- ★ Markklößle
- ★ Leberspätzle
- ★ Leberknödel

Auf Vorbestellung bis 8.12.25
zur Abholung am 23. oder 24.12.:

Frisches Geflügel vom Bauernhof Barth

Ganze HÄHNCHEN

Ganze **ENTEN**, -Keulen, -Brust

Ganze **GÄNSE**, -Keulen, -Brust

Leider sind auch in diesem Jahr die Geflügelbestände knapp. Wir können Ihnen daher erst sehr spät die aktuellen Preise nennen.

Außerdem bieten wir Ihnen

- auf Vorbestellung bis 15.12. - unsere hausgemachten Menüs im Kochbeutel. Praktischer geht's nicht: Nur noch erwärmen und genießen!

Putengulasch „Curry“

Rehbraten, unsere hausgemachte Spezialität

Rinderbraten-Scheiben in brauner Soße

Sauerbraten-Scheiben mit Soße

Schweinefiletscheiben in Rieslingrahm

Schweinebraten in brauner Soße

Geschmorte Ochsenbäckle

Rinderrouladen in Soße

Bratensoße / Fleischbrühe mehrfach reduziert

Als Beilagen zu Ihren Festtagsmenüs empfehlen wir Ihnen unsere:

- ★ Semmelknödel
- ★ Tiroler Speckknödel
- ★ hausgemachte Spätzle

Auf Vorbestellung bis 8.12.25 bieten wir Ihnen:

Aus heimischer Jagd
Reh, Hirsch und Wildschwein.

Vom Schäfer Steinle aus Wüstenhausen:
Weidelamm

Unser hausgemachtes Brot können Sie - auf Vorbestellung - am 23.12. und 24.12.25 ab 10.00 Uhr abholen.

Am Heiligabend und an Silvester haben wir von 7.45 bis 12.00 Uhr geöffnet

Aufgrund der großen Schwankungen im Markt können wir Ihnen momentan leider keine Produktpreise angeben. Für das von Ihnen Bestellte richten wir uns nach dem dann gültigen Ladenpreis. Danke für Ihr Verständnis.



Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Die Familien Herbst und ihr Team wünschen Ihnen frohe, kulinarisch gelungene Feiertage und einen guten Start in ein hoffentlich gesundes, sorgenfreies Jahr 2026 !

**Unser besonderer
Einkaufstipp für Sie
im Dezember!**



Weihnachts-/Silvester-Schlemmerkistle



**Bestellung für die
Abholung am 24.12. bis
spätestens 15.12.25**

**Bestellungen für die
Abholung am 31.12. bis
spätestens 22.12.25**



**Spezialitätenauswahl
in Herbsts Schlemmer-Box:**
**Schinken, Käse, Salami,
Räucherfisch, Aufstriche, Brot
Sekt, Obst, Gulaschsuppe
für mind. 2-3 Personen
gesamt € 89,-**



Metzgerei Herbst
Da weiß man, dass es schmeckt.
Metzgerei Herbst, Hauptstr. 31, 74354 Besigheim
Telefon (07143) 32808 / Telefax (07143) 60136
info@metzgerei-herbst.de



Von 02.01.25 bis einschließlich 06.01.26 gönnen wir uns und unserem engagierten Team
eine kleine Auszeit.
Ab Mittwoch, 07.01.26, sind wir wieder zu den gewohnten Zeiten für Sie da.

www.metzgerei-herbst.de

Metzgerei Herbst

**Frohe
Weihnachten**

**Kulinarisches für
die Fest- und
Feiertage!**