



# Schenken Sie das Besondere

Spezial-Grill-Kurs  
mit  
Fleischsommelier  
Roman Hermle

Steakkurs 23.03.2018  
Burger Kurs 19.04.2018  
Steakkurs 20.04.2018  
Beefsky-Kurs 08.06.2018  
dry-aged u. barrel-aged  
feinstes Fleisch u. bester Whisky



Weitere Informationen zu den Grillkursen erfahren  
Sie in unserer Metzgerei Hermle zur Hoffnung.  
Sprechen Sie uns gerne darauf an.  
Angerstrasse 35 Tel. 07424/622

*Frohe  
Weihnachten  
und ein glückliches  
neues Jahr!*

Liebe Kunden,

wir möchten uns für Ihre Treue  
und das in uns gesetzte  
Vertrauen bedanken!

Ihr Hoffnung's Team

**HERMLE**  
Metzgerei zur Hoffnung





# Wichtig

*Was jedoch auch noch ganz dringend gesagt werden muss.*

*Liebe Kunden diese Jahr, beschert Ihnen und auch unseren fleißigen Mitarbeitern ein besonders langes Fest, da der Heiligabend auf den Sonntag fällt. Dies bedeutet für uns jedoch zuerst einmal eine ganz besondere Herausforderung in Sachen Frische und Logistik. Unsere Empfehlungen sind darauf abgestimmt, dass unsere festlichen Köstlichkeiten über das ganze Festwochenende hinaus vakuumverpackt gut haltbar sind.*

## **Und alle Jahre wieder gilt.**

*Definitiv letzter Annahmetermin für Ihre Weihnachtsbestellung 2017 ist Samstag 16.12.*

*Danach möchten wir uns ganz auf unsere Kunden im Geschäft konzentrieren.*

**Um- oder Zusatzbestellungen sind dann nicht mehr möglich.**

*Und falls Weihnachten doch überraschend kommt, freuen wir uns von Herzen, Sie bei uns in der Metzgerei begrüßen zu dürfen. Unsere Theke ist gut gefüllt und Sie werden sicher Ihren Weihnachts-Favoriten für Ihr Menue bei uns finden.*

Weihnachtslieder singen, Socken und Krawatten den Herren schenken. Und für alle Damen eine Flasche Parfüm. So langweilig kann Weihnachten sein - muss aber nicht. Wir vom Hermle-Team, die Fleischpuristen wollen Ihre Festtafel mit unseren Genuss-Ideen bereichern.

Werden Sie der Star am Weihnachtsfest. Und Stars treten nicht in der Küche auf-sondern da wo die Gäste sind.

Wir haben für sie tolle Ideen mit denen sie Weihnachtsmenues zaubern, für die Sie Ihre Gäste loben werden.



## Schlemmereien vom Kalb

### Osso bucco

in Rotweinsauce mariniert, nur im Ofen fertig garen

### Rücken vom Baby-Beef

am Knochen gereift, unter der Kräuter-Nuss-Kruste

### gefüllte Kalbsbrust

mit Semmelknödel u. Kräuter

## BEEF in Vollendung

### Beouf "Stroganoff"

fein mariniert

### Rib-Eye-Steaks

mit fein würzigem Duft, nur erwärmen und scharf anbraten

### unser Weihnachtshit

#### Kräuter-Roastbeef

vom Weiderind

### Dry aged T-Bone Steak u. Entrecote

6 Wochen trocken gereift

## Bestes vom Strohschwein

### Schweinefilet

gefüllt mit Schinken und Mangold, umhüllt von saftigem Speck

### Rücken gefüllt

mit Rucola, getrockneten Tomaten und Hobelspänen vom Parmesan

unser bestes vom Strohschwein

### Tomahawk-Kotelett

4 Wochen trocken gereift ein Geschmackserlebnis



## Vom Lamm

### Lammrücken in Kräuterpesto

### Lammkeule



## Blätterteigspezialitäten

### Putenfilet

in Mozzarella-Kräuterpesto

### Lendchen im Teig

## Auf der Pirsch in heimischen Wäldern

Rehkeule, Rehrücken, Rehragout, Hirschgulasch, Hirschsteaks

## Geflügel aus Freilaufhaltung

### Hähnchenbrust in kräftiger Mostsauce

### Entenbrustfilet

in Orangensauce im Ofen nur noch heiß machen



### Gans- schön weihnachtlich

sowie Ente, Pute, Hähnchen und Entenbrust mit natürlichem Geschmack. Ganze Tiere können im Gewicht variieren.

Bestellungen bis **9. Dezember 2017**





## Hoffnung zum Schluß

Panna Cotta  
mit Himbeeremus



## Wichtiges

Samstag 23.12.  
7:00 – 13:00 Uhr geöffnet

Annahmeschluss aller  
Bestellungen am  
**16. Dezember 2017**



Tel. 07424/6220

Bei uns steht Qualität  
an erster Stelle!



## Zur Einstimmung Hoffnung am Anfang



Rehpastete

Weihnachtsleberwurst  
mit Preiselbeeren



Shrimpscocktail

Räucherlachs

Lachstorte

Lachspaté  
hausgemacht für Fischliebhaber

