



verschenken Sie Genuss

Weihnachtspresente

Nicht nur die Salamis im Geschenkkarton, sondern auch unsere fertig vorbereiteten Geschenke lassen jedes Genießerherz zu Weihnachten höher schlagen!

► **TIPP!**

Fragen Sie nach unserem **Geschenkeflyer!**

Nur bis zum **24.12.22!**

lecker • zu Hause • genießen

Weihnachtsmenü

Kennen Sie schon unsere Holzschalen-Gerichte für Ihre Weihnachtsküche?

Fertig vorbereitet brauchen Sie es nur noch in den Ofen schieben. Die Garanleitung liegt dabei oder finden Sie hier



www.obere-metzgerei.de



Weihnachtsküche

Vorgekocht im Kochbeutel

► Entenbrust in delikater Soße

Angebot! Schweinefilet in Pfifferlingrahmsoße

► Schweinefilet mit Pommery-Senfsoße

► Ochsenbäckle in Burgundersoße

► Schäufole

► Hirschbraten mit Preiselbeerssoße

► Rinderbraten in Barolossoße

einfach
blitzschnell
lecker!



Obere Metzgerei
Franz Winterhalter GmbH

Tel: 07682/90 88-50
Fax: 07682/90 88-88

Schwarzwaldstraße 4
79215 Elzach

einkauf@obere-metzgerei.de
www.obere-metzgerei.de



WINTERHALTER
OBERE METZGEREI



Ihre Weihnachtsmetzgerei

Unsere Festtagsangebote vom **16.12.2021 bis 5.01.2023**

Schäufole

goldgelb geräuchert,
ohne Knochen

9,90
€/kg

GOLD PRÄMIERT

Traditionsschinken

nach alter Rezeptur,
laktosefrei, glutenfrei

1,79
€/100g

Burgunderbraten

zart und mager eingelegt
in feiner Rotweinbeize

1,99
€/100g

Elztäler Stängel

nach traditionellem
Rezept, naturgereift

3,59
€/Stück

Burgunderragout

zart und mager eingelegt
in feiner Rotweinbeize

1,79
€/100g

Festtagsaufschnitt

mit Braten und Schinken

1,69
€/100g

Schweinefilet

mit Pfifferlingsoße
im Kochbeutel

21,90
€/Beutel

Mini Lyoner

ca. 250g

2,99
€/Stück

Rib Eye

heimisches Rindfleisch

**PREMIUM
QUALITÄT**

2,99
€/100g

Franz. Raclette

45 % Fett i. Tr.

1,49
€/100g

Wir freuen uns, Ihnen mit dem kleinen Flyer die eine oder andere Anregung bieten zu können. Gerne erwarten wir Ihre Vorbestellung. Bitte beachten Sie, dass rohes Fleisch, „Brühwurst“, aber auch gefüllte Produkte – falls möglich – erst am 24. Dez. abgeholt werden sollten. Falls Sie Ihren Weihnachtseinkauf vorher erledigen möchten, empfehlen wir Ihnen, diese Produkte einzufrieren.



Höchster Genuss seit 1749.



vom Rind

Unsere Steakhlights*

Unser Rindfleisch stammt ausschließlich aus heimischer Zucht mit Herkunftsgarantie und ist schonend gereift – genießen Sie die heimische Top-Qualität



Das beste vom Rind!

Weitere Zuschnitte

- Rinderfilet
- Rinderhüfte
- Rumpsteak
- Onglet/ Hanging tender
- Rib Eye **Angebot!**
- Entrecôte

* solange der Vorrat reicht und nur nach Vorbestellung!

Dry Aged Prime Beef, 8 Wochen am Knochen gereift – Genuss, der Kennerherzen höher schlagen lässt!

- **Rinderkotelett**
mit/ohne Knochen ca. 600-800g Stücke
- **Rinderrücken**
- **Rinderbraten**
Top Qualität, magere Edelstücke aus der Keule
- **Sauerbraten**
eingelegt nach altem Hausrezept
- **Kalbsbrust**
(mind. 800 g) zum Füllen, oder bereits gefüllt (mind. 1,2 kg)



Geflügel solange der Vorrat reicht!

- gefüllte Putenbrust mit Gemüse
- Entenbrüste weiblich
- Maispouardenbrust
- Babyputen
- Enten
- Perlhuhnbrüste aus dem Elsass
- Gänse vom Truthahnhof Reinbold, Freiamt
- ganze Truthähne
- Truthahnfilet



Bitte bestellen Sie frühzeitig **bis zum 16.12.22** vor. Eine spätere Bestellung ist nur auf Anfrage möglich.

wild

Wildspezialitäten

- Rehrücken mit oder ohne Knochen
- Wildschweinrücken auch als Steak geschnitten möglich
- Hirschsteak
- Ragout

Unten aufgeführtes Wildfleisch erhalten Sie bereits fertig eingelegt. Falls Sie es lieber natur/nicht eingelegt haben möchten, vermerken Sie dies bitte bei der Bestellung

- **Hirschbraten oder -ragout, aus der Keule, Spitzenqualität**
- **Rehkeule ohne Knochen**
- **Wildschwein**

bzw. sonstige Wünsche im Bereich Wild können wir Ihnen auf Anfrage gerne erfüllen



vom Schwein

leckere Braten & Filets

Top Artikel: Grillschinken

magerer, gepökelter Schweinebraten mit feiner Pfefferkruste

gefüllter Schweinenacken

- Toskana
- Gemüse
- Jäger

gefülltes Schweinefilet

- Toskana
- Gemüse
- Jäger

Geräuchertes

- **Schäufele ohne Knochen**, mild, mager und zart
- **Schäufele mit Knochen**
- **Rollschinkle**, vom Nacken, leicht durchwachsen oder mager aus der Keule
- **Rinderzunge**, geräuchert
- **Kassler Rücken**
- **Beinschinken**, mind. 1,5 kg bitte vorbestellen

Schlemmereien

Selbstverständlich haben wir auch dieses Jahr wieder für Sie...

... unsere leckeren Pasteten:

- Geflügel
- Wild
- Wild-Leberpastete
- Geflügel-Leberpastete

Fondue/Raclette

Fondue – in Würfeln nach Burgunder-Art oder in Scheiben nach Chinoise-Art – dazu empfehlen wir unsere kalten Soßen:

- Knoblauch
- Meerrettich
- Curry
- Kräuter
- Cocktail

zum Verfeinern unsere hausgemachten:

- Chutneys – Mango und Ingwer
- Bratensoße
- Rahmsoße
- Fleischbrühe
- Griebenschmalz
- Kräuterbutter

