



Feinstes für die Festtage. Die Gaumenfreuden für zu Hause.

Ihr Bestellschein hilft uns, Ihr Festtagspaket rechtzeitig zu richten und zu Ihrem Wunschtermin bereit zu halten.

Wir wünschen viel Freude beim Zusammenstellen.

Bestellabholung am Außenschalter

Um Ihre Bestellung zu erleichtern, haben wir für Sie den gesamten Weihnachtsverkauf umgestellt. Bestellung und Abholung erfolgen nicht an der normalen Ladentheke.

Jede Filiale hat einen eigenen Abholschalter.

Abholschalter **geöffnet am 22.12, 23.12. und 24.12.2025**

Und so geht's:

- Bestellzettel vollständig ausfüllen und in Ihrer Filiale abgeben.
- Abholschalter und Ladenverkauf sind räumlich voneinander getrennt.
- Abholung und Bezahlung Ihrer Bestellung nur am Abholschalter.
- Der normale Einkauf findet wie gewohnt im Laden/Marktstand statt.

Bestellmöglichkeiten:

- Bestellzettel in einer unserer **Filialen abgeben**
- Bestellzettel online: **www.Metzgerei-Reichenbach.de/weihnachten**
- Bestellhotline: **07684 / 90 77 999 von 9 - 17 Uhr, bitte haben Sie Verständnis für Wartezeiten.**

!Wichtig!

Bitte immer
Telefonnummer
angeben!

**Geflügel
erst auf
23./24.12.
bestellbar!**

Feinstes für Ihr Festtagsmenü

Ausgesuchtes vom Schwarzwaldrind

Ausgesuchtes Rindfleisch aus eigener Schlachtung, zart gereift.

Für die gute Suppe

Ausgewählte Stücke zum Kochen und Sieden.

- Rinderbrust, zart und saftig
- Rinderleiter, durchwachsen
- Tafelspitz, das zarte Stück
- Beinscheiben
- Suppenknochen (zum Fleisch gratis)

Zum Braten und Schmoren

Die besten Stücke aus Keule und Schulter

- Rinderbraten aus der Keule
- Hohe Rippe, saftig
- Sauerbraten in Rotwein
- Bugblatt, flaches Stück aus der Schulter
- Rinderrouladen gefüllt nach Hausfrauenart
- Rinderrouladen natur
- Rindergulasch, zart und saftig
- Ochsenbäckle

Black Forest Prime Beef

FIRST CLASS SELECTION

Hinterwälder / Angus Kreuzungen. 8 Wochen trocken (Dry Aged) in der Salzsteinkammer gereift.

- Prime Rumpsteak
- Prime Entrecote
- Prime Tomahawk Steak
- Prime Picanha
- Prime Flank Steak
- Prime Spider Steak
- Prime Onglet / Hanging Tender



Zum Kurzbraten

CLASSIC SELECTION

4 Wochen trocken gereiftes (Dry Aged) Steakfleisch

- Rinderfilet, der zarte Genuß
- Saftiges Rumpsteak
- Rinderhüfte, mager

Zartes vom Schwarzwälder Milchkalb

Bestes Kalbfleisch aus eigener Schlachtung, mindestens 2 Wochen gereift.

- Kalbsschnitzel aus der Keule, das Original für Wiener Schnitzel
- Kalbsrückensteaks, zart und mager
- Kalbsfilet, das beste Stück vom Kalb
- Kalbgeschnetzeltes, das Original für Züricher Geschnetzeltes
- Kalbshaxe am Stück
- Kalbshaxe in Scheiben, Osso Bucco
- Kalbsbraten Hals/Schulter, saftig und zart

...natürlich
alles eigene
Schlachtung

Vom Schwarzwälder Kräuterschwein

Eine Kreuzung aus dem Duroc Schwein und dem deutschen Landschwein, gefüttert mit Getreide und getrockneten Wiesenkräuter.

- **Schweinefilet**, zart und mager
- **Schweineschnitzel** aus der Keule
- **Schweinerückensteak**, der Klassiker
- **Schweinebraten** aus Hals oder Rücken
- **Krustenbraten**
- **Schweinebäckle**
- **Schweinerollbraten** gefüllt mit: Brokkoli und Brät / Speck und Zwiebel / Nach Hausfrauenart

Black Forest Prime Pork

Stücke vom Kräuterschwein. 4 Wochen (Dry Aged) in der Salzsteinkammer gereift. Unvergesslich im Geschmack.

FIRST CLASS SELECTION

- **Prime Pork Rücken- / Lummersteak**
- **Prime Pork Kotelett**
- **Prime Pork Secreto**
- **Prime Pork Cuscino**



Bestes vom Schwarzwaldlamm

Lammfleisch aus eigener Schlachtung von St. Peter und Suggental.

- **Lammlachse**, fein und mager
- **Lammkotelett**, saftig mit Knochen
- **Lammkeule** mit Röhre, ca. 1,5kg
- **Lammschulter / Hals** für Braten oder Gulasch, ca. 1kg
- **Lammhäxle**, ein Genuß zum Schmoren, ca. 200g

Kalkulieren Sie richtig!

Fleisch ohne Knochen:
300g pro Person

Fleisch mit Knochen:
500g pro Person

Frischwild aus heimischer Jagd

Bestes vom Wild aus dem Freiburger Forst und den Vogesen

- **Rehgulasch**, eingelegt/frisch
- **Rehkeule** mit Röhre, ca. 1,8kg
- **Rehrücken** wie gewachsen, ca. 1,7kg
- **Rehrückenfilet**
- **Frischlingskeule**, filetiert
- **Frischlingslachse**, ca. 500g
- **Wildschweingulasch**, eingelegt/frisch
- **Hirschgulasch**, eingelegt/frisch
- **Hirschkeule**, filetiert
- **Hirschrückenfilet**

**...natürlich
alles eigene
Schlachtung**

Bestes für Grill und BBQ

Spezialitäten von Rind und Schwein

- Spare Ribs St. Louis Cut
- Baby Back Ribs
- Boston Butt

- Short Ribs vom Schwarzwaldrind
- Prime Beef Brisket

Zartes Festtagsgeflügel

Hochwertiges Frischgeflügel aus nachhaltiger Aufzucht.

- Putenschnitzel oder Putenbraten
- Putenoberkeulen, ca. 1,2kg
- Flugenten, ca. 1,5kg
- Flugentenbrust, ca. 300g
- Schwarzwaldgänse, ca. 3-5kg

- Gänsekeule, ca. 300g
- Baby Pute, 3,5 - 5,5kg
- Hähnchenbrustfilet, ca. 250g
- Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit feiner Kräuterfarce

Kalkulieren Sie richtig!

Fleisch ohne Knochen:
300g pro Person

Fleisch mit Knochen:
500g pro Person

Deftiges Festessen nach alter Väter Sitte

Aus dem Bauernrauch oder nur gepökelt.

- Bauernschäufele
- Bauernschäufele mit Knochen, ca. 2-3kg
- Vordere Beinschinken, ca. 4kg
- Burehäxle, ca. 1,5kg
- Rollschinken vom Schweinenüssle, ca. 1,2kg

- Kasseler vom Hals
- Kinnbäckle, geräuchert, ca. 1kg
- Rinderzunge, geräuchert, ca. 1,6kg
- Rinderzunge, gepökelt, ca. 1,6kg
- Kalbszunge, gepökelt, ca. 700g

Blätterteigspezialitäten

Köstlichkeiten frisch zubereitet.

- Schweinefilet mit Schinken & Käse
- Schinken-Käsetaschen

- Hackfleischzopf
- Käsetasche vegetarisch

**...natürlich
alles eigene
Herstellung**

Fix und fertig für Sie gekocht.

Entspannt anrichten. Traditionelle Gerichte nur noch erwärmen und servieren.

Fleischgerichte

**Herzhafte Fleischgerichte für ca. 3-4 Pers.,
im praktischen Kochbeutel, mind. 1,2 kg.
40 Minuten im Wasserbad erwärmen.**

- **Schäufele ohne Knochen**, fix & fertig gekocht
- **Rehragout** mit Pfifferlinge
- **Ochsenbäckle** in Rotweinjus
- **Schweinefilet** in feiner Rahmsoße
- NEU: Schnelle Küche**
- **Gulaschsuppe**, 500g
- **Sauce Bolognese**, 500g

Passende Beilagen

**Mit Liebe für Sie gekocht.
Nach Belieben erwärmen und servieren.**

- **Semmelknödel**, 1 Stück, ca. 100g
- **Eierspätzle**, ca. 500g
- **Apfelrotkraut**, ca. 500g
- **Rahmwirsing**, ca. 500g
- **Maultaschen**, ca. 1kg

**...natürlich
alles frisch
gekocht**

Für Fondue/Raclette oder den heißen Stein

Bestes für gemütliche Stunden.

Unser Fonduezauber Paket für ca. 4-5 Personen:

Fondue- zauber

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 400g Rind Fonduewürfel | 1 x Hausgemachte Kräuterbutter, 100g |
| 400g Schwein Fonduewürfel | 1 x Hausgemachter Knoblauchdip, 100ml |
| 400g Putenbrust Fonduewürfel | 1 x Hausgemachter Cocktaildip, 100ml |
| 1 Flasche Schwarzwald Ochse Cuvée Rot, 0.75l | |

**Weihnachts-
knüller!
34,99**

Fondue bourguignonne (Würfel) classic
Vom Rind, Schwein, Pute oder Hähnchen.

Fondue bourguignonne (Würfel) exclusiv
Vom Kalb, Lamm oder Wild.

Fondue chinoise (feine Scheiben) classic
Vom Rind, Schwein oder Pute.

Fondue chinoise (feine Scheiben) exclusiv
Vom Kalb, Lamm oder Wild.

Für den heißen Stein classic
Minutensteak von Rind, Schwein oder Pute.

Für den heißen Stein exclusiv
Minutensteak von Kalb, Lamm oder Wild.

Kalkulieren Sie richtig!

Fondue bourguignonne (Würfel)
Fondue chinoise (Scheiben)
Heißer Stein

Alles 250-300g
pro Person



Feinste Vesperspezialitäten

Schinkenspezialitäten im Frischepack

Traditionell Schinkenspezialitäten aus eigener Herstellung.

- **Hinterschinken**, ca. 200g
- **Kaiserfleisch**, würzig, ca. 200g
- **Schwarzwälder Schinken**, ca. 200g
- **Coppa**, luftgetrockn. Schweinehals ca. 150g
- **Kandelschinken**, luftgetrocknet, ca. 150g
- **Bergschinken** vom Schwarzwaldrind, ca. 150g
- **Speckstreifen**, fein geschnitten, ca. 200g

Wurstspezialitäten im Frischepack

Handwerklich hergestellte Wurstwaren, frisch für Sie aufgeschnitten.

- **Lyoner**, geschnitten, 200g
- **Bierschinken**, geschnitten, 200g
- **Aufschnitt-Platte**, bunt gemischt, 200g
- **Bauernsalami**, geschnitten, 200g
- **Baguettesalami luftgetrocknet**, geschnitten, 200g

Feinste Salami und Rohwürste

Naturgereift, luftgetrocknet oder aus dem Bauernrauch.

- **Wildschweinsalami** Natur / Pfeffer / Kräuter
- **Kandelsalami**, luftgetrocknet
- **Rauchpeitschen**, das lange Vergnügen
- **Landjäger**
- **Rohesser**, aus dem Bauernrauch
- **Bauernwurst**, angeräuchert
- **Schwarzwaldcabanossi**

Unsere Minis ganz groß :

- **Kleine Wilde**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Nussknacker**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Feuerteufel**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Büffel**, Minisalami im 10er Pack
- **Kleiner Trüffelpfand**, Minisalami im 10er Pack

...natürlich
alles eigene
Herstellung

Unsere Portionswürste

Vorrat für die Feiertage! Ungeöffnet 3 Wochen haltbar.

Lyoner , klein	300g	Zwiebelmettwurst (1 Woche)	150g
Bierschinken	250g	Feine Mettwurst	150g
Schinkenwurst	250g	Lyoner , Stange	ca. 800g
Bierwurst	250g	Fleischwurst im Ring (1 Woche)	ca. 800g
Paprika Lyoner	250g	Krakauer im Ring	ca. 800g
Geflügellyoner	300g	Ganze Rauchlyoner	ca. 800g
Mainzer / Rauchlyoner	300g	Hausmacher Leberwurst	
Kalbsleberwurst	150g	im Ring (1 Woche)	ca. 400g
Schnittlauch Leberwurst	150g	Schwarzwurst im Ring	ca. 300g
Preiselbeer Leberwurst	150g		

Würstchen zum Fest

Lecker frisch zubereitet.

Wienerle, 4er Pack	Käsewürste, 6er Pack
Weisswürste, 6er Pack	Kalbsbratwürste, 2er Pack
Lange Rote	Merguez

Dosenspezialitäten hausgemacht

Die eiserne Reserve oder das perfekte Geschenk.

Wurst Dosen 300g aus eigener Herstellung.

Lyoner	Schwartenmagen
Schinkenwurst	Hausmacher Leberwurst
Grobe Bauernwurst	Hausmacher Schwarzwurst
Eisbein	

Fertiggerichtdose aus eigener Herstellung, 400g, "schmeckt wie bei Mutter."

Rindfleisch in Meerrettich Soße	Wildschweingulasch, würzig und fein
Rinderzunge in Madeira Soße	Rehragout, fein und zart
Rindergulasch, zart und saftig	Hirschgulasch, klassisch angerichtet

Alle Dosenspezialitäten haben ein MHD von 1 Jahr.

**...natürlich
alles eigene
Herstellung**

Festtagspasteten und Vorspeisen

Festtagspasteten, Scheiben ca. 100-150g

- **Rieslingpastete** im Teigmantel
- **Wildleberterrine** im Stein gebacken
- **Leberpastete** mit Apfel und Cranberry
- **Filet Mignon**, mediterrane Art

- **Salami-Pralinen** im Parmesanmantel
- **Fleischsalat**, der Klassiker
- **Griebenschmalz** mit Kräuter

**...natürlich
alles eigene
Herstellung**

NEU

Sonja's Küche

Hausgemachte Saucen und Dips.

- **Sonja's Fleischbrühe**, kräftige Boullion 0,5l
- **Sonja's Bratensauce**, 0,5l
- **Sonja's Salatdressing**, feines Dressing für jeden Salat 0,5l
- **Sonja's Kräuterbutter**, 100g Becher

- **Sonja's Trüffelbutter**, 100g Becher
- **Sonja's Knoblauchdip**, 100ml Becher
- **Sonja's Cocktaildip**, 100g Becher

Noch ein Geschenk?



Grillkurse im Glottertal

Lernen Sie von unserem Grillmeister Stefan Grauer (Grillweltmeister 2024) alles über die Zubereitung am Grill, verschiedenste Techniken, Geräte und vieles mehr kommen zum Einsatz!

Infos:
der-schwarwaelder.com



Viele leckere Geschenkideen wie Geschenkkörbe, Geschenkbrettchen, Geschenk-Gutscheine u.v.m. finden Sie in unseren Verkaufsstellen.
Wir beraten Sie gern.