



# Einfach gutes Fleisch

Genussvolle  
Festtage



# Ofenfertige Festtagsgerichte

Extraportion Soße  
(für entsprechende Gerichte)  
pro Portion 1,50 Euro

(Preise pro Portion)

## Bad Orber „Esterhazy“

Rind- und Schweinefleisch mit Zwiebeln

*(min. 2 Portionen; auf Wunsch bereiten wir diese Spezialität in Ihrem Bräter zu)*



Rind



Schwein

5,00 Euro

## Schweinelende in Calvadosrahm

edle Spezialität - schnell zubereitet

6,90 Euro

## Gefülltes Schweinefilet in Paprikarahm

mit Pilzen, Schinken und Mett gefüllte  
Medaillons in leckerer Sauce



Schwein

6,90 Euro

## Schweinefilet „Wintertraum“

Schweinefiletmedaillons in einer pffigen  
Rahmsauce mit fruchtigen Äpfeln und Mandeln

6,90 Euro

## Medaillons mit Elsässer Flammkrüstchen

Schweinefilet in einer herzhaften Sauce mit  
einer Kruste nach Art eines Flammkuchens

6,90 Euro

## Entenbrust in Orangen-Thymian-Sauce

fruchtig-würzige Geflügelspezialität

8,90 Euro



Geflügel

## Putenbrustfilet in Preiselbeer-Sahne-Sauce

ofenfertig vorbereitet in einer Auflaufform

5,90 Euro

# Spezialitäten ohne Sauce

(Preise pro Kilo)

## Saftiger Krustenbraten

vom Schwein - fertig gewürzt



9,00 Euro

## Gefüllte Schweinelende **Olafs Empfehlung**

mit Pilzen, Schinken, Röstzwiebeln und Mett

17,00 Euro

## Ofenfertige Schweinerollbraten

mit verschiedenen Füllungen:

12,50 Euro

- Semmelknödel-Braten (*saftiger Nackenbraten mit Bauchspeck und Knödelteig*)
- Kräuterrolle (*frische Zwiebeln und Kräuter - saftig & würzig*)
- Würzrolle (*Dörrfleisch und Röstzwiebeln - mager & mild*)
- Berner Käsebraten (*mit Kochschinken und Käse*)
- Dörrobstbraten (*sehr mager*)

Alle Braten sind  
komplett ofenfertig  
gewürzt (min. 2 Portionen)

## Weihnachts- & Silvesterspezial

Schlesische Bratwurst – zubereitet nach der Original-Rezeptur

### Bestellannahme:

Geflügel, Wild, Bio-Lammfleisch bis  
ofenfertige Festtagsgerichte bis

05.12.2015  
15.12.2015

Öffnungszeiten Heiligabend: 07.00 – 12.00 Uhr  
Am Samstag, den 02.01.2016 bleibt Ihre  
Altstadt-Metzgerei Reetz geschlossen.

# Frischgeflügel aus der Region (Preise pro Kilo)

<b>Bauerngänse</b> (ca. 4 – 5 kg)	18,90 Euro
<b>Gänsekeule</b> (ca. 400 g)	29,90 Euro
<b>Gänsebrust mit Knochen</b> (ca. 1,2 kg)	29,90 Euro
<b>Barbarie Ente</b> (1,8 – 3,8 kg)	13,50 Euro
<b>Entenbrustfilet</b> (ca. 400 g)	25,00 Euro
<b>Entenkeule</b> (ca. 350 g)	11,90 Euro
<b>frisches Kaninchen</b> (ganz)	17,50 Euro
<b>frische Kaninchenkeule</b>	26,90 Euro
<b>junge Pute</b> (2 – 9 kg)	11,50 Euro
<b>Truthahn</b> (12 – 15 kg)	9,90 Euro
<b>Putenschnitzel oder Braten</b>	11,90 Euro
<b>Perlhuhn</b> (ca. 1,1 kg)	11,90 Euro
<b>Wachteln</b> (ca. 150 g)	18,90 Euro



Vom Geflügelhof Schneider aus Wolfersborn



# Bio-Lammfleisch

**Rhöner Bio-Lammfleisch vom WernerGUT aus Mittelkalbach.**



- Bio-Lammkeule *(im Ganzen)* **26,00 Euro**
- Bio-Lammbraten **29,00 Euro**
- Bio-Lammrücken *(mit Knochen)* **35,00 Euro**
- Bio-Lammlachs **55,00 Euro**
- Bio-Lammfilet **65,00 Euro**
- Bio-Lammkotelett **35,00 Euro**

## Wildspezialitäten

**Bestes, mageres Wildbret aus heimischen Forsten vom Reh, Hirsch oder Wildschwein**

Erhältlich als Braten, Steak, Rücken, Filet oder Gulasch. Aus eigener Herstellung bieten wir außerdem Hirschschinken, Hirschsalami, Wildsaubratwurst und Hirschbeisser an. Unsere Jäger schießen in den Wäldern von Salmünster, Bad Orb und Brachtal. Das Fleisch wird selbstverständlich veterinärmedizinisch untersucht.



Ihre Altstadt-Metzgerei  
Reetz wünschen Ihnen,  
liebe Kundinnen &  
Kunden, eine besinnliche  
Vorweihnachtszeit, frohe  
Festtage und ein gesun-  
des neues Jahr 2016!



### **Altstadt-Metzgerei Reetz**

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

### **Öffnungszeiten:**

Mo – Fr: 07.00 – 13.00 Uhr | 14.00 – 18.00 Uhr  
Sa: 07.00 – 13.00 Uhr