

# MAX METZGEREI

---

# BARTH

## Weihnachtsangebot 2025

### Nicht vergessen:



Wir bitten Sie, Ihre Wünsche und Bestellungen bis  
**17. Dezember** bei uns abzugeben.  
Geflügelbestellungen sind bis **14. Dezember** möglich.



**Am 23. Dezember haben wir unser Geschäft  
von 9.00 Uhr bis 13.30 Uhr für Sie geöffnet.**

**Am 24. Dezember haben wir unser Geschäft  
von 9.00 Uhr bis 11.00 Uhr für Sie geöffnet.**

Auch dieses Jahr bieten wir wieder unser „Heilig Morgia Grilla“ an

**Auf unserem Parkplatz gibt es ab 9.00 Uhr  
Rote Wurst, Bratwurst, Glühwein, Kinderpunsch und Bier**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch**

**Wir bitten Sie, Bestellungen die Füllungen enthalten, erst  
am 24. Dezember abzuholen, da diese aus zeitlichen  
Gründen erst in der Nacht gefüllt werden können.**

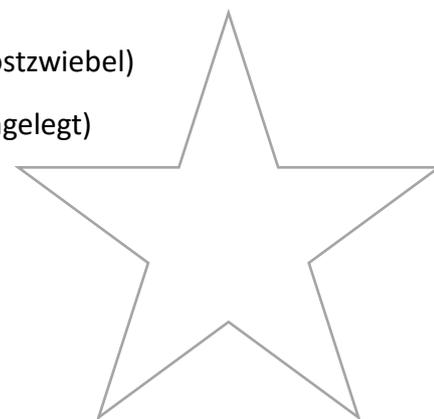
**Am 31. Dezember haben wir unser Geschäft  
von 9.00 Uhr bis 11.00 Uhr für Sie geöffnet.**

**Bitte geben Sie frühzeitig Ihre Bestellungen für Fondue und  
Raclette bei uns ab.**

**Wir wünschen unseren Kunden frohe Feiertage und  
einen guten Start ins neue Jahr 2026  
Ihr Max Barth mit Familie und dem gesamten Team**

## Bratensortiment

- ★ Festtagsbraten gefüllt ab 1,5 kg (Hackfleisch, Brät, Weckwürfel, Petersilie, Röstzwiebel)
- ★ Weihnachtsbraten gefüllt ab 1,5kg (Brät, Apfel, Spekulatius, Würfel vom Kasseler)
- ★ Schweinehals oder Schweinerücken gewürzt im Bratschlauch
- ★ Brandstifterbraten ab 1,5kg (Schweinebauch mit Brät und gepökeltem Schweinefilet)
- ★ Netzbraten ab 1,5kg (gepökeltes Schweinefilet ummantelt mit Fleischkäsebrät)
- ★ Kasseler Hals, Rücken, Bauch oder Bug (ein saftiges Bratenstück mit leichter Rauchnote)
- ★ Schweinefilet gefüllt (Hackfleisch, Brät, Weckwürfel, frische Petersilie, Röstzwiebel)
- ★ Schweinefilet Gourmet (Brät, Brokkoli, Käse, Schinken, Röstzwiebel)
- ★ Medaillonbraten ca. 500g (Hackfleisch, Brät, Weckwürfel, frische Petersilie, Röstzwiebel)
- ★ Gefülltes Rinder-Entrecote ab 1,5kg (6 Wochen gereift)
- ★ Kalbsfilet gefüllt (Hackfleisch, Brät, Weckwürfel, frische Petersilie, Röstzwiebel)
- ★ Sauerbraten von der Färsen-Semmerrolle (1 Woche in Weinbeize eingelegt)
- ★ Kalbsbraten von der Nuss ca. 500g Stücke
- ★ Rostbraten 6 Wochen gereift
- ★ Dry Aged Rostbraten 12 Wochen am Knochen gereift
- ★ Senfbraten vom Schweinehals ab 1,5 kg (Brät, Speck, Zwiebel)
- ★ Winzerbraten ab 1,5 kg (Schweinehals gefüllt mit Sauerkraut und Kasseler)
- ★ Gyrosbraten ab 1,5 kg (mit Zwiebeln und griechischen Gewürzen)
- ★ Kalbsbrust gefüllt ab 1,5 kg (Hackfleisch, Brät, Weckwürfel, Petersilie, Röstzwiebel)
- ★ gefüllte Putenbrust ab 1,5 kg (Hackfleisch, Brät, Weckwürfel, Petersilie, Röstzwiebel)

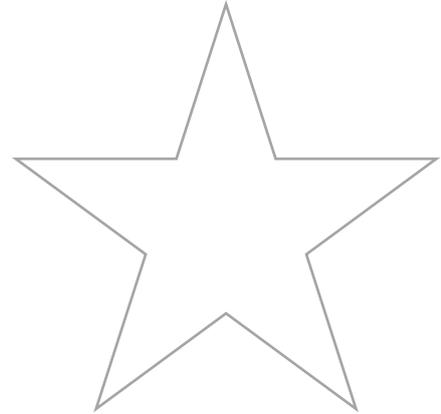


## Beilagen

Frische Spätzle	Wild-Bratensoße
Hausgemachte Semmelknödel	Hausgemachter Kartoffelsalat
Rahmsoße	Bratensoße
Frische Schupfnudeln	Hausgemachtes Kartoffelgratin

### **Frisches Geflügel (Wir bitten um Bestellung bis zum 14.Dezember 2025)**

- ★ Schlachtfrische Gans kg. 17.90€
- ★ Schlachtfrische Ente kg. 14.90€
- ★ Putenoberkeule ca 1,3 kg
- ★ Französische Flugentenkeule
- ★ Französische Entenbrust
- ★ Frische Gänsekeule ca. 400g
- ★ Frische Gänsebrust ca. 900g
- ★ Frische Hähnchen/Maishähnchen
- ★ Frische Hähnchenschlegel oder Flügel



### **Wild von dr Alb (Wir bitten um Bestellung bis zum 14.Dezember 2025)**

- ★ Rehkeule (die Knochen werden ausgelöst und separat dazugegeben)
- ★ Rehrücken mit Knochen
- ★ Wildschweinbraten (die Knochen werden ausgelöst und separat dazugegeben)
- ★ Wildschweingulasch
- ★ Wildschweintrüben ohne Knochen

### **Weitere Anregungen**

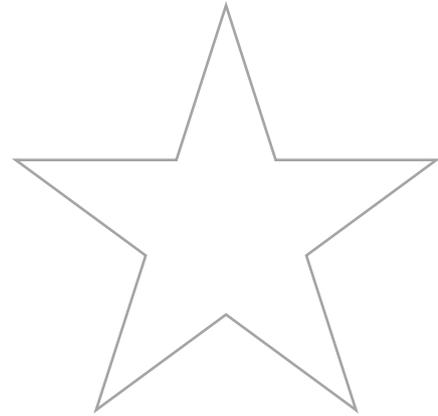
- ★ Kalbsrücken auch als Steak geschnitten
- ★ Suppenfleisch (Wade, Brust, Beinscheibe, Tafelspitz, Hohe Rippe, Überzwerch)
- ★ Frisches Lammfleisch (Rücken, Hüfte, Keule, Kotelette)
- ★ Rinderrouladen „top Zuschnitt“ auch gefüllt (Speck, Essiggurke, Zwiebel, Senf)
- ★ Färsensemmerrolle 6 Wochen gereift „top Zuschnitt“
- ★ Rinderfilet 6 Wochen gereift

### **Feinkostempfehlungen**

- ★ Carpaccio vom Rinderfilet (wir schneiden Ihnen das Filet direkt auf Ihren Teller)
- ★ Jägertäschle (Blätterteig gefüllt mit Schinken, Pilzcreme, Zwiebel, Käse)
- ★ Cordon Bleu Deluxe (Schinken, Gorgonzola, Preiselbeeren)
- ★ Tessiner Käsetäschle (Blätterteig gefüllt mit Rauchfleisch, Käse, Röstzwiebel)
- ★ Cordon Rouge ca. 350g (Rostbraten gefüllt mit Schwarzwälder Rauchfleisch und Bergkäse)
- ★ Forellencreme (Frischkäse, Staudensellerie, Schnittlauch, geräucherte Forelle)

### Unsere hausgemachten Gerichte

- ★ Hirsch-Edelragout mit Preiselbeeren verfeinert
- ★ Sauerbraten von der Färsen-Semmerrolle in Soße
- ★ Hirnsuppe mit Weißwein verfeinert
- ★ Gefüllte Rinderroulade in feiner Bratensoße
- ★ Schweinefiletmedaillons in Rahmsoße
- ★ Rehbraten geschnitten in feiner Wildsoße
- ★ Backofenfertige halbe Ente (Ohne Knochen, gewürzt und vorgegart)



Sie müssen die Ente nur noch ca. 15 Minuten bei 200°C (vorgeheizt) im Backofen grillen

### Unsere Pfannenfertige Gerichte

- ★ Waldpilzpfanne (Schweinegeschnetzeltes mit frischen Champignons)
- ★ Indiapfanne (Putengeschnetzeltes in Currymarinade mit frischem Julienne Gemüse)
- ★ Wiener Rahmpfanne (Kalbsgeschnetzeltes in Rahmmarinade und Champignons)
- ★ Rindfleischpfanne (mit grünen Bohnen und Karottenstreifen)
- ★ Farmerpfanne (Schweinegeschnetzeltes mit Kartoffeln, Speck und Frühlingszwiebel)

### Vegetarische Empfehlungen

- ★ Mozzarellaburger in Kräuterbuttermarinade (mit Tomate und Ruccola gefüllt)
- ★ Hausgemachte Käsespätzle (Backofenfertig)
- ★ Knusperbällchen (mit Kartoffel, Karotte, Lauch, Mais und Frischkäse gefüllt)
- ★ Hausgemachte Käseknödel

### Angebot am 23. Dezember und 24. Dezember 2025

<b>Schweineschnitzel</b> mager, aus der Oberschale geschnitten	<b>100g - 1.19€</b>
<b>Hirsch-Edelragout „top Zuschnitt“</b> in feiner Portweinmarinade	<b>100g - 2.59€</b>
<b>Festtagsbraten</b> Schweinehals oder Rücken gefüllt <b>ab 1,5 kg</b>	<b>100g - 1.69€</b>
<b>Wurstaufschnitt</b> im 250 gramm Frischepack	<b>100g – 1.89€</b>
<b>Landjäger</b>	<b>10 stk 9.99€</b>
<b>Hausmacher Salami</b>	<b>100g – 2.29€</b>