

MAX METZGEREI

BARTH

Unsere Metzgerei hat
an Heilig Abend von 7.00 bis 12.00 Uhr,
an Silvester von 7.00 bis 12.00 Uhr für Sie geöffnet

Süße Empfehlung:
Jede Menge *Eissorten* aus unserem Eishäuschen direkt vor der Metzgerei

HAUPTSTR. 112 | BÖHMENKIRCH | TEL.: 6517
0157 / 59696767 | info@metzgerei-barth.de

Mo. - Fr.: 7.00 - 18.00 Uhr
Mi.: 7.00 - 13.00 Uhr
Sa.: 7.00 - 12.15 Uhr

www.metzgerei-barth.de

Unser Geschäft hält jede Menge kulinarischer
Geschenkideen für Sie bereit. Gerne stellen wir Ihnen auch
einen *Geschenkgutschein* über Ihren Wunschbetrag aus.

Bitte denken Sie daran, *Geschenkkörbe und Präsente*
rechtzeitig bei uns vorzubestellen.

Wir wünschen unseren Kunden *frohe Feiertage*
und einen *guten Start* ins Neue Jahr 2022.

Ihr Max Barth mit Familie und dem gesamten Team

Weihnachten

Um Ihnen einen reibungslosen und stressfreien Einkauf zu ermöglichen, bitten wir Sie, Ihre
Wünsche und Bestellungen bis 18. zum Dezember bei uns abzugeben. Bereits bis **13. zum Dezember**
bitten wir um Ihre Bestellung von frischem deutschen Geflügel, Wild, Stallhasen und Lammfleisch
aus der Region und aus artgerechter Haltung.

Bei besonderen Wünschen sprechen Sie uns bitte an, wir versuchen, alles möglich zu machen!
Auf Wunsch würzen und legen wir Ihnen Ihre Fleischbestellungen in den Bratenschlauch für
ein einfaches und unbeschwertes Kochen an den Festtagen.

Wir bitten darum, dass Bestellungen, die Hackfleisch, Brät und Füllungen enthalten,
bitte erst am **24. Dezember** abgeholt werden, da diese erst in der Nacht gefüllt werden.

Silvester

Am Freitag, den 31. Dezember haben wir von 7.00 bis 12.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung für heißer Stein-, Raclette- und Fonduefleisch.

Bitte vermerken Sie bei Ihrer Bestellung, ob sie Blättchen, Würfelchen oder Mini-Steaks für den heißen
Stein wünschen.

Weihnachtsangebot

von 21.12. bis 24.12.2021

Festtagsbraten Schweinehals- oder Rücken, gefüllt, backofenfertig	100g	1,29 €
Rostbraten von der Färse top Zuschnitt, 6 Wochen am Knochen gereift	100g	2,69 €
Schweineschnitzel mager, aus der Oberschale	100g	1,29 €
Salamiaufschnitt verschiedene Sorten	100g	1,89 €
Aufschnitt auch im 250g Frischepack	100g	1,39 €
frischer Spanferkelrollbraten von der Böhmenkircher Alb	100g	1,29 €
Fleischsalat fein, grob oder mit frischen Kräutern verfeinert	100g	0,89 €

Feiertagsempfehlung:

Rinderrouladen von der Färse „top Zuschnitt“ auch gefüllt mit Rauchfleisch, Zwiebel, Essiggurke und Senf
Kasseler Hals oder Kasseler Rücken
ein saftiges Bratenstück mit leichter Rauchnote



Empfehlung für den Käseteller: Unsere Biokäsesorten

Viamala Bergkäse (12 Monate gereift)	Sennerkäse-Bockshornklee
Gouda „mittelalt“	Tortenbrie „sehr cremig“
Tortenbrie „rouge“ (Rotkultur)	Petit Walnuss „Weichkäse“
Tilsiter „vollmundig im Geschmack“	Suisse Deluxe „Emmentaler mit Geschmack“
Bartholomäus „würziger Halbschnittkäse“	Käseaufschnitt 250g (im Frischepack)

Weitere Empfehlung:

frische Biobutter „süßrahm“, **Bio-Joghurt** „verschiedene Sorten“

Empfehlungen vom Chef

gefülltes Schweinefilet (bitte Wunschfüllung angeben)

Schweinefilet gepökelt im Kräuter-Brätmantel

Schweinemedallionspieß mit frischem Gemüse der Saison

Dry Aged Steak

9 Wochen am Knochen gereift

Roastbeef

T-Bone Steak

Entrecôte



Cordon Rouge (Rostbraten gefüllt mit Bergkäse und Schwarzwälder Rauchfleisch)

Sauerbraten „mager“ in feiner hausgemachter Weinbeize eingelegt

Rinderfiletspieß mit Cocktailltomate und hausgemachtem Kräuter-Knoblauchdressing

Medallionbraten ca. 400-500g Stücke

gefüllt mit Hackfleisch, Brät, Zwiebeln, Brotwürfelchen und frischen Kräutern

hausgemachte Bratensoße 0,5 l Becher

hausgemachte Wildbratensoße 0,5 l Becher

Nur auf Vorbestellung:

frische geräucherte Forellenfilets

geräuchertes Lachsfilet (geschnitten)

frische Wachteleier

Partykracher:

Partyweißwürstchen

Mini-Schaschlikspieße für den heißen Stein

Partydebreziner

Rindfleisch geschnitten für Gulaschsuppe

Partykäseknacker

Mini-Hawaiiisteam für Raclette/heißen Stein

Partysaiten

Heimisches vom Wild:

schwäbisch eingelegter Sauerbraten vom Wildschwein, Reh, Hirsch oder Lamm

Ragout oder Gulasch vom Hirsch, Lamm, Wildschwein oder Reh

Braten vom Reh, Hirsch, Lamm oder Wildschwein

Stallhasen aus eigener Zucht und Schlachtung

zarter Rücken vom Hirsch, Reh, Wildschwein oder Lamm

Frisches vom deutschen Geflügel:

Putenoberkeulenbraten mit Haut

Puten, Enten, Gänse oder Hähnchen (auch als Schlegel oder Brust)

Puten-Hawaii-Steak mit Schinken, Käse und frischer Ananas gefüllt

frische Wachteln aus der Region

verschieden gefüllte Braten von der Putenbrust

Feines vom Kalb:

Kalbsnierenbraten

Osso Bucco (Kalbshaxe gesägt)

Kalbsschnitzel „top Zuschnitt“

Kalbsfilet

Zürcher Geschnetzeltes
mit frischen Champignons

gefüllte Kalbsbrust

Kalbsgeschnetzeltes

Kalbsbraten

Cordon Bleu vom Kalb

Kalbsrücken



Unsere pfannenfertige Gerichte.

Hirsch-Edelgulasch

Hirschgulasch top „Zuschnitt“ in feiner Portweinmarinade mit Mais und Pfifferlingen

Waldpilzpfanne

Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmmarinade mit verschiedenen Pilzen

Wiener Rahmpfanne

Kalbsgeschnetzeltes fein geschnitten in Rahmmarinade, dazu frische Steinchampignons

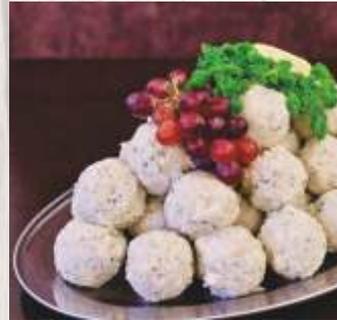
Rindfleischpfanne

feine Fleischstreifen von der Färs in kräftiger Portweinmarinade, dazu frische Frühlingszwiebeln und grüne Bohnen

Sie können sich gerne auch Ihre Füllung und das passende Fleischstück selbst zusammenstellen. Wir gehen gerne auf jeden Wunsch ein und bereiten Ihre Bestellung zu.

Auswahl unserer Füllungen:

1. Hackfleisch, Brät, Zwiebeln, frische Kräuter, Brotwürfelchen
2. Senf, Zwiebeln, Speck, frische Kräuter
3. Brät, Käse, Schinken, frische Pilze, frischer Schnittlauch
4. Brät, frisches Pfannengemüse, frische Kräuter
5. Brokkoli, Schinken, Käse, Brät, Röstzwiebeln
6. Frische Ananas, Curry, Zwiebel-Schmand-Creme
7. Zwiebeln-Schmand-Creme, Schinken, frische Pilze
8. Hausgemachter Krautsalat, Zaziki, Speck
9. Tomatenpaste, Gorgonzola, frisches Basilikum
10. Zwiebelcreme, Brotwürfelchen, frische Kräuter
11. Schinken, Brät, Lauch, Röstzwiebeln, Brotwürfelchen
12. Pilzcreme, Brotwürfelchen, frische Kräuter
13. Trockenfrüchte, Frischkäse-Creme
14. Zwiebelcreme mit Preiselbeeren



Vegetarische Empfehlungen:

- Mozzarellaburger (backofenfertig)
- Kürbisschnitzel
- Gemüsespieß deluxe (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Mais, Kürbis, frische Kräuter)
- Kartoffelgratin (backofenfertig)
- Maiskolben gespießt
- Käsespätzle hausgemacht
- Käseknödel, Champignonknödel

Für die schnelle Küche:

- Schweinefiletmedaillon in Rahmsauce
- Rehrbraten in Preiselbeer-Wildbratensoße
- Sauerbraten in der Soße (geschnitten)
- Kartoffelgratin hausgemacht
- hausgemachte Semmelknödel
- frische Spätzle

Alle Speisen sind servierfertig zubereitet.
Nur auf Vorbestellung.

Feinkostempfehlung:

Preiselbeer Paté

Apfel Paté

Carpaccio vom Rinderfilet

(wir schneiden Ihnen das Filet direkt auf Ihrem Teller) nur auf Vorbestellung!

hausgemachte Forellencreme mit Kaviar verfeinert

hausgemachte Hirnsuppe

Schlesische Bratwurstschnecken bitte vorbestellen

heißgegartes Schweinefilet

deftiger Böhmenkircher Speck

verschiedene Blätterteigpasteten:

Schweinefilet, Schinkenpastete, Jägerpastete

verschiedene frische Pasteten

Knusper-Cordon Bleu mit Schinken, Käse und Meerrettich gefüllt

Pastrami heißgegart Rinderbrust im Würzmantel

Täglich frisch:

Weißwurst mit frischer Petersilie

Oberländer

Debreziner

hausgemachte Semmelknödel

Saitenwurst

Putensaiten

hausgemachte Kartoffelknödel

Kartoffelsalat und vieles mehr!



Braten und Delikatessenkarte

(das ganze Jahr über gültig!)

Senfbraten

Schweinehals, Senf, Kräuter, Röstzwiebel, Brät, Speck 100g 1,39 €
ca. 140 Minuten bei 160°C

Gyrosbraten

Schweinehals, Gyrosgewürz, rote Zwiebeln, Tzatziki, Krautsalat 100g 1,39 €
Ca. 140 Minuten bei 160°C

Brandstifterbraten

Schweinebauch, Brät, Zwiebeln, Kräuter, Brot, Schweinefilet 100g 1,69 €
Ca. 140 Minuten bei 160°C

Netzbraten (Schwein / Pute)

Fleisch nach Wahl, deftig gewürzt, in Netz gerollt 100g 1,39 €
Ca. 120 Minuten bei 160°C

Gourmet-Putenrollbraten

Gorgonzola, Tomatenmark, Basilikumblätter 100g 1,59 €
Ca. 90 Minuten bei 160°C

Winzerbraten

Schweinehals, Speck, Sauerkraut, Winzerwürzmantel 100g 1,39 €
Ca. 140 Minuten bei 160°C

Pfeffer-Rindersaftbraten

Rinderteilstück aus der Keule, bunter Pfeffer, Rosmarinnote 100g 1,79 €
10 Minuten scharf anbraten, ablöschen, ca.140 Min. leicht köcheln

Roast-Beef-Rolle-Deluxe

Rostbraten, frisches Gemüse der Saison, frische Kräuter
Ca. 20 Minuten bei 200°C, ca. 180 Minuten bei 90°C

100g 2,89 €

Brokkoli-Schinken-Käse-Filet

Schweinelende, Brokkoli, Käse, Brät, Schinken
Ca. 35 Minuten bei 160°C

100g 2,19 €

Gefüllte Schweinelende

Hackfleisch, Brot, Kräuter, Zwiebeln, Brät
Ca. 30 Minuten bei 160°C

100g 2,19 €

Ofenrolle vom Rücken

Schweinerücken, Schmand, Lauch, Schinken, Käse, frische Kräuter
Ca. 90 Minuten bei 160°C

100g 1,45 €

Zwiebelrollbraten

Schweinehals, Zwiebeln, Brät, frische Kräuter
Ca. 140 Minuten bei 160°C

100g 1,39 €

Medaillon-Bratröllchen

Schweinerolle, Hackfleisch, Brät, Brot, Röstzwiebel
Ca. 60 Minuten bei 160°C

100g 1,69 €

Alle Produkte sind auf Wunsch auch im Bratschlauch erhältlich.

Bei Änderungswünschen sprechen Sie uns gerne an.

Wir bitten um mindestens 1 Tag Vorbestellung.



Bestellung

Weihnachten 2021

Abholtermin: _____

Ihre Anschrift: _____

Telefon: _____

Ihre Bestellung:

Bemerkungen der Metzgerei Max Barth:



Entenessen am 4. und 5. Dezember

1/2 gegrillte Ente mit wahlweise

- Kartoffelknödel
- Semmelknödel
- Blaukraut
- Kartoffelsalat
- Bratensoße
- Orangen-Preiselbeersößchen

Als Alternativgericht gibt es an diesem Tag

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Spätzle, Kartoffelsalat und Soße

13,90 Euro

8,50 Euro

Wir bitten um Vorbestellung bis Mittwoch, den 1. Dezember.

Ihr Menü kann am Samstag, den 4. Dezember von 17-19 Uhr und am

Sonntag, 5.12. von 11-13 Uhr bei uns im Geschäft abgeholt werden.

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung Ihren Namen und Ihre Telefonnummer an und an welchem Tag Sie Ihr Gericht abholen möchten. Vielen Dank.