

In der Vorweihnachtszeit
und zu Weihnachten bieten wir Ihnen...

Kalbfleisch aus eigener Schlachtung

aus der Region von den Bauern Wolf aus Höchst und Weidner aus Weilbach

Kalbsfilet

Kalbshaxen/Beinscheiben für Ossobucco,

Geschnetzeltes, gerne auch vorbereitet mit Waldpilzen

Kotelett, Schnitzel, Steaks

Brust mit Tasche zum Füllen, Ragout, Bratenstücke



Hausgemachte Suppen im Glas:

Schnelle und leckere Rindfleischsuppe

Hühnersuppe

Zum Selberbacken- oder als Farce zum Füllen:

Fleischkäse rot, weißes Brät/Fleischkäse

Die Klassiker zum Weihnachtsfest:

Schüßlers leckere Weißwürste und Knobelinen, dazu empfehlen wir Ihnen unseren hausgemachten Kartoffelsalat

... und jetzt wieder

Hausgemachte Leberwurst mit Bratapfel und Amaretto-Zimt verfeinert oder mit

Delikatess Leberwurst fein mit Cranberry, Röstzwiebel, Äpfel und Zimt

Unsere großen Stärken:

REGIONALITÄT

Rind: vom Höhenhof Reul aus Ostheim

Schwein: vom Bauernhof Berberich aus Rüttschdorf

Kalb: von den Bauern Wolf aus Höchst und Weidner aus Weilbach

TRANSPARENZ

Wir schlachten und produzieren noch vor Ort im Stammhaus der Traditionsmetzgerei Schüßler in Erlenbach. Wir holen die Rinder und Schweine selbst bei den Bauern ab und können uns somit jederzeit persönlich in den Betrieben von den Haltungsbedingungen ein Bild machen. Dadurch ist eine nahezu gläserne Produktionskette vom Tier bis zum Endprodukt gewährleistet.

GESCHMACK UND QUALITÄT

... hat bei uns Tradition schon seit 1956. Wir verwenden qualitativ beste Rohstoffe und verarbeiten diese mit Liebe und handwerklichem Geschick in geschmackvolle Mahlzeiten. Bei uns können Sie futtern wie bei Müttern mit frisch zubereiteter deftiger Hausmannskost für jeden Tag. Aber auch die modern leichte Variante setzen wir problemlos nach Ihren Wünschen um.

KOMPETENZ

Wir wissen wie Fleisch und Wurst geht.

Wir entwickeln stets neue Wurst- und Fleischkreationen für Sie.

Wir geben unser Wissen gern an Sie weiter und beraten Sie in allen Fleischfragen.

FLEXIBILITÄT

Wir vereinen Qualität und Hygienestandard eines Großbetriebes mit der Überschaubarkeit des regionalen Handwerksbetriebes vor Ort. Wir können durch die direkte Nähe zum Kunden umgehend auf Ihre Bedürfnisse, Anregungen und Wünsche reagieren.

STROH MACHT FROH!

Schweine, Bullen und Kälber aus
Stroh- und Weidehaltung

Unser Weihnachtsrezept: Rumpsteak mit Champignon-Zwiebel-Rahm



ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

4 Rumpsteaks á 250g

3 Essl. Öl

2 Stück Zwiebeln

600 g Champignons

8 kleine Tomaten

2 Essl. Petersilie

Salz, Pfeffer, Zucker

250 ml Gemüsebrühe oder

Fleischbrühe

250 ml Sahne

Salz, Zucker, Basilikum und

Oregano

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: Vorheizen 175 °C Ober /Unterhitze (Kerntemperatur 58 °C)

DIE ZUBEREITUNG:

Die Zwiebel fein würfeln. Champignons putzen und in Scheiben schneiden.

Das Stück Fleisch abwaschen, etwas trocken tupfen, und in 3 Essl. Öl anbraten und auf jeder Seite 1 ½ Minuten anbraten.

Auf ein Backblech mit Backpapier legen, salzen und pfeffern, dann die Tomaten dazugeben.

8 Min. in den Ofen bei 175 Grad. Dann in Alufolie wickeln oder abgedeckt für 4 Min. ruhenlassen.

Champignons in der Pfanne (von den Steaks) anbraten und die Zwiebel dazugeben – mit Salz und Pfeffer würzen.

Mit der Brühe und der Sahne – dazu etwas Zucker – für 5 Minuten leicht köcheln lassen.

Dazu empfehlen wir Ihnen Pommes, Gnocci oder Kroketten und einen grünen Salat.

*Wir wünschen Guten Appetit!
Ihre Metzgerei Schüßler*

Wir freuen uns, Ihre Weihnachtsbestellung persönlich, telefonisch in der jeweiligen Filiale oder auch per Mail an info@metzgerei-schuessler.de entgegen zu nehmen:

Ihre Bestellung wird gerichtet und Sie können sie zu einem späteren Zeitpunkt ohne längere Wartezeiten abholen.

*Bitte geben Sie Ihre
Bestellungen rechtzeitig
in unseren Filialen ab.*

Metzgerei Schüßler

Stammsitz ERLENBACH

Bahnstraße 31

Tel. 09372/5334 u. 7063613

Filiale ELSENFELD

Erlenbacher Straße 25

Tel. 06022/6877523

Filiale KLEINHEUBACH

Friedenstraße 33

Tel. 09371/67651

Filiale WÖRTH

Ludwigstraße 8

Tel. 09372/5431

www.metzgerei-schuessler.de | info@metzgerei-schuessler.de

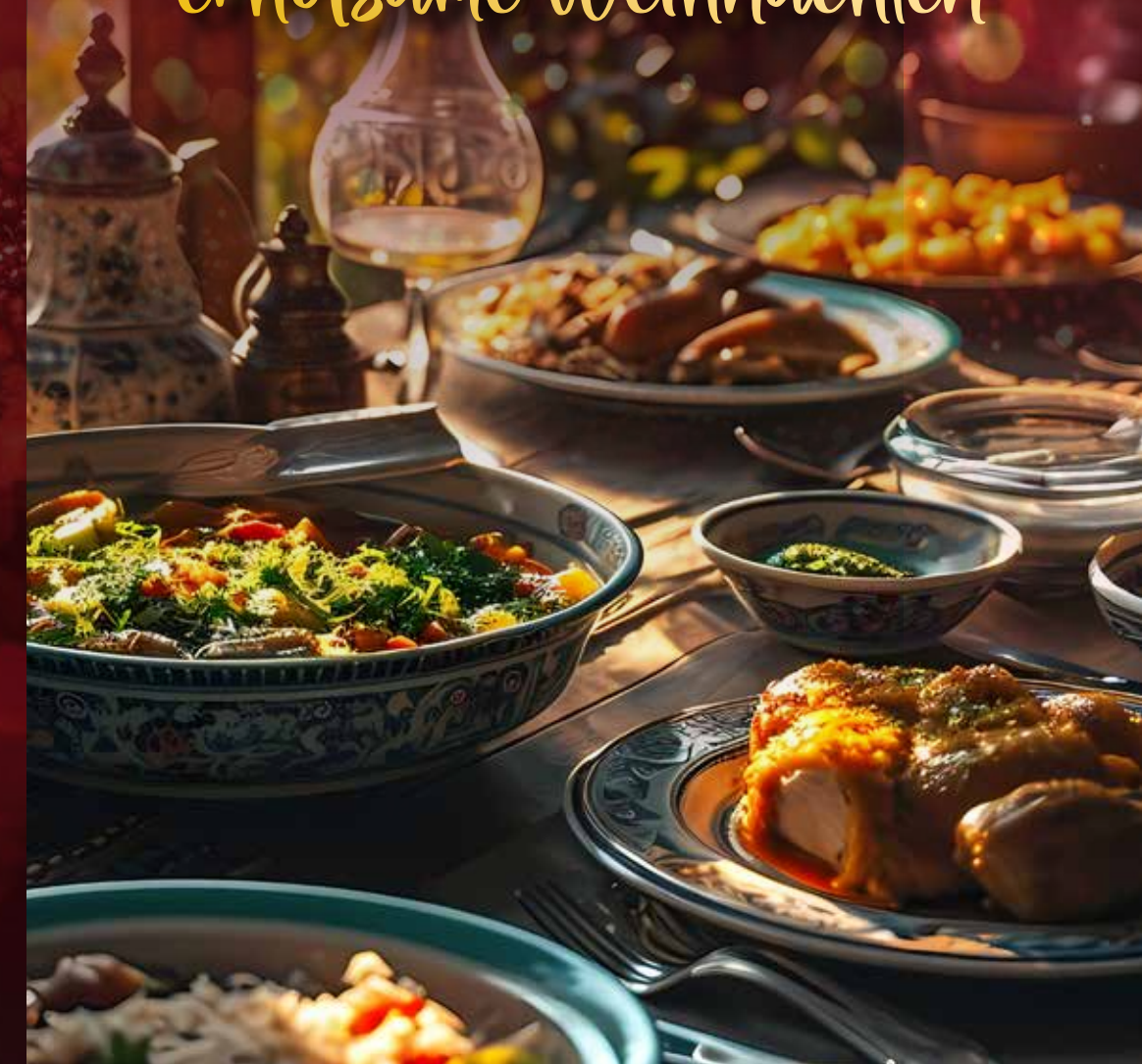
Kreation: Grafik-Studio Werner Hillerich

Hintergrundbild von Freepik. Fotos: privat



Alexander Schüßler
Die Traditionsmetzgerei

Wir wünschen Ihnen
eine schöne Adventszeit und
erholtsame Weihnachten





Rindfleisch aus der Region

Wir beziehen seit Jahrzehnten unsere Charolaisebullen vom Landwirt Reul aus Ostheim. Die Rinder aus natürlicher, artgerechter Haltung werden mit gentechnikfreiem Futter gefüttert.

Freuen Sie sich auf **Rinderrouladen, Zartes Rumpsteak, Rinderfiletsteaks, Hüftbraten und Hüftsteaks** oder **Rinderlende** für Steaks, Fondue oder Raclette.

Das Besondere an Weihnachten aus unserem Dry Aged Schrank

Rumpsteak, Filet oder T-Bone-Steak – der ganz besondere Genuss.



Regionales Schweinefleisch aus artgerechter Haltung

Seit Dezember 2020 gibt es beim Schüßler Strohschweine vom Bauernhof Berberich in Rütschdorf. Die Schweine haben jede Menge Platz und leben auf Stroh. Sie werden mit Getreide aus eigenem Anbau – Gerste, Weizen und Erbsen – sowie Sojabohnen gefüttert. Wir stehen für artgerechte Haltung, bestmögliches Tierwohl und kurze Transportwege.

**WIR HOLEN SELBST.
WIR SCHLACHTEN SELBST.
WIR VERARBEITEN SELBST.**

Lassen Sie sich in unseren Geschäften diesen Flyer mit Informationen zu unseren Fleischlieferanten geben!



Für Ihre leckere Vorspeise oder einen Festtagsbrunch aus eigener Herstellung

- Rindersaftschinken**
- Gegrilltes Roastbeef**
- Pastrami – geräucherte, gekochte Rinderbrust**
- Geräuchertes zartes Schweinefilet**
- Verschiedene gegrillte Braten**
- Gegrillte Entenbrust**
- Hausgemachten Kochschinken**
- Rohe Schinken:** Schinkenspeck, Spessartschinken, Toskanaschinken, Nußschinken, Schinken nach Schwarzwälder Art, Kamm-schinken, Rinderschinken



Frische hausgemachte Feinkostsalate

Für Fondue oder Heißen Stein

schneiden wir Ihnen zarte Edelteile vom Rind, Schwein, Kalb, Pute, Hähnchen, Lamm oder Ente

Zum Wärmen fix und fertig vorbereitet

Ochsenbäckchen mit Schmorgemüse	14,50 €
Rehbraten mit Orangensauce	15,50 €
Hirschbraten mit Schoko-Preiselbeersauce	13,50 €
Rinderbraten in Rotweinsauce	13,00 €
Rinderroulade in Sauce	14,00 €
Gänsekeulen mit Orangensauce, 1 Stück	18,90 €

Je Portion!



Dazu bieten wir Ihnen unsere leckeren Beilagen

- Fertig gekochtes, hausgemachtes Rotkraut** 100 g 1,70 €
- Semmelknödel**
- Kartoffelknödel**

Für Ihre Festtagssuppe bieten wir Ihnen Mark- und Leberklößchen sowie Maultaschen aus eigener Herstellung.

Bitte geben Sie Ihre **FIX** und **FERTIG**-Bestellung bis zum **Samstag, 14. 12.**

Schüßlers Weihnachtselfen schwingen wieder den Kochlöffel für Sie. Gerne helfen wir Ihnen, Ihren Essenswunsch umzusetzen. Sprechen Sie uns an!

Für den Backofen – küchenfertig für Sie vorbereitet. Bitte bis 19.12.2024 vorbestellen

- Toastbraten** gefüllt Semmel, Zwiebel, Dörrfleisch, Sahne und feiner Farce
- Früchtebraten**, gefüllt mit einer Farce aus getrocknetem Obst
- Försterinbraten**, gefüllt mit einer Farce aus Wirsing, Champignons und gerösteten Dörrfleischwürfeln
- Broccolibraten**, gefüllt mit einer Farce aus Broccoli und Rauchwürsten
- Spießbraten**, gefüllt mit einer Farce aus Dörrfleisch und Zwiebel



Schlemmerrolle vom Schwein oder Rind mit Brezel-Maronenfüllung und einer feinen Farce

Pfifferling-Schlemmer-Braten oder Schweinefilet im Backpapier, gefüllt mit feinem Brät, Pfifferlingen, Speckwürfel, Röstzwiebeln und Schnittlauch

Hähnchenbrust im Wirsingmantel – gefüllt mit einer feinen Farce aus Mozzarella, Karotten, Champignons und Kräutern

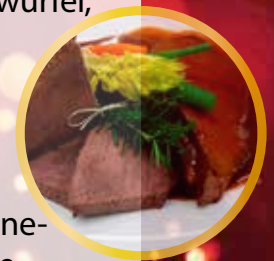
Schlemmertöpfchen „Züricher Art“, Schweinemedallions mit Champignons und Rahmsauce

Geflügel

- Odenwälder Gänse 4-6 Kg**
- Enten ca. 1,5 und 3 kg**
- Baby Pute 3-4 Kg**
- Kikok Hähnchen und Brust**
- Hähnchenbrust**
- Hähnchenkeulen**
- Entenbrust**

Wild

- Wildschweinbraten**
- Rehbraten**
- Hirschbraten**
- Lammlachse**



Wild- und Geflügelbestellungen nehmen wir bis 7.12. entgegen.



Die perfekten Geschenke für Genießer!

Festlich-weihnachtlich dekorierte Körbchen oder Dosengeschenke

Individuell beliebige Stückzahl ideal auch für Firmen