

KATALOG

BESTELLUNGEN

MAX METZGEREI
 **BARTH**

So können Sie bei uns bestellen

Telefonisch unter 073326517

Per Mail an info@metzgerei-barth.de

Im Laden von Montag bis Freitag zu unseren Öffnungszeiten

In unserer Bestell-App (App Store – Metzgerei Max Barth)

Abholtermine für Ihre Bestellung

Freitag von 9.00 Uhr bis 13.30 Uhr
Samstag von 10.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Wichtige Info

Bestellfrist für Freitagsabholung ist immer Mittwoch
bis 15.00 Uhr

Bestellfrist für Samstagsabholung ist immer Donnerstag
bis 15.00 Uhr

Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung ihre vollständige Anschrift an.

Wir bitten um Ihr Verständnis und bedanken uns.

Sollten Sie besondere Wünsche oder Anliegen haben, sprechen Sie uns bitte an. Wir versuchen alles möglich zu machen.

Rindfleisch

Rinderhackfleisch mager

Rinderhackfleisch 30% Fettanteil (für Patties/Smash-burger)

Rindergulasch (Färsenfleisch, mager aus der Keule)

Rinder-Semmerrolle (Färsenfleisch, top Zuschnitt)

Burgermeisterstück (ideal für Gulasch oder für Sauerbraten)

Falsches Filet (ideal für einen saftigen Rinderbraten)

Rinderfilet (am Stück, 8 Wochen gereift)

Rinderfiletsteak (natur, ca. 150 g, 8 Wochen gereift)

Rindergeschnetzelt (Färsenfleisch, aus der Oberschale geschnitten)

Rostbraten (am Stück, 8 Wochen gereift)

Rostbraten-Steak (natur, ca. 250g, 8 Wochen gereift)

Entrecote (natur, ca. 250g, 8 Wochen gereift)

Dry Aged Steak ohne Knochen (natur, ca. 300 g, 10 Wochen am Knochen gereift)

Dry Aged T-Bone Steak (ca. 1,2 Kg, mindestens 10 Wochen am Knochen gereift)

Rinderroulade ungefüllt (Färsenfleisch, Top Zuschnitt)

Sauerbraten (Färsen-Semmerrolle, mindestens 1 Woche eingelegt)

Rinderhüfte (mindestens 6 Wochen gereift)

Rinderhüftsteak (natur, ca. 120 g, mindestens 8 Wochen gereift)

Rinderhüftsteak in Kräuterbutter (ca. 120 g, mindestens 8 Wochen gereift)

Rinderhüftsteak in Paprikamarinade (ca. 120 g, mindestens 8 Wochen gereift)

Flank-steak (natur, mindestens 8 Wochen gereift, ca. 500gr)

Short Ribs (natur, mindestens 1,5 kg)

Rinderbrust (durchwachsenes Siedfleisch)

Färsentafelspitz (mageres Siedfleisch mit Fettdeckel)

Hohe Rippe (durchwachsenes Siedfleisch)

Überzwerch (durchwachsenes Siedfleisch am Knochen)

Rinderbacken

Rinderbeinscheiben gesägt

Rinderwade (durchwachsenes Siedfleisch)

Rindfleischknochen/Markknochen

Rinderleber (geputzt und geschnitten)

Rinderkutteln (geputzt und geschnitten)

Schweinefleisch

Gemischtes Hackfleisch (mager, 50 % Schwein, 50 % Rind)

Schweinehackfleisch (mager, 100 % Schweinefleisch)

Schweineschnitzel (mager, aus der Oberschale geschnitten)

Schweinegulasch (mager, aus der Nuss geschnitten)

Schweinehals (natur, am Stück, top Zuschnitt)

Schweinebraten (natur, von der Nuss)

Schweinerücken (natur, am Stück, top Zuschnitt)

Schweinerückensteak (natur, ca. 150 g)

Schweinefilet (natur, ca. 400 g Top Zuschnitt)

Schweinefiletmedaillons (natur, ca. 2 cm dick)

Schweinegeschnetzeltes (natur, mager und fein geschnitten)

Spareribs (natur, ohne Silberhaut, ca. 400 g)

Schweinebauch (mit Schwarte, top Zuschnitt)

Krustenbraten (aus der Hüfte, mit Schwarte, ca. 1,5 kg)

Schweinehüfte (mager, top Zuschnitt)

Schweinekotelette (ohne Silberhaut, ca. 2 cm dick)

Schweinehalssteak in Paprikamarinade

Schweinehalssteak in Kräutermarinade

Schweinerücken in Paprikamarinade

Schweinerücken in Kräutermarinade

Schweinebauchscheiben in Gewürzmantel

Schweineschnitzel paniert

Cordon Bleu paniert

Kasseler Hals (mild geräuchert) ab 500 g

Kasseler Rücken (mild geräuchert) ab 500 g

Schweine Schweinekutteln (geputzt und geschnitten)

Schweinefleischknochen

Schweineleber (geputzt und geschnitten)

Schweinenieren (geputzt und geschnitten)

Küchenfertige Auswahl

Hausgemachte Maultaschen (im 2er und 4er Pack)

Waldpilzpfanne (Schweinegeschnetzeltes, frische Steinchampignons, mariniert)

Gyros (Schweinegeschnetzeltes aus der Nuss, frischer Knoblauch, Gewürze)

Paprika-Rahmpfanne (Schweinegeschnetzeltes, frischer Paprika, Gewürze)

Farmerpfanne (schweinegeschnetzeltes, Kartoffeln, Speck, Lauch)

Gourmetfilet (Schweinefilet gefüllt mit Brät, Brokkoli, Kochschinken und Käse)

Umluft vorgeheizt bei 150 C ca. 40 Minuten

Schlemmerfilet (Schweinefilet gefüllt mit Brät, frische Steinchampignons, Speck, Kräuter)

Umluft vorgeheizt bei 150 C ca. 40 Minuten

Schweinebraten (Schweinehals gewürzt und gebunden ab 1kg)

Umluft vorgeheizt bei 150 C ca. 150 Minuten

Schlemmertöpfchen (Schweinefiletmedaillons auf frischem Gemüsebeet mit Schmand und Käse überzogen) Umluft vorgeheizt bei 140 C ca. 40 Minuten

Hackbraten (mit gemischtem Hackfleisch, Brät, Zwiebel, Kräuter) 500g und 1000g Formen

Gefüllter Braten vom Schweinehals (Brät, Zwiebel, Kräuter, Weckwürfelchen) ab 1,5 kg

Gefüllter Braten vom Schweinerücken (Brät, Zwiebel, Kräuter, Weckwürfelchen) ab 1,5 kg

Medaillon-Braten ca. 500 g

(Schweine-Semmerrolle mit Brät, Zwiebel, Kräuter, Weckwürfel, Speck)

Umluft vorgeheizt bei 160 C ca. 60 Minuten

Schweinefiletspieß mit Gemüse (mariniert)

Schaschlikspieß (aus der Schweinenuss mit Gemüse und Speck)

Black Spare Ribs (ohne Silberhaut in kräftig dunkler Marinade mit Rauchgeschmack)

Red Spare Ribs (ohne Silberhaut, in hausgemachter Trockenwürzung eingelegt)

Souvlakispiß (Schnitzel aufgespießt in Gyrosmarinade)

Cevapcici (Rinder und Schweinehackfleisch mit Knoblauch, Chili und Gewürze)

Rindfleischpfanne (Rindergeschnetzeltes marinier, frischer Paprika und Lauchringe)

Rinderroulade gefüllt (Essiggurke, Speck, Zwiebel, Senf, Petersilie)

Rinder-Patties (100 % Rind, Zwiebel, Salz, Pfeffer) ca. 130 g

India-Pfanne (Putengeschnetzeltes, Curry, Karotten, Lauch, g)

Putengyros (Putengeschnetzeltes, frischer Knoblauch, Gewürze)

Grünkernküchle 100 % vegetarisch (2er Pack)

Frisches vom Geflügel

Putenschnitzel (natur, top Zuschnitt)

Putengeschnetzeltes (natur, fein geschnitten)

Putenoberkeule

(saftigen Bratenstück mit Knochen und Haut, ca. 1,2 kg Vorbestellung bis Dienstag)

Putengulasch (mager, top Zuschnitt)

Putenschnitzel paniert

Putenknusperschnitzel (mit Cornflakes und Haferflocken paniert))

Putenspieß mariniert (Curry, Gemüse)

Putensteak Curry

Putensteak Paprika

Hähnenschlegel natur

Hähnenschlegel mariniert

Hähnchenbrust (natur, top Zuschnitt)

Hähnchenschnitzel natur

Hähnchenschnitzel paniert

Hähnchensteak Curry

Hähnchensteak Paprika

Ganzes Hähnchen (Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr)

Ganzes Maishähnchen (Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr)

Polo Fino (Hähnenschlegel ohne Knochen)

Polo Fino gewürzt

Flugentenbrust (frisch aus Frankreich)

Hähnchenflügel (natur und geputzt)

Hähnchenflügel gewürzt

Frischwurst

Frische Schinkenwurst

Wurstsalatstreifen (frische Schinkenwurst)

Abgebundene Schinkenwurst

Lyoner

Mini Lyoner (ca. 80 g)

Wurstsalatstreifen (Lyoner)

Abgebundene Lyoner

Paprikalyoner

Abgebundene Paprikalyoner

Bierschinken

Abgebundener Bierschinken

Wildschweinbierschinken

Jagdwurst

Abgebundene Jagdwurst

Gelbwurst ohne Kräuter

Gelbwurst mit Kräuter

Abgebundene Gelbwurst

Pilzlyoner

Kräuterlyoner

Peperoni-Lyoner (mit frischer Peperoni)

Fleischkäsegrob

Wurstsalatstreifen (Fleischkäse grob)

Pizzafleischkäse

Zwiebelfleischkäse

Peperonifleischkäse

Fleischkäse fein

Fleischwurst

Gurkenlyoner

Eierlyoner

Presskopf

Saitenwurst

Mini Saiten

Debreziner

Weißwurst

Hirschlegriller (kleine Rostbratwurst)

Oberländer (Bratwurst ohne Darm)

Bratwurst (Bratwurst mit Darm)

Paprikawurst

Rostbratwurst

Saftwurst (Rote Wurst im Schäldarm)

Rote Wurst

Käserote

Zungenwurst

Saurer Schwartenmagen

Mettwurst in Gelee

Aufschnitt (250gr eingeschweißt verpackt)

Zwiebelmettwurst

Mettwurst abgebunden (ca. 80 g)

Kalbsleberwurst natur

Mini Kalbsleberwurst (ca. 80 g)

Kalbleberwurst grob und geraucht

Schweineleberwurst

Schlemmertöpchen (Leberwurstaufstrich mit Röstzwiebeln ca. 200 g)

Fleischkäsbrät grob

Fleischkäsbrät fein

Fleischkäsbrät Pizza

Fleischkäsbrät Peperoni

Fleischkäsbrät Allgäuer

Weißwurstbrät

Bratwurstbrät

Schinken und Rauchfleisch

Nussschinken hell geraucht

Nussschinken dunkel geraucht

Honigschinken (mit Honig glasiert)

Bauernschinken (mit leichtem Fettrand)

Böhmenkircher Speck (gekochter Bauch im Gewürzmantel)

Böhmenkircher Filet (gepökelttes Schweinefilet im Gewürzmantel)

Gekochte Rippe

Hausgemachtes Bauernrauchfleisch

Hausgemachter Lachsschinken

Hausgemachter gerauchter Hals

Original Südtiroler

Original Schwarzwälder

Rauchfleischaufschnitt (ca. 150 g - von allem etwas)

Gerauchter Bauch

Speckwürfel (fein von Hand geschnitten)

Seitenspeck (ca. 500 g / Stück Schweinebauch mit Rücken geraucht)

Gerauchte Wurst und Salami

Hausmacher Salami

Mediterrane Ringsalami (luftgetrocknet mit italienischen Kräutern ca. 300 g)

Sportsalami (Fettarme Salami in Baguetteform)

Wellness Putensalami (100% Geflügel)

Pfeffersalametti (ca. 120 g mit groben Pfefferrand)

Winzersalami (naturgereifte Salami mit leichter Weinnote)

Cervelatsalami

Landjäger weich

Landjäger hart

Jägersalami hausgemacht

Cabanossi klein

Bierwurst

Käsebierwurst

Gerauchte Schinkenwurst

Gerauchte Schinkenwurst abgebunden

Schwarzwurst

Pfefferschwarzwurst

Scharfe Zipfel (Kleine Schwarzwurst mit Peperoni verfeinert)

Meterwurst mild

Meterwurst scharf

Frische hausgemachte Salate und Sulzen

Kartoffelsalat

Farmersalat (mit frischer Ananas verfeinert)

Schinken-Eier-Salat

Fleischsalat grob

Rohkostsalat (Karotte, Lauch, Weißkraut)

Kosakensalat

Nudelsalat (mit Lauch, Paprika und gerauchter Schinkenwurst)

Halssülze in der Schale

Schweinekopfsülze im Teller

Schinkenröllchen (Schinken gefüllt mit Fleischsalat in Sülze)

Wurstsülze im 250 g Becher

Wurstsalat (Schinkenwurst, Essiggurke, Radieschen, Zwiebel)

Schwäbischer Wurstsalat (Schinkenwurst, Schwarzwurst, Essiggurke, Radieschen, Zwiebel)

Garnelentöpfchen (mit Curry, Peperoni, Rucola)

Hering in Gelee (Heringsfilet mit Ei in Sülze)

Frische Fischauswahl

Kräuter-Lachsfilet ohne Haut (ca. 100 g in Kräutermarinade)

Seelachsfilet (150-400 g / Stück) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Seelachs-Lions (ca. 200 g / Stück) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Kabeljaufilet (200-400 g / Stück) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Kabeljau-Lions (ca. 250 g / Stück) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Schollenfilet (90-120 g /Stück) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Wolfsbarsch am Stück (350 bis 600 g) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Dorade am Stück (350 bis 600 g) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Saibling am Stück (ca. 450 g) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Lachsfilet mit Haut (1,0 bis 1,4 kg) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Rotbarschfilet (ca. 120 g) Vorbestellung bis Dienstag 15:00 Uhr

Käseauswahl

Bio-Rotweinkäse aus Bad Hindelang

Bio-Sennerkäse aus Bad Hindelang

Bio-Bergkäse 12 Monate gereift

Bio Emmentaler aus Bad Hindelang

Backsteinkäse 200 g Stück

Original Cheddar aus Holland

Frühlingsfrischkäse (mit Karotte und Lauch verfeinert)

Frischkäse natur

Emmentaler gestiftelt (als Zugabe für Wurstsalat)

Käseaufschnitt 250 g (Kräuterkäse, Emmentaler, Gouda, Grünländer, Butterkäse)

Hausgemachter Grillkäse natur

Hausgemachter Grillkäse gewürzt

Fertiggerichte aus unserer Küche

Rinderroulade (1 gefüllte Rinderroulade mit Soße im 480ml Glas)

Bolognese-Soße (480 ml im Glas)

Vegetarische Bolognese (480ml Glas)

Edel-Hirschragout (480 ml im Glas)

Rindergulaschsuppe (480 ml im Glas)

Rindergulasch (480ml im Glas)

Saure Linsen (480 ml im Glas)

Schweinebäckle mit Wurzelgemüse (mit Soße, 480 ml im Glas)

Krautwickel (mit Soße, 480ml Glas)

Sauerkraut (480 ml im Glas)

Bratensoße (480 ml im Becher)

Rahmsoße (480 ml im Becher)

Saure Kutteln (Rinderkutteln im 480ml Glas)

Hühnerbrühe (480ml im Glas)

Gutscheine / Geschenkkörbe

Gutschein 10 €

Gutschein 15 €

Gutschein 20 €

Gutschein 25 €

Gutschein 30 €

Gutschein 35 €

Gutschein 40 €

Gutschein 50 €

Gutschein 60 €

Gutschein 70 €

Gutschein 80 €

Gutschein 90 €

Gutschein 100 €

Geschenkkorb 20 €

Geschenkkorb 30 €

Geschenkkorb 40 €

Geschenkkorb 50 €

Geschenkkorb 60 €

Geschenkkorb 70 €

Geschenkkorb 80 €

Geschenkkorb 90 €

Geschenkkorb 100 €