

Meine Bestellung

Abholnummer: _____

Artikel

kg

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Meine Adresse

Vorname: _____ Name: _____

Straße / Hausnr.: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon**: _____ E-Mail: _____

Abholdatum: _____

Bitte wählen Sie:

Abholung in unserer Metzgerei (zum gewünschten Abholdatum)

Abholung im Innenhof neben unserer Metzgerei (nur Barzahlung)

Abholdatum wählen:

22.12.2022 23.12.2022***

Abholzeit wählen:

10 - 12:30 Uhr 14:30 - 18 Uhr

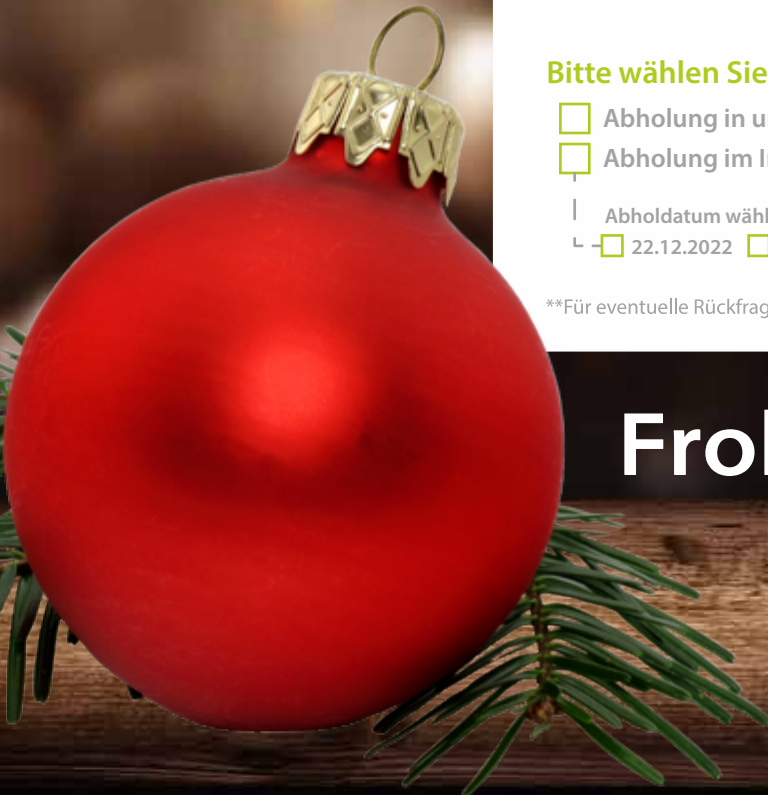
**Für eventuelle Rückfragen bitte ausfüllen.

*** Abholung nur vormittags möglich

Frohe Weihnachten!

Wir bitten um
Vorbestellung
bis zum Samstag,
16.12.2023!*

*Geflügel:
Bitte bis
Samstag, 09.12.
vorbestellen!



Angebot gültig bis
zum 23.12.2023

Weihnachtsbestellungen
bitte bis zum 16.12.2023 abgeben
(Geflügel am 09.12.2023)



Das Team Ihrer
Landmetzgerei
Eberhard wünscht
Ihnen ein frohes
Weihnachtsfest!

Harald Haagen



Eberhard

Landmetzgerei
Mittagstisch & Imbiss
eigene Schlachtung

Inhaber: Harald Haagen
Vordere Straße 2-4
71263 Weil der Stadt - Merklingen
Telefon: 0 70 33 / 3 15 08
Telefax: 0 70 33 / 5 30 02
info@landmetzgerei-eberhard.de

**Unsere Öffnungszeiten
am 23.12.2023**
von 07:00 bis 12:00 Uhr
nachmittags geschlossen

Geflügelspezialitäten

(bitte bis zum Samstag, 09.12.2023 vorbestellen!)

- Deutsche Freiland-Gänse ca. 4 - 6 Kg
- Gänsekeule, ca. 400 - 500 g
- Gänsebrust mit Knochen, ca. 1 kg
- Deutsche Enten, Bodenhaltung ca. 2,5 - 3,0 kg
- Barbarie-Enten, ca. 1,6 - 3,0 kg
- Barbarie-Entenbrustfilet, ca. 220 - 320 g
- Deutsche Puten, ca. 4 - 6 kg
- Frz. Junge Puten, 2 - 6 kg
- Kikok Ganze Hähnchen
- Kikok Hähnchenbrustfilet
- Kaninchen im Schlauchbeutel
- Kaninchenkeulen
- Kaninchenrücken

Fisch

- Frischer Lachs
- Geräucherter Lachs
- Lachs-Lasagne

Fleischspezialitäten

- Filet Wellington
- Kalbshinterhaxe am Stück oder Scheiben
- Roastbeef
- Schweinefilet im Blätterteig
- Kalbsfilet
- Kalbsrücken
- Rostbraten

Lammspezialitäten

- Lammkeule
- Lammrücken/ Lachse
- Lammfilet

Wildspezialitäten

- Rehkeule
- Wildschweinrücken o. K.
- Rehrücken mit Knochen
- Hirschkeule
- Wildschweinkeule / Rücken

Gefüllte Fleischspezialitäten

- Jägerhals
- Gefüllte Schweinefilet, mit Pilzen und Kräuter)
- Gef. Kalbsbrust Hausmacher Art
- Kalbsnierenbraten
- Kasseler im Blätterteig

Hausgemachte Beilagen

- Semmelknödel, ca. 190 g
- Kartoffelknödel, ca. 180 g
- Hausgemachte Spätzle (einfach im Wasserbad erhitzen)
- Fertige hausgemachte Bratensauce