

MAX METZGEREI

BARTH



*Unsere Metzgerei hat geöffnet
(zur Abholung der Bestellungen)*

an Heilig Abend von 7.30 bis 10.00 Uhr

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 2024.

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 9. 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 aus zeitlichen Gründen** erst in der Nacht zu Heiligabend 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 18.12. bis 23.12.2022

Festtagsbraten Schweinehals- oder Rücken, gefüllt, backofenfertig	100g	1,39 €
Aufschnitt im 250g Frischepack verschiedene Sorten	100g	1,69 €
Frischer Spanferkelrollbraten von der Böhmenkircher Alb	100g	1,69 €
Hirsch-Edelragout top Zuschnitt, in feiner Portweinmarinade eingelegt	100g	2,29 €
Original Schwarzwälder Rauchfleisch aus Elzach im Schwarzwald	100g	1,99 €
Gourmet Entengalantine	100g	2,99 €

Für die Entengalantine werden frische Enten sorgfältig ausgelöst, dann mit einem groben Brät aus magerem Geflügelfleisch sowie Croûtons, Lauch und Brokkoli gefüllt. In sorgfältiger Handarbeit in Form genäht, anschließend im Ofen knusprig braun gebraten.

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 Spekulatius-Apfelfüllung

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

Hausgemachte Forellencreme
Frischkäse, geräucherte Forellen aus Oberkochen, Staudensellerie, frischer Schnittlauch

Leberpastete mit Rehfleisch Frisches Schweinefleisch, Rehfleisch, sorgfältig vorbereitete Schweineleber, reichlich Sahne, Waldpilze und Gewürze machen diese Pastete zu einer kräftigen Winterspezialität. Die Garnitur aus Cranberries und Pistazien gibt der Pastete ein unverwechselbares Erscheinungsbild.



Empfehlungen vom Chef

Gefülltes Schweinefilet (bitte Wunschfüllung angeben)

Schweinefilet trifft Fleischkäse gepökeltes Filet wird mit grobem Fleischkäse ummantelt und mit einem Schweinenetz eingewickelt

Schweinemedallionspieße im Speckmantel
mit frischem Gemüse der Saison

Entrecôte 6 Wochen gereift

Cordon Rouge Rostbraten gefüllt mit Bergkäse und Schwarzwälder Rauchfleisch

Sauerbraten „mager“ in feiner hausgemachter Weinbeize eingelegt

Rinderfiletspieß mit Cocktailtomate und hausgemachtem Kräuter-Knoblauchdressing

Medaillonbraten 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 Ente aus Gussenstadt 1 kg 15,90 Euro

Schlachtfrisches Geflügel aus Freilandhaltung.
Das Geflügel wird am 22.12.2023 frisch für Sie geschlachtet.

Auf Wunsch füllen wir es auch für Sie.

Bestellung bis 10. Dezember.

Partykracher:

Partyweißwürstchen

Partydebreziner

Partykäseknacker

Partysaiten

Mini-Schaschlikspieße für den heißen Stein

Rindfleisch geschnitten für Gulaschsuppe

Mini-Hawaii Steak für Raclette/heißer Stein

Mini-Rinderfiletsteak

Mini-Fleischküchle

Unsere hausgemachten, servierfertigen Gerichte:

Gefüllte Rinderroulade in Soße

Rehbraten in Preiselbeersauce

Sauerbraten in Soße (geschnitten)

Hirnsuppe mit Weißwein verfeinert

Bolognesesoße

Hirsch-Edelragout mit Preiselbeeren

Feine Kürbissuppe mit Kokosnote

Wildschweinbraten mit Wurzelgemüse

Alle Speisen sind mit Liebe gekocht, servierfertig und müssen nur noch erhitzt werden.

MAX METZGEREI
BARTH
IMBISS | FEINKOST | PARTYSERVICE

Hauptstr. 112, Böhmenkirch

Tel.: 07332 6517

info@metzgerei-barth.de

Am 2. und 3. Dezember veranstalten wir wieder unser Entenessen

Ihr Menü kann am **Samstag von 17.30-19 Uhr** und am **Sonntag von 11-13 Uhr** in der Metzgerei abgeholt werden.

1/2 gegrillte Ente mit Kartoffelknödel oder Semmelknödel, Apfel-Rotkohl und Soße

15,90 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Spätzle, Kartoffelsalat und Soße **10,90 €**

Wählen Sie bei beiden Gerichten zwischen unserer hausgemachten Braten- oder Orangen-Preiselbeer-Soße.

Bitte geben Sie bei Ihrer **Bestellung bis Mittwoch, 29. November** Ihren Namen mit Telefonnummer an. **DANKE!**

www.metzgerei-barth.de



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 geschnitten

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

Bratenstück von der Färsen-Semmerrolle



Suppenfleisch:

Rinderwade, Überzwerch, Tafelspitz, Rinderbrust, Beinscheibe, Ochsenschwanz, hohe Rippe

Passend dazu erhalten Sie von uns kostenlos Rinderknochen und Schweineknochen 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, Brät, frische Kräuter
3. Brät, Käse, Schinken, frische Pilze, Schnittlauch
4. Brokkoli, Schinken, Käse, Brät, Röstzwiebel
5. Zwiebel-Schmand-Creme, Schinken, Lauch



Vegetarische Empfehlungen:

Mozzarellaburger (backofenfertig)

Kürbisschnitzel Wiener Art - der Länge von Neapel ist ein Kürbis, der sein Kerngehäuse am unteren Ende sammelt und ist somit vollfleischig und geschmackvoll

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

Maiskolben gespießt und mariniert

Käsespätzle backofenfertig

Käseknödel, Champignonknödel servierfertig

Knusperbällchen mit Kartoffel, Karotte, lauch, Mais und Frischkäse gefüllt (kalt und warm ein Genuss)

Grillkäse (100% Käse) natur oder in feiner Kräuterbuttermarinade eingelegt

Omas hausgemachte Grünkernküchle Grünkern, Käse, frische Kräuter, Zwiebel

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 Färsche in kräftiger Portweinmarinade, dazu frische Frühlingszwiebeln und Brokkoliröschen

Farmerpfanne Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffeln, Speck und Frühlingszwiebeln

Feinkostempfehlung:

Verschiedene Gourmetpasteten

Carpaccio vom Rinderfilet

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

Heißgegartes Schweinefilet

Deftiger Böhmenkircher Speck

Verschiedene Blätterteigspezialitäten

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

Rosa gebackener Rinderbraten

innen zart rosa und außen kross gebacken

Winzersalami

luftgetrocknet und verfeinert mit einem Schuss Wein

Katenrauchsalami schwarzgeraucht mit Senf und Rum verfeinert

Foresta Nera 8 Wochen in Edelschimmel gereifte Salami aus dem Schwarzwald

Westernbraten Schweinoberschale gepökelt, gegart im Baconmantel

Besonderes Erlebnis

für Freunde der Garnele

Frisch gegarte Garnelen eingelegt in einer feinen Currysauce. Das ganze wird verfeinert mit Rucola, Kokosflocken und einem Schuss der roten Peperoni.

Braten und Delikatessenkarte

(das ganze Jahr über gültig!)

Senfbraten

Schweinehals, Senf, Kräuter, Röstzwiebel, Brät, Speck 100g 1,59 €

Gyrosbraten

Schweinehals, Gyrosgewürz, rote Zwiebeln, Zaziki, Krautsalat 100g 1,59 €

Brandstifterbraten

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

Gourmet-Putenrollbraten

Gorgonzola, Tomatenmark, Basilikumblätter 100g 1,79 €

Winzerbraten

Schweinehals, Speck, Sauerkraut, Winzerwürzmantel 100g 1,59 €

Pfeffer-Rindersaftbraten

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

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, Kräuter 100g 1,59 €

Medaillon-Bratröllchen

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

Spanferkelrollbraten vom Rücken und Filet

in Salzkruste eingelegt 100g 1,59 €

Alle Produkte sind auf Wunsch auch im Bratschlauch erhältlich.

Bei Änderungswünschen sprechen Sie uns gerne an.

Wir bitten um mindestens 1 Tag Vorbestellung.

Anregungen für die Festtage:

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

Käseaufschnitt

6 verschiedene Sorten Käse im 250 gramm Frischepack

Schwarzwälder Breitseite

Ein saftiges Stück Rauchfleisch vom Schweinebauch und dem Schweinerücken. Diese zwei Teilstücke werden am Stück gelassen und 4 Wochen gereift, danach in der Breite aufgeschnitten.

Ein Genuss für deftige Vesper oder nur für die Gluuuschk.

Norwegischer Wildfanglachs

geräuchert und in Scheiben geschnitten

Pfannenfertige halbe Ente „hausgemacht“

ohne Knochen, gewürzt und vorgegart. Sie müssen die Ente nur noch 12 Minuten bei 200°C (vorgeheizt) grillen. Der Genuss ist garantiert.

Guten Appetit



Bestellung

Weihnachten 2023

Abholtermin: _____

Ihre Anschrift: _____

Telefon: _____

Ihre Bestellung:

Wichtig: Bratenstücke vom Hals, Rücken und der Putenbrust können erst ab einem Gesamtgewicht von 1kg pro Stück gefüllt werden.

Bemerkungen der Metzgerei Max Barth:



Dry Aged Fleisch

Im November 2023 wurden wir für unsere Dry Aged Varianten ausgezeichnet und nun zählen wir zu den Top 160 Metzgereien in Deutschland!

„Jetzt geht’s um die Wurst – und zum Glück um vieles mehr. Die verheißungsvollen Stichworte lauten Steak, saftiges Fleisch zum Grillen oder hausgemachte Spezialitäten vom Metzger vor Ort. Im Mittelpunkt stehen die 160 besten Metzgereien in Deutschland. Jedes einzelne Bundesland ist wie ein kleines Schmuckkästchen. Die süddeutsche Metzgerei Max Barth ist ein klassisches Familienunternehmen.

Ein Highlight ist das unfassbar saftige Dry Aged Beef. Es hat eine beachtliche Reifezeit von rund 9 Wochen hinter sich. In dieser Zeit kann das Fleisch sein einzigartiges Aroma bis in die letzte Faser entwickeln. Neben dem wechselnden Angebot an warmen Speisen zur Mittagszeit bietet die beliebte Metzgerei ihrem Kundenstamm einen Cateringservice für private Feiern an.“

Unsere Auswahl für Sie

Rostbraten 9 Wochen am Knochen gereift

Entrecote 9 Wochen am Knochen gereift

T-Bone Steak 9 Wochen gereift

Toma Hawk Steak 9 Wochen gereift

Neu bei uns: T-Bone Steak von dr Sau

6 Wochen gereiftes Schweinekotelet mit nussiger Fettschicht