

MAX METZGEREI

BARTH



Unsere Metzgerei hat geöffnet:

An Heilig Abend von 7.00 bis 12.00 Uhr,

an Silvester von 7.00 bis 12.00 Uhr

Süße Empfehlung:

Jede Menge *Eis*sorten aus unserem Eishäuschen direkt vor der Metzgerei

Wir empfehlen: Zimteis, Bratapfels, Spekulatuseis

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 2023.

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 17. Dezember bei uns abzugeben. Bitte um Bestellung bis 10. Dezember für frisches deutsches Geflügel, Wild, Stallhasen und Lammfleisch aus der Region und 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

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 19.12. bis 24.12.2022

Festtagsbraten Schweinehals- oder Rücken, gefüllt, backofenfertig	100g	1,39 €
Schweineschnitzel aus der Oberschale	100g	1,39 €
Salamiaufschnitt	100g	1,99 €
Gerauchte Schinkenwurst abgebunden	Stk.	5,00 €
Hausgemachte Lauchrolle Gefüllte Schweinebrust mit Lauch, Schinken, Brät und Brotwürfelchen.	100g	1,69 €
Frischer Spanferkelrollbraten von der Böhmenkircher Alb	100g	1,49 €
Fleischsalat fein, grob oder mit frischen Kräutern verfeinert	100g	1,09 €
Hirsch-Edelragout top Zuschnitt, in feiner Portweinmarinade eingelegt	100g	1,99 €

Feiertagsempfehlung:

Rinderrouladen von der Färse „top Zuschnitt“ auch gefüllt mit Rauchfleisch, Zwiebel, Essiggurke und Senf

Kasseler Hals oder Rücken

ein saftiges Bratenstück mit leichter Rauchnote

Weihnachtsbraten

Schweinenacken oder Schweinerücken mit hausgemachter Spekulatiusfüllung

Putenoberkeulenbraten

geeignet für 2 - 3 Personen pro Keule. Ein sehr saftiges Stück von der Pute, eingelegt mit unserer hausgemachten Honigmarinade

Hausgemachte Forellencreme

Frischkäse, geräucherte Forellen aus Oberkochen, Staudensellerie, frischer Schnittlauch

Käseaufschnitt 6 verschiedene Käsesorten im 250g Frischepack



Empfehlungen vom Chef

gefülltes Schweinefilet (bitte Wunschfüllung angeben)

Schweinefilet gepökelt im Kräuter-Brätmantel

Schweinemedailionspieße mit frischem Gemüse der Saison

Entrecôte

Cordon Rouge Rostbraten gefüllt mit Bergkäse und Schwarzwälder Rauchfleisch

Sauerbraten „mager“ in feiner hausgemachter Weinbeize eingelegt

Rinderfiletspieß mit Cocktailtomate und hausgemachtem Kräuter-Knoblauchdressing

Medailonbraten ca. 400 g Stücke gefüllt mit Hackfleisch, Brät, Zwiebeln, Brotwürfelchen und frischen Kräutern



Frisches vom deutschen Geflügel

Schlachtfrische Gänse aus Gussenstadt 1 kg 18,90 Euro

Schlachtfrische Enten aus Gussenstadt 1 kg 16,90 Euro

Bestellung bis 10. Dezember.

Partykracher:

Partyweißwürstchen

Mini-Schaschlikspieße für den heißen Stein

Partydebreziner

Rindfleisch geschnitten für Gulaschsuppe

Partykäseknacker

Mini-Hawaiisteak für Raclette/heißer Stein

Partysaiten

Unsere hausgemachten, servierfertigen Leckereien:

Gefüllte Rinderroulade in Soße

Hirsch-Edelragout

Rehbraten in Preiselbeersauce

Kürbissuppe mit Kokosnote

Sauerbraten in Soße (geschnitten)

Knoblauchcremesuppe

Hirnsuppe mit Weißwein verfeinert

Gulasch vom Reh

Bolognesesoße

Anregungen für die Festtage:

Heimisches vom Wild:

Schwäbisch eingelegter Sauerbraten vom Wildschwein, Reh, Hirsch oder Lamm

Ragout oder Gulasch vom Wildschwein, Reh, Hirsch oder Lamm

Wildbraten vom Wildschwein, Reh, Hirsch oder Lamm

Frische Stallhasen aus eigener Zucht und Schlachtung

Zarter Rücken vom Wildschwein, Reh, Hirsch oder Lamm

Feines vom Kalb:

Kalbsnierenbraten

Osso Bucco (Kalbshaxe gesägt)

Kalbsschnitzel „top Zuschnitt“

4 Wochen gereiftes Kalbsfilet

Züricher Geschnetzeltes
mit frischen Champignons

Kalbsbrust, auch gefüllt

Kalbsgeschnetzeltes natur

Kalbsbraten aus der Keule

Wiener Cordon Bleu vom Kalb

Kalbsrücken am Stück oder als Steak geschnitten



Gereifte Stücke vom Rind:

Rinderfilet (6 Wochen am Knochen gereift)

Rinderhüftsteaks (6 Wochen gereift)

Entrecôte (6 Wochen am Knochen gereift)

Spickbraten von der runden Nuss

Rostbraten gefüllt mit frischem Pfannengemüse

Suppenfleisch:

Rinderwade, Überzwerch, Tafelspitz, Rinderbrust, Beinscheibe, Ochsenchwanz

Passend dazu erhalten Sie von uns kostenlos Rinderknochen und Schweine-
knochen für eine kräftige Brühe oder Bratensoße.

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, Zwiebel, frische Kräuter, Brotwürfelchen
2. Senf, Zwiebeln, Speck, frische Kräuter
3. Brät, Käse, Schinken, frische Pilze, frischer Schnittlauch
4. Brokkoli, Schinken, Käse, Brät, Röstzwiebel
5. Zwiebel-Schmand-Creme, Schinken, Lauch

Vegetarische Empfehlungen:

Mozzarellaburger (backofenfertig)

Kürbisschnitzel

Gemüsespieß deluxe (Kartoffel, Zucchini, Paprika, Zwiebel, Mais, Kürbis, frische Kräuter)

Kartoffelgratin (backofenfertig)

Maiskolben gespießt und mariniert

Käsespätzle (backofenfertig)

Käseknödel, Champignonknödel (servierfertig)



Unsere pfannenfertigen Gerichte:

Indiapfanne Putengeschnetzeltes in Currymarinade mit frischen Paprikastreifen

Waldpilzpfanne Schweinegeschnetzeltes in feiner Rahmmarinade mit versch. Pilzen

Wiener Rahmpfanne Kalbsgeschnetzeltes fein geschnitten in Rahmmarinade, dazu frische Steinchampignons

Rindfleischpfanne feine Streifen von der Färs in kräftiger Portweinmarinade, dazu frische Frühlingzwiebeln und Brokkoliröschen

Farmerpfanne Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffeln, Speck und Frühlingzwiebeln

Feinkostempfehlung:

frische Leberpastete

Preiselbeer Leber Paté

Apfel Leber Paté

Carpaccio vom Rinderfilet

Wir schneiden Ihnen das Filet direkt auf Ihren Teller, nur auf Vorbestellung

Schlesische Bratwurstschnecken bitte vorbestellen

heißgegartes Schweinefilet

deftiger Böhmenkircher Speck

Verschiedene Blätterteigpasteten

Jägertasche Pilze, Schinken, Pilzcreme, Röstzwiebel, Käse

Winterzopf Hackfleisch, Kasseler, Preiselbeeren, Käse

Zwiebeltasche Zwiebelcreme, Schinken, Käse, Schnittlauch

Knusper-Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken, Käse und Meerrettich gefüllt

Pastrami heiß gegerate Rinderbrust im Würzmantel

Goromet-Ente ganze Ente gefüllt und gegart, kalt als Aufschnitt genießbar

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 1,49 €

Gyrosbraten

Schweinehals, Gyrosgewürz, rote Zwiebeln, Zaziki, Krautsalat 100g 1,49 €

Brandstifterbraten

Schweinebauch, Brät, Zwiebeln, Kräuter, Brot, Schweinefilet 100g 1,89 €

Netzbraten (Schwein / Pute)

Fleisch nach Wahl, deftig gewürzt, in Netz gerollt 100g 1,49 €

Gourmet-Putenrollbraten

Gorgonzola, Tomatenmark, Basilikumblätter 100g 1,79 €

Winzerbraten

Schweinehals, Speck, Sauerkraut, Winzerwürzmantel 100g 1,49 €

Pfeffer-Rindersaftbraten

Rinderteilstück aus der Keule, bunter Pfeffer, Rosmarinnote 100g 2,19 €

Roast-Beef-Rolle-Deluxe

Rostbraten, frisches Gemüse der Saison, frische Kräuter 100g 3,39 €

Brokkoli-Schinken-Käse-Filet

Schweinelende, Brokkoli, Käse, Brät, Schinken 100g 2,19 €

Gefüllte Schweinelende

Hackfleisch, Brot, Kräuter, Zwiebeln, Brät 100g 2,19 €

Ofenrolle vom Rücken

Schweinerücken, Schmand, Lauch, Schinken, Käse, frische Kräuter 100g 1,59 €

Zwiebelrollbraten

Schweinehals, Zwiebeln, Brät, frische Kräuter 100g 1,49 €

Medaillon-Bratröllchen

Schweinerolle, Hackfleisch, Brät, Brot, Röstzwiebel 100g 1,79 €

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 2022

Abholtermin: _____

Ihre Anschrift: _____

Telefon: _____

Ihre Bestellung:

Bemerkungen der Metzgerei Max Barth:





Alljährliches
Heilig-Abend-Grillen
am 24. Dezember ab 7.00 Uhr

Dazu möchten wir Sie recht herzlich einladen!

Wir bieten an:

Rote Wurst und

Rostbratwurst vom Grill

Glühwein, Kinderpunsch und Bier

Wir freuen uns auf Sie!

Metzgerei Max Barth