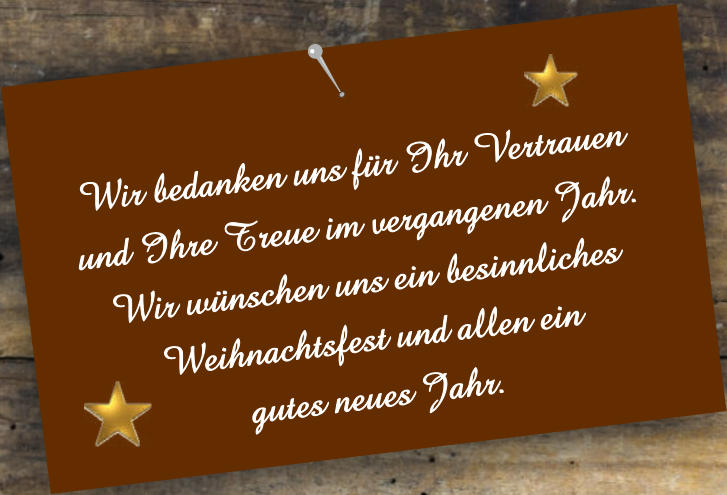




*Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen
und Ihre Treue im vergangenen Jahr.
Wir wünschen uns ein besinnliches
Weihnachtsfest und allen ein
gutes neues Jahr.*



Winter
die METZGEREI

Metzgerei Winter
Welzheimer Str. 26 • 73614 Schorndorf
Tel. 07181-5455 • Fax 07181-22300
info@winter-die-metzgerei.de
www.winter-die-metzgerei.de



*Christmas @ home
Schlemmen zu Hause*

Winter
die METZGEREI

Aus unserer eigenen Zerlegung

Winter
die METZGEREI

Die schönsten Teile von Rind, Kalb und Schwein
Bäckle, Braten, Steaks, Filet, Ochsenchwanz,
Sauerbraten, Suppenfleisch



Für den Backofen

- Coastbraten vom Kassler-Hals
- Jägerbraten vom Schweinehals
- Putenfilet mit Zwiebelkäse-Kruste
- Schäuferle-Braten
- Backschinken mit Honig-Kruste
- "Old school"

*Für alles gibt es
Zubereitungsempfehlungen!*

Schweinefilet im Blätterteig, Filet Wellington



Echt schwäbisch



- Gefüllte Kalbsbrust
- Hohe Rippe, das beste aus dem Rinder-Rücken

Dry Aged Steaks



- Rib Eye / T-Bone / Clubsteaks
- Roastbeef / Schweine- und Kalbskotelett



Reh · Wildschwein · Hirsch

- Braten - Gulasch - Steak's
vom Schurrwald und Bayerischen Wald
- Lamm von Ulli Rapp aus Schornbach
- Gans, Ente und Co.



Ganze Gans, Brust oder Keulen
von unserem Eiermann Günther Roth aus Nördlingen

- Kikok - Festtagshühnchen
- Hähnchenbrust "Supreme", Pollo Fino



Aus unserer Genuss-Küche *Frisch für Sie gekocht!*

- Rinderfleischbrühe, Flädle und Brätklöße
- Rinderbäckchen, Kalbsrahmbraten, Sauerbraten,
gebratene Gänsekeule, Wildgulasch
- Frische Spätzle, Semmel- oder Kartoffelknödel,
Blaukraut, Kartoffelgratin
- Braten- und Rahmsauce
- Kalbs- und Wildfond
- Raclette- und Fondueplatten
- Antipasti - Vitello Tonnato, Carpaccio



Unsere Besten...

- Winter's Goldstücke
- Lachs- Steinpilz- und Suppenmaultaschen