

## **zum Selberbacken:**

<b>Adventsbraten vom Kalb</b> Saftiger Kalbsbraten, gefüllt mit Kalbsbrät, Pfifferlingen Kräutern und rohem Kasseler	<b>100g 2,59 €</b>
<b>Adventsbraten vom Schwein</b> Saftiger Schweinebraten, gefüllt mit Kalbsbrät, Pfifferlingen Kräutern und rohem Kasseler	<b>100g 1,99 €</b>
<b>Festtagsfilet vom Schwein</b> Schweinefilet mit einer Pfifferling-Kräuter-Brät-Füllung	<b>100g 2,09 €</b>
<b>Kasseler im Weihnachtskleid</b> Saftiges Kasseler im Blätterteig	<b>100g 1,49 €</b>
<b>Rinderfilet Wellington</b> Zartes Rinderfilet mit einer würzigen Farce im Blätterteig	<b>100g 4,59 €</b>
<b>ganze gefüllte entbeinte Bauern-Ente</b> mit Entenklein, grobem Brät und Kräutern	<b>100g 1,69 €</b>
<b>Hähnchenbrüste</b> gefüllt mit Tomaten, Mozzarella & Basilikum	<b>100g 1,69 €</b>
<b>Für Ihre Festtagsuppe:</b> gekochte Fleischbrühe	<b>1 Ltr. 4,00 €</b>
hausgemachte Brätklößchen, Markklößchen Grießklößchen und Leberknödel	<b>100 g 1,59 €</b>

*Bitte bis zum 17.12.2017 vorbestellen*

*Abholung am 23.12.2017 bis 13.00 Uhr*

**Metzgerei Hespelt**

**Einkornstraße 50 ☎ 0791 9302214**

**info@hespeltgenuss.de www.hespeltgenuss.de**

**HESPELT**  
Genuss pur

**KÖSTLICHE  
WEIHNACHTEN!  
VERWÖHN IDEEN  
FÜR  
DIE FESTLICHSTEN  
TAGE  
DES JAHRES**

**Gerne nehmen wir  
die Bestellung für  
Ihr Weihnachtsmenü  
entgegen.**

- zart abgehangenes Roastbeef oder Rinderfilet
- gefüllte Rinderrouladen nach Hausfrauen Art
  - gepökelte Rinderzunge
  - Kalbs- & Ochsenbäckle
- eingelegter Sauerbraten
- marinierter Burgunderbraten
  - superzarte Rumpsteaks
  - Entrecote

*.. Dry aged beef*  
**Steaks für Genießer**  
**garantiert 5 Wochen**  
**am Knochen gereift**

- Kalbsbraten aus der Keule oder der Schulter
  - Kalbschnitzel
- Kalbsbrust gefüllt nach schwäbischer Art
  - Kalbszunge
  - Kalbsbäckle
- Lammkeule, auf Wunsch mariniert
- Lammlachse - das zarteste Stück vom Lamm
  - Putenschnitzel
  - gefüllte Putenbrust
- Frischgeflügel und Geflügelteile,
  - Flugentenbrustfilets
  - KIKOK – Maishähnchen,
  - KIKOIK Hähnchenbrust und Keulen

- Wildspezialitäten Reh - Wildschwein  
aus heimischer Jagd
- Hirschbraten aus dem Thüringer Wald

## **Essen in netter Gesellschaft**

zartes Fleischfondue  
 von Rind, Schwein, Lamm, Pute, Hähnchen und Kalb  
 auf Wunsch von Hand geschnittene Würfel oder dünne  
 Scheiben

## **Gerne kochen wir für Sie:**

Schwäbischer Sauerbraten  
 hausgemachte Rinderrouladen  
 Rinderfiletstreifen Stroganoff mit Pfifferlingen  
 zarte Schweinemedallions in Pilzrahmsoupe  
 Wildschwein-, Reh- und Hirschbraten  
 Kalbsgeschnetzeltes  
 mit frischen Champignons in feiner Rahmsoupe

## **Beilagen:**

hausgemachte Semmelknödel,  
 Spätzle,  
 hausgemachter Kartoffelsalat  
 Kartoffelgratin

Einfach nur erwärmen  
 schmeckt hausgemacht und lecker

Hier ist ein Slow Food Mitglied verantwortlich

- » Handwerkliche Herstellung
- » Vorzüglicher Geschmack
- » Erzeugt mit Respekt zu Natur und Umwelt



Slow Food®

Hohenlohe - Tauber - Main - Franken