



# Frisches Geflügel aus dem Landkreis Fulda



**Freiland Bauernenten** (1,8 – 2,4 kg)  
**Entenschenkel** (ca. 250 g)  
**Entenbrust** (ca. 350 g)

**junge Pute** (ab 3 kg)  
**Puten Oberkeule** (ca. 1 kg)

**Freiland Weidegänse\*** (ca. 4 – 5 kg)  
**Gänsebrust\*** (ca. 1 kg)  
**Gänsekeule** (ca. 400 – 500 g)

**Kaninchen im Ganzen\*** (ca. 1,5 – 2,5 kg)  
**Kaninchenschenkel\*** (ca. 300 g)

**Maishähnchen\*** (ca. 1,8 kg)

*Bitte beachten Sie, dass Gänsekeulen und Gänsebrust nur in einem ausgewogenen Verhältnis (2 Keulen zu 1 Brust) bezogen werden können!*

\* Aufgrund starker Preisschwankungen erfahren Sie in der Metzgerei den tagesaktuellen Preis – bitte sprechen Sie uns an.

# Wichtige Informationen auf einen Blick

Sie haben bei uns die Möglichkeit, **kontaktlos zu bezahlen** (EC Karten, Kreditkarte, Apple Pay, Google Pay, Paypal)

Um dem Einkaufstrubel zu entgehen, **fahren wir auf Wunsch Ihre Weihnachtsbestellung am 22.12.2023** ab ca. 13 Uhr **zu Ihnen nach Hause**. Kosten hierfür: 2,50 Euro Fahrten in der Innenstadt, 4,00 Euro Fahrten in die Ortsteile. Sie haben die Möglichkeit, beim Fahrer **bar oder auch kontaktlos mit Karte zu zahlen**.



Bildnachweis:  
© Alexander Rath – stock.adobe.com,  
© karepa – stock.adobe.com,  
© eivaisla – stock.adobe.com,  
© Doris Heinrichs – stock.adobe.com,  
© maho – stock.adobe.com,  
© karepa – stock.adobe.com

## Bestellannahme:

für die Spezialitäten aus dieser Broschüre ist der 10.12.2023

## Abholung:

ab 22.12.2023

## Öffnungszeiten:

Fr., 22.12.2023  
von 08.00 – 18.00 Uhr  
Sa., 23.12.2023  
von 08.00 – 13.00 Uhr

## Altstadt-Metzgerei Reetz

Marktplatz 7 · 63607 Wächtersbach  
Telefon: 06053-2512 · Fax: 06053-601231  
post@metzgerei-reetz.de · www.metzgerei-reetz.de

## Öffnungszeiten:

Di, Do, Fr: 08.00 – 13.00 Uhr | 14.30 – 18.00 Uhr  
Mi, Sa: 08.00 – 13.00 Uhr

**Am Dienstag 2. Januar 2024 und Mittwoch 3. Januar 2024 bleibt die Metzgerei geschlossen.**

**Ab Donnerstag 4. Januar 2024 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da!**



# Einfach gutes Fleisch

## Genussvolle Festtage



Ihre Altstadt-Metzgerei Reetz wünscht Ihnen, liebe Kundinnen & Kunden, eine besinnliche Vorweihnachtszeit, frohe Festtage und ein gesundes neues Jahr 2024!



## Fertig gegarte Spezialitäten

Die Rouladen werden im Kochbeutel abgepackt. Einfach im Wasserbad ca. 30 Minuten erhitzen.



**Rinderroulade** 9,00 Euro

klassisch gefüllt mit Speck, Gurken und Zwiebeln in kräftiger Soße

**Rinder-Filetgeschnetzeltes „Stroganoff“** 9,00 Euro

in klassischer Soße mit Gurke und Zwiebel

### Beilagen:

**Rotkohl** 1,70 Euro

Als Beilage bieten wir Ihnen dieses Jahr edles Apfelrotkraut – mit Zimt und geräuchertem Schweinebauch verfeinert.

**NEU! Böhmisches Knödel** 1,20 Euro

Ausgebackener Semmelteig mit Röstzwiebeln, in Scheiben (1Portion = 3 Scheiben)

(Preise pro Portion)

**Schlesische Bratwurst** 100g 2,50 Euro

Am 22.12. produzieren wir wieder die beliebte „Schlesische Bratwurst“. Es ist eine rohe, feine Bratwurst, hergestellt aus Kalbfleisch und Milch. Mild gewürzt mit einer feinen Zitronennote ist sie eine besondere Spezialität, die nur an Weihnachten angeboten wird. Die Bratwurst kann roh in der Pfanne bei sanfter Hitze gegart werden. Zu einer Besonderheit wird sie allerdings, wenn sie zuerst in heißer Milch etwa 15 Minuten gegart und dann gebraten wird.



## Vorbereitete Braten und Gerichte

**Saftiger Krustenbraten** 19,00 Euro

vom Schwein - fertig gewürzt

**Gefüllte Schweinelende** 20,00 Euro

mit Pilzen, Schinken, Röstzwiebeln und Mett

**Klassisch gefüllte Rinderrouladen** 25,00 Euro

**Ofenfertige Schweinerollbraten** 17,00 Euro

mit verschiedenen Füllungen:

- Kräuterrolle (frische Zwiebeln und Kräuter - saftig & würzig)

- Würzrolle (Dörrfleisch und Röstzwiebeln - mager & mild)

- Schweinenackenbraten gefüllt mit Mett

(Preise pro Kilo)



## Fisch

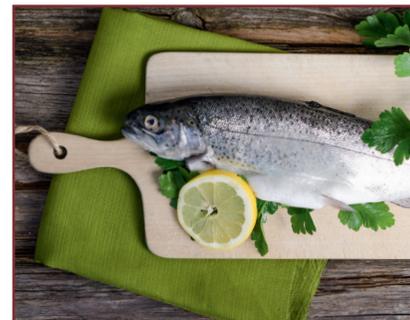
**Ab Freitag, 22.12.:**

Fangfrische, unbehandelte oder frisch geräucherte Forelle aus dem Orber Haseltal.

Jeder Fisch wird ausgewogen.

**Forelle geräuchert (100g)** 2,80 Euro

**Forelle ungeräuchert (roh) (100g)** 1,90 Euro



## Wildspezialitäten und ofenfertige Gerichte

**Rehkeule\*** (ohne Knochen; ab ca. 1,8kg)

**Rehrücken\*** (ohne Knochen)

**Edelgulasch Reh\***

**Wildschweinbraten\***

**Edelgulasch Wildschwein\***

**Wildschweinbratwurst\***

**Hirschbraten\***

**Edelgulasch Hirsch\***



Unser Wildfleisch wird sofort nach dem Jagen in der Rhön in Teile zerlegt und dann schonend **tiefgefroren**. Bitte das aufgetaute Wildfleisch nicht wieder einfrieren und innerhalb von 3 – 4 Tagen verbrauchen.



**Entenbrustfilet in Orangen-Thymian-Soße** 12,00 Euro

fruchtig, würzige Geflügelspezialität



**Putenbrustfilet in Preiselbeer-Sahne-Sauce** 9,00 Euro

ofenfertig vorbereitet in einer Auflaufform

**Schweinelende in Calvadosrahm** 9,00 Euro

edle Spezialität - schnell zubereitet

Extraportion Soße pro Portion 3,00 Euro

(Preise pro Portion)

\* Aufgrund starker Preisschwankungen erfahren Sie in der Metzgerei den tagesaktuellen Preis – bitte sprechen Sie uns an.