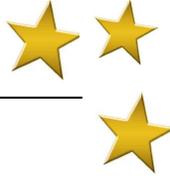


Sie möchten sich in der
Adventszeit von unserem
leckeren Partyservice
verwöhnen lassen???
Kommen Sie gerne auf uns zu!



Vor-/ Zuname

Straße

Postleitzahl/ Ort

Telefon für Rückfragen

Bestellschein Weihnachten/ Silvester 2024:

Menge	Bestelltext

Abholtermin: 23.12.2024 24.12.2024 _____ (bitte ankreuzen)

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



*Suchen Sie noch schnell
ein Geschenk?*



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

Die Weihnachtsfeiertage und Silvester stehen vor der Tür –
wir verwöhnen Sie mit unseren leckeren Spezialitäten!

Scheffel bringt's auf den Tisch

Fonduefleisch vom Filet
(Rind, Kalb, Schwein, Hähnchen und Pute)
feinster Raclette Käse aus Frankreich und der Schweiz
...genießen Sie dazu unser
leckeres **Wacholderrauchfleisch** oder
Räucherlinge „mediterrane Art“
(geräuchertes Schweinefilet)



Für Ihre Festtagssuppe...

hausgemachte Suppeneinlagen
(Suppenmaultäschle, Leberknödel oder Brätknödel)

separat
im Portionsbeutel

Gefüllte Fleischspezialitäten...

gefülltes Schweinefilet mit Champignons 100g - 2,68 €
Kalbsbrät und feinen Kräutern; bei 160°C ca. 1h im vorgeheizten Ofen backen

*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 2024



Sie können bei uns auch Backwaren bestellen!

Frisches BIO-Bauernbrot
vom Hofcafé **aus Herdtlinsweiler**
zu jedem Adventswochenende
An Weihnachten bitten wir um Vorbestellung



*Für Ihre weiteren Wünsche stehen wir
Ihnen sehr gerne zur Verfügung.*



Ihr Scheffel-Team



Unsere Wildspezialitäten zu den Feiertagen...

Deutsche Rehkeule ohne Knochen, ca. 1-2 kg	1kg – 36,80 €
Deutsche Rehkeule mit Knochen, ca. 1,3-2,5 kg	1kg – 29,80 €
Rehrücken mit Knochen, ca. 1,2–2,2 kg	1kg – 59,80 €
Reh-Edelgulasch	100g – 3,88 €
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 2-3 kg	1kg – 36,80 €
Wildschweinedelgulasch	100g – 3,68 €
Hirschkeule ohne Silberhaut und Knochen, ca. 3-5 kg	1kg – 36,80 €
Hirsch-Edelgulasch	100g – 3,68 €
Hirschrücken ohne Silberhaut und Knochen, ca. 2 kg	1kg – 59,80 €

**Vorbestellung Wildspezialitäten
bitte bis spätestens 13. Dezember 2024**

gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingen,
Kalbsbrät und feinen Kräutern; bei 160°C ca. 1h im vorgeheizten Ofen backen 100g – 2,78 €

Adventsbraten vom Schweinehals 100g – 1,68 €
mit Kalbsbrät, Semmelwürfel und feinen Gewürzen;
bei 160 °C ca. 2,5h im vorgeheizten Ofen backen

Nikolausbraten vom Schweinehals 100g – 1,68 €
mit Schinken und Käse;
bei 160 °C ca. 2h im vorgeheizten Ofen backen

gefüllte Schweinerouladen 100g – 1,88 €
mit Semmelfüllung und feinen Gewürzen

gefüllte Kalbsbrust mit Kalbsbrät, Semmelwürfel 100g – 2,38 €
und feinen Kräutern; bei 160 °C ca. 2- 2,5h im vorgeheizten Ofen backen

Putenbrust Florenz mit Kalbsbrät, Spinat, 100g – 2,18 €
Schinken und Käse; bei 160°C ca. 1,5h im vorgeheizten Ofen backen

Leckere Festtagsgerichte...

Schweinefiletzopf – der attraktive Schnellbraten 100g – 2,48 €
bei 160 °C ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

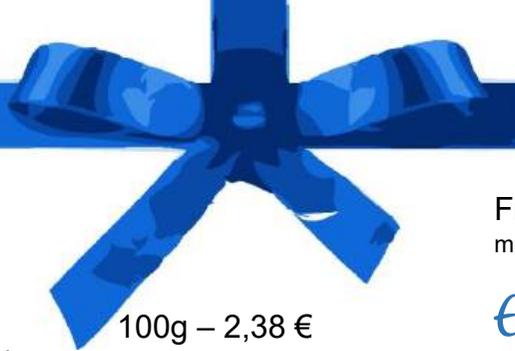
Schweinefilet natur oder im Speckmantel 100g – 2,28 €

gefüllte Schweinefiletmedaillons „Amerikanische Art“
mit getrockneten Cranberries und Speck umwickelt;
bei 160°C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen 100g – 2,48 €

Rindfleischsäckchen 100g – 2,68 €
mit Gemüsefüllung

zartes Kalbgeschnetzeltes 100g – 3,18 €

feine Kalbsbratwurst 100g – 1,98 €
nach dem Rezept aus Gablonz



Leckereien im Blätterteig...

Schweinefilet Jäger Art bei 200°C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen, anschließend weitere 30 Minuten bei 180 °C	100g – 2,38 €
leckere Schinkentaschen bei 200°C ca. 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen	100g – 1,78 €
Hähnchenbrust im Wirsing-Blätterteigmantel bei 200-220 °C ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen	100g – 1,98 €

Dazu empfehlen wir...

hausgemachte Semmelknödel/ Spinatknödel/ Brezenknödel	100g – 0,99 €
--	---------------

Hähnchen der Handelsklasse A

Deutsches Suppenhuhn	1kg – 8,80 €
Deutsches Hähnchen	1kg – 9,80 €
Französisches Maishähnchen	1kg – 11,80 €
Französisches Perlhuhn	1kg – 14,80 €

Gans der Handelsklasse A

Bayrische Bauerngans mit Hals und Innereien	1kg – 29,80 €
Polnische Gänsekeule	100g – 2,78 €

Frische Gänsebrust mit Haut und Knochen, aus Polen	100g – 2,58 €
---	---------------

Ente der Handelsklasse A

Deutsche Ente mit Hals und Innereien, ca. 2-4 kg	1kg – 21,80 €
Französische Barbarie Entenkeule	100g – 2,08 €
Französisches Barbarie Entenbrustfilet mit Haut, ohne Knochen	100g – 3,38 €
Französische Flugente männlich ca. 2,5 kg, weiblich ca. 1,6 kg	1kg – 17,80 €

Pute der Handelsklasse A

Französische Jung-Pute oder Baby-Pute verschiedene Gewichtsklassen	1kg – 15,80 €
Deutsche Baby-Pute bis 4 kg	1kg – 24,80 €
Deutsche Jung-Pute ca. 4-6 kg	1kg – 22,80 €

**Vorbestellung Geflügel
bitte bis spätestens 04. Dezember 2024**

Lamm von der Schäferei Kirschbaum-Albuch

zartes frisches Lammfleisch	- Tagespreis -
Vorbestellung Lamm bitte bis spätestens 14. Dezember 2024	