

Unsere Empfehlung für Ihr Weihnachtsessen 2025!



Gefüllter Schweinerücken oder Schweinenackenrollbraten

Pusztafüllung: Zwiebel, Paprika und Dörrfleisch

Jägerfüllung: Pilze, Dörrfleisch und Brät

Gemüse: Broccoli und Röstzwiebelfüllung

Vom Schwein:

- Schweinekrustenbraten natur oder bratfertig gewürzt
- Smokey Joe oder Prager Schinken
- Kasseler mager oder vom saftigen Kamm, mild geräuchert
- Kleine Igelbraten, gefüllt nach Wahl, ca 600g schwer
- Gefüllte Schweinebrust mit Mettfüllung, ca 1,2 Kg schwer
- Schweinefilet mit Mettfüllung

Vom Weideochsen

- Sauerbraten nach Omas Rezept
- Dry Aged Roastbeef zum Schmoren oder Rumpsteaks
- Rinderfilet schön zart, Stroganoff
- Rinderschmorbraten vom Weideochsen, aus der Keule, schön zart und gut abgehangen
- Rinderrouladen, auch schon küchenfertig vorbereitet

Von der Pute:

Putenbraten natur, Putenschnitzel mit Knusperpanade

Vom Kalb:

Zarte Kalbschnitzel, Kalbsbraten, Kalbshaxe

- Kalbsnierenbraten, gerne auch schon fertig gewürzt

-Fonduefleisch:

- zarte Rinderhüfte, Schweinefilet, Putenbrust, Hähnchenbrustfilet, Rinderfilet, Kalb, Lamm

Wir bedanken uns für Ihre Vorbestellungen und wünschen „Frohe Weihnachten“ für Sie und Ihre Familie. Bleiben sie gesund!

Wurstbestellungen nehmen wir bis zum 16.12.25 schriftlich entgegen.

Metzgerei Georg Heckmann und Team!

Bahnhofstrasse 27, 64720 Michelstadt, Tel: 06061/3289

