Damit nichts schief geht: Bitte bestellen Sie Ihre gewünschten kulinarischen Genüsse für die Adventszeit, für Weihnachten und Silvester bei uns persönlich in der Metzgerei. Wir beraten Sie gerne fachkundig und nehmen Ihre Bestellung auf. Dann erhalten Sie eine Nummer, mit der Sie Ihr Bestelltes zum vereinbarten Termin unkompliziert abholen können. Bequemer geht‘s nicht!

An Heiligabend und an Silvester haben wir von 7.45 bis 12.00 Uhr für Sie geöffnet

Metzgerei Herbst

Da weiß man, dass es schmeckt.

Metzgerei Herbst, Hauptstr. 31, 74354 Besigheim
Telefon (07143) 32808 / Telefax (07143) 60136
info@metzgerei-herbst.de

Von 02.01.27 bis einschließlich 06.01.27 gönnen wir uns und unserem engagierten Team eine kleine Auszeit.
Ab Donnerstag, 07.01.27, sind wir wieder zu den gewohnten Zeiten für Sie da.

www.metzgerei-herbst.de

Die Familien Herbst und ihr Team wünschen Ihnen und Ihren Lieben eine besinnliche Adventszeit, geruhsame Weihnachtstage und einen guten Start in das neue Jahr 2027

Spitzen-Qualität braucht Zeit, bestellen Sie deshalb diese Spezialitäten für die Festtage schon JETZT vor, damit wir sie in aller Ruhe bis zum optimalen Zeitpunkt reifen lassen können.

Für Kenner und Genießer:
Verschiedene Steaks
herrlich marmoriertes Rib-Eye
und Entrecote sowie
Cuscino / Secreto Flank /
Flat Iron / Rinderfilet / Rostbraten
Dry Aged: T-Bone-Steak /
Porterhouse /Ochsenkotelett



Unsere Angebote für Sie

gültig von Montag, 30.11., bis inklusive Samstag, 19.12.26

Adventszeit

Rinderrouladen natur oder gefüllt nach Hausfrauenart	€/1kg	29,-
Schweineschnitzel von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	€/1kg	17,--
Paprika-Lyoner mit viel frischem Paprika	€/100g	1,99
Jagdwurst	€/100g	2,25
Eiersalat	€/100g	1,18
Frischkäse verschiedene, wechselnde Sorten	€/100g	1,65

Auf Vorbestellung bis 14.12. bieten wir Ihnen:

Aus heimischer Jagd

Reh, Hirsch und Wildschwein.

Auf Vorbestellung bis 14.12.
zur Abholung am 23. oder 24.12.:

Frisches Geflügel vom Bauernhof Barth
Ganze HÄHNCHEN
Ganze ENTEN, -Keulen, -Brust
Ganze GÄNSE, -Keulen, -Brust

- **Bitte bestellen Sie auch vor:**
- **Fonduefleisch** aller Art (Lamm, Pute, Kalb, Rind, Schwein) in Würfel geschnitten für Fettfondue oder in Scheiben geschnitten für Suppenfondue
- **Kalbfleisch**
- Kalbs-Kotelett, Kalbs-Haxe,Ossobuco, Kalbs-Hals, Kalbs-Rücken, Kalbs-Schnitzel

Unsere Festtagsangebote für Sie

gültig von Montag, 21.12., bis Donnerstag, 31.12.26

Schweinefilet von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall	€/1kg	22,--
Schwarzwälder Schinken	€/100g	2,65
Bierschinken	€/100g	2,25
Nudelsalat mit grünen Bandnudeln und Shrimps	€/100g	1,79
Allgäuer Bergkäse 50% F.i.Tr.	€/100g	1,79



Und auf Vorbestellung:

Unser Mitternachts-Angebot

Hausgemachte Gulaschsuppe
für mind. 2 Personen (1 Liter)
1 ganzes Baguette
1 Flasche Sekt 0,75l alles zusammen € 25,--

Wenn Sie ein individuelles Schlemmerpaket für besondere Anlässe oder als Präsent haben möchten, beraten wir Sie gerne. Bestellungen brauchen wir 4 Tage vor gewünschter Abholung.

Außerdem bieten wir Ihnen - auf Vorbestellung bis 17.12. -
unsere hausgemachten Menüs im Kochbeutel. Praktischer geht's nicht:
Nur noch erwärmen und genießen!

Putengulasch „Curry“
Rehbraten, unsere hausgemachte Spezialität
Rinderbraten-Scheiben in brauner Soße
Sauerbraten-Scheiben mit Soße
Schweinefiletscheiben in Rieslingrahm

Schweinebraten in brauner Soße
Geschmorte Ochsenbäckle
Rinderrouladen in Soße
Bratensoße / Fleischbrühe
mehrfach reduziert