

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

Schwarzwälder Rauchfleisch

Bierschinken

Eiersalat

Frischkäse
verschiedene Sorten im Wechsel

★ 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:

- ★ Brätklöße
- ★ Markklöße
- ★ Leberspätzle
- ★ Leberknödel

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

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.

**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

**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.**

Auf Vorbestellung bis 8.12.25 bieten wir Ihnen:

Aus heimischer Jagd
Reh, Hirsch und Wildschwein.

Vom Schäfer Steinle aus Wüstenhausen:
Weidelamm



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

Metzgerei Herbst
Da weiß man, dass es schmeckt.

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



Weihnachts-/Silvester-Schlemmerkiste



**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!**

