

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

Winter
die METZGEREI

Aus unserer eigenen Zerlegung

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

Für den Backofen

Für alles gibt es Zubereitungsempfehlungen!

- Toastbraten vom Kassler-Hals
- Jägerbraten vom Schweinehals
- Putenfilet mit Zwiebelkäse-Kruste
- Schäufele-Braten
- Backschinken mit Honig-Kruste
- "Old school"
  Schweinefilet im Blätterteig, Filet Wellington

Echt schwäbisch

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



Feine Steaks und Special Cut's

- Rib Eye / T-Bone / Secreto
- Roastbeef / Schweine- und Kalbskotelett
- Flat-Iron / Flanksteak

Reh · Wildschwein · Hirsch



- Braten - Gulasch - Steak's
  vom Schurwald und Bayerischen Wald
- Lamm
- 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 Rahmsoße
- Kalbs- und Wildfond
- Raclette- und Fondueplatten
- Antipasti - Vitello Tonnato, Carpaccio

Unsere Besten...

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