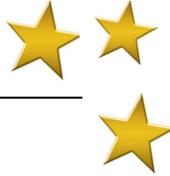


Sie möchten sich in der
Adventszeit von unserem
leckeren Partyservice
verwöhnen lassen???
Kommen Sie gerne auf uns zu!



Vor-/ Zuname

Straße

Postleitzahl/ Ort

Telefon für Rückfragen

Bestellschein Weihnachten/ Silvester 2019:

Menge	Bestelltext

Abholtermin: 23.12.2019 24.12.2019 _____ (bitte ankreuzen)

Unterschrift _____

Homepage: www.metzgerei-andmore-scheffel.de
E-mail: metzgerei.scheffel@t-online.de



Festtags-Angebote

*Frohe und festliche Stunden
zu Weihnachten,
Gesundheit, Glück & viel Erfolg
im neuen Jahr
wünscht Ihnen unser Team!*



*Alfred und Margit Scheffel
sorgen stets für Ihre Zufriedenheit!*

Hauptgeschäft Bettringen
Breslauer Straße 49
73529 GD-Bettringen
Telefon 0 71 71-8 25 65
Telefax 0 71 71-8 25 77

Filiale Oberbettringen
In der Vorstadt 1
73529 GD-Oberbettringen
Telefon 0 71 71-8 93 65



*Suchen Sie noch schnell
ein Geschenk?*



Wie wär's mit einem Geschenkgutschein
oder Geschenkkorb von uns?
Darüber freuen sich Ihre Liebsten bestimmt!

Und Sie wissen ja! Die Weihnachtsfeiertage sind noch nicht
recht vorbei und Silvester steht vor der Tür –
„man gönnt sich ja sonst nichts“ –
verwöhnen Sie sich, nur vom Feinsten!

Scheffel bringt's auf den Tisch

Fonduefleisch von der Rinderhüfte oder vom
Schweinenüssl

geräuchertes Schäufole

Leckere Braten-Spezialitäten und für das Katerfrühstück
halten wir unseren **leckeren Heringssalat** bereit.
Außerdem **Räucherling vom Schweinefilet**
und **Wacholderrauchfleisch**.

Fragen Sie uns nach zartem frischem **Lammfleisch** von der
Schäferei Kirschbaum-Albuch.

Gefüllte Fleischspezialitäten...

gefülltes Schweinefilet mit Champignons
Kalbsbrät und feinen Kräutern

100 g 2,48 €



*Was wären die Feiertage
ohne frischen Fisch?*

frischer **Karpfen**

frische **Forelle** und **Lachsforelle**

Auf Anfrage weitere leckere Fischspezialitäten zum Fest!

Vorbestellung bitte bis spätestens 18. Dezember 2019

Sie können bei uns auch Backwaren bestellen!

Christbrot, Butterwischel, Klecksleskuchen und vieles
mehr von der Bäckerei Posselt **aus Neugablonz**.

Vorbestellung bitte bis spätestens 16. Dezember 2019

Frisches BIO-Bauernbrot vom Hofcafé aus Herdtlinsweiler
am **21.12. (ab 8.00 Uhr) / 23.12. (ab 10.00 Uhr) /**
24.12. (ab 8.00 Uhr)

Vorbestellung bitte spätestens ein Tag vor Abholung

*Für weitere Fragen stehen wir Ihnen
sehr gerne zur Verfügung.*

Ihr Scheffel-Team



Unsere Wildspezialitäten zu den Feiertagen...

Deutsche Rehkeule ohne Knochen, ca. 1-2 kg	1 kg	 29,80 €
Deutsche Rehkeule mit Knochen, ca. 1,3-2,5 kg	1 kg	22,80 €
Rehrücken mit Knochen, ca. 1,2-2,2 kg	1 kg	52,80 €
Reh-Edelgulasch	100 g	2,78 €
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 2-3 kg	1 kg	24,80 €
Wildschweingulasch	100 g	1,98 €
Hirschkeule ohne Silberhaut und Knochen, ca. 2-3 kg	1 kg	26,80 €
Hirsch-Edelgulasch	100 g	2,68 €

Vorbestellung bitte bis spätestens 11. Dezember 2019

...für Ihre Festtagssuppe

hausgemachte Suppenklößchen im 500g-Becher eingefroren	100 g	 1,58 €
---	-------	--

gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingen,
Kalbsbrät und feinen Kräutern; bei 160°C ca. 1h im vorgeheizten Ofen backen

100 g 2,58 €

Adventsbraten vom Schweinehals;
mit Kalbsbrät, Semmelwürfel und feinen Gewürzen;
bei 160 °C ca. 2,5 h im vorgeheizten Ofen backen

100 g 1,38 €

gefüllte Kalbsbrust mit Kalbsbrät, Semmelwürfel
und feinen Kräutern; bei 160 °C ca. 2- 2,5 h im vorgeheizten Ofen backen

100 g 1,98 €

Putenbrust Florenz mit Kalbsbrät, Spinat,
Schinken und Käse; bei 160°C ca. 1,5 h im vorgeheizten Ofen backen

100 g 1,38 €

gefüllte Hähnchenbrust „Feinschmecker“
mit Champignons, Brokkoli und Brät

100 g 1,48 €

...leckere Festtagsgerichte

Schnitzelroulade Knecht Ruprecht
vom Schwein

100 g 1,38 €

Gourmet-Schlemmertöpfchen
vom Schweinefilet; mit Champignons;
bei 160 °C ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

100 g 2,48 €

Schweinefiletzopf – der attraktive Schnellbraten
bei 160 °C ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

100 g 2,48 €

Winter-Cordon-bleu vom Schwein
gefüllt mit Spinat und Mozzarella

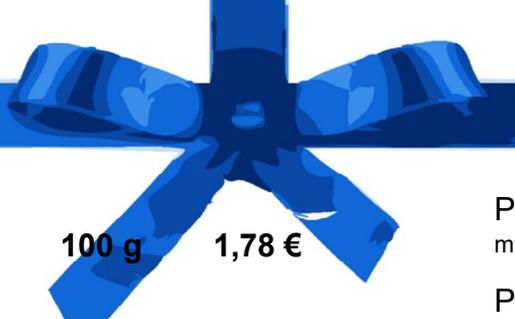
100 g 1,38 €

zartes Kalbsgeschnetzeltes

100 g 2,98 €

Hähnchenbrustfilettöpfchen
mit Nudeln, Tomaten und Käse,
bei 180°C ca. 15-20 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

100 g 1,48 €



Schwäbischer Sauerbraten
küchenfertig eingelegt

100 g 1,78 €

feine Kalbsbratwurst
nach dem Rezept aus Gablonz

100 g 1,48 €

Leckereien im Blätterteig...

Schweinefilet Jäger Art

bei 200°C ca. 45 Minuten im vorgeheizten Ofen backen,
anschließend weitere 45 Minuten bei 180 °C

100 g 2,18 €

leckere Schinkentaschen

bei 200°C ca. 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

100 g 1,58 €

Hähnchen der Handelsklasse A

Deutsches Hähnchen

1 kg 6,90 €

Frische deutsche Kikok-Maishähnchen

1 kg 8,90 €

Deutsches Hähnchenbrustfilet

ohne Haut und Knochen

100 g 1,19 €

Deutsche Hähnchenkeule

100 g 0,69 €

Gans der Handelsklasse A

Bayrische Bauerngans

mit Hals und Innereien

1 kg 15,99 €

Polnische Gänsebrust
mit Haut und Knochen

100 g 1,99 €

Polnische Gänsekeule

100 g 1,99 €

Ente der Handelsklasse A

Deutsche Ente

mit Hals und Innereien, ca. 2-4 kg

1 kg 7,30 €

Bayrische Flugente

mit Innereien, ca. 2-4 kg

1 kg 13,80 €

Französische Barbarie Entenkeule

100 g 1,09 €

Französisches Barbarie Entenbrustfilet

mit Haut, ohne Knochen

100 g 2,09 €

Französische Barbarie Ente

mit Innereien, ca. 2,5-3 kg

1 kg 9,95 €

Pute der Handelsklasse A

Französische Jung-Pute

1 kg 9,25 €

Kaninchen der Handelsklasse A

Deutsches Hauskaninchen

1 kg 13,80 €

Französische Kaninchenkeule

100 g 1,98 €

Vorbestellung bitte bis spätestens 11. Dezember 2019