

\*Geflügel:  
Bitte bis  
**07.12.**  
vorbestellen!

Wir bitten um  
Vorbestellung  
bis zum Samstag,  
**13.12.2025!**

# 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)

\*\*Für eventuelle Rückfragen bitte ausfüllen.

**Frohe Weihnachten!**

Das Team Ihrer  
Landmetzgerei  
Eberhard wünscht  
Ihnen ein frohes  
Weihnachtsfest!

**Angebot gültig bis  
zum 23.12.2025**

Weihnachtsbestellungen  
bitte bis zum 13.12.2025 abgeben  
(Geflügel bis 07.12.2025)



Harald Haag

**Landmetzgerei**  
Mittagstisch & Imbiss  
eigene Schlachtung

Inhaber: Harald Haag  
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**

**Mittwoch, 24.12.2025:**

geöffnet bis 12:00 Uhr

**Samstag, 27.12.2025:** geschlossen

**Montag, 29.12.2025:** 8:00 – 12:00 Uhr

**Dienstag, 30.12.2025:**

7:00 – 12:30 Uhr und 14:30 – 18:00 Uhr

Anschließend haben wir Betriebsurlaub vom 31.12.2025 bis 10.01.2026.  
Ab 13.01.2026 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

### **Geflügelspezialitäten**

(bitte bis zum 07.12.2025 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
- Hirschkeule
- Rehrücken mit Knochen
- Wildschweinkeule / Rücken

### **Gefüllte Fleischspezialitäten**

- Jägerhals
- Gefüllte Schweinefilet, mit Pilzen und Kräuter
- Gef. Kalbsbrust Hausmacher Art
- Kalbsnierenbraten

### **Hausgemachte Beilagen**

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