



Metzgerei
Gräther

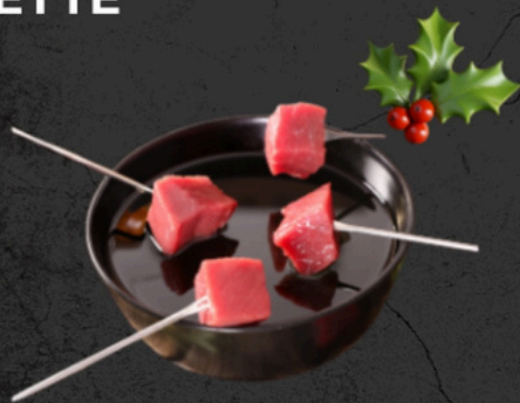
24/7 SB

Weihnachts- und Silvesterangebot 2025

Christmas time is family time!

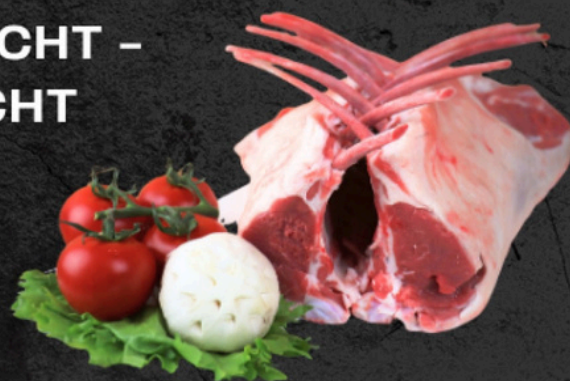
FONDUE CHINOIS, ÖL ODER RACLETTE

Lammfilet	59,00 €/kg
Rinderfilet	67,00 €/kg
Schweinefilet	26,00 €/kg
Putenbrustfilet	24,00 €/kg
Mais-Hähnchenbrust	28,00 €/kg
Lammlachs	59,00 €/kg
Rinderhüfte	42,00 €/kg



LAMMFLEISCH AUS EIGENER ZUCHT – NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

Lammfilet	59,00 €/kg
Lammkotelett (doppelt)	43,50 €/kg
Lammlachs	59,00 €/kg
Lammkeulensteak Natur	43,50 €/kg
Lammbraten aus der Keule	34,50 €/kg
Lammbraten aus der Schulter	31,00 €/kg
Lammrücken mit Knochen am Stück	42,50 €/kg



SCHWEINEFLEISCH

Gefülltes Schweinefilet (Hackfleisch, Weißbrät, Kräuter)	27,00 €/kg
Schweinefilet	26,00 €/kg
Schweinehals	16,00 €/kg
Gefülltes Schweinefilet im Blätterteig-Speckmantel	27,00 €/kg
Gefüllter Schweinenacken mit Semmelknödelteig und Weißbrät	20,00 €/kg
Schwarzwälder Schweinefilet ummantelt mit original	27,00 €/kg
Schwarzwälder Schinken der Genussmanufaktur Nannt	



RINDFLEISCH

Rinderfilet	67,00 €/kg
Rostbraten	45,00 €/kg
Entrecote	45,00 €/kg
Rinderhüfte	42,00 €/kg
Rinderrouladen (ungefüllt)	34,00 €/kg
Gefüllte Rinderrouladen (Senf, Speck, Petersilie, Zwiebeln)	37,00 €/kg



GEFLÜGEL

(Bestellschluss 28.11.)

Mais Hähnchenbrust	28,00 €/kg
Mais Hähnchenkeule	21,00 €/kg
Mais Pollofino	24,00 €/kg
Putenschnitzel	24,00 €/kg
Putenbraten	19,50 €/kg
Pute ganz (5-12kg)	23,00 €/kg
Gans ganz (3-6kg)	26,00 €/kg

WURSTKLASSIKER

zu Weihnachten

Bratwurst Thüringer Art	19,00 €/kg
Frische Grobe Bratwurst	16,00 €/kg
Saitenwurst	18,00 €/kg
Minikabanossi	25,00 €/kg
Weißwurst Münchner Art	15,00 €/kg



BRATANLEITUNGEN

- **Gefüllter Schweinebraten/Schweinebraten:**
Bei 150°C (vorgeheizt) pro kg 60min backen und vor dem Anschneiden 10min ruhen lassen.
- **Gefülltes Schweinefilet:**
Bei 170 °C (vorgeheizt) 45min backen und vor dem Anschneiden 10min ruhen lassen.
- **Maishähnchenbrust:**
Bei 180°C (vorgeheizt) ca. 15min backen und vor dem Anschneiden 5min ruhen lassen.
- **Maishähnchenkeule:**
Bei 220°C (vorgeheizt) ca. 20min backen und vor dem Anschneiden 5min ruhen lassen.
- **Rinderbraten:**
Rundherum anbraten und mit Rotwein ablöschen. Bei 150°C pro kg 90min schmoren lassen.
- **Lammbraten:**
Rundherum anbraten und mit Rotwein ablöschen. Bei 130°C pro kg 90min schmoren lassen.

Als Zutat für den Fond Ihres Bratens empfehlen wir Karotten, Lauch, Zwiebel und Sellerie. Nach dem Anbraten empfehlen wir noch einen Hauch an Wacholderbeeren und Lorbeerblätter zum Schmoren.



Liebe Kundinnen und Kunden,

Ihre Bestellung können Sie dieses Jahr an folgenden Tagen zu folgenden Uhrzeiten vor unseren Läden abholen:

22.12. 10-18 Uhr | 23.12. 10-18 Uhr | 24.12. 8-11 Uhr

Silvesterbestellungen werden in den Abholkühlschränken ausliegen.

Bitte tragen Sie Ihre Bestellung handschriftlich und leserlich auf das beigelegte Bestellformular ein. Für Inspirationen können Sie gerne unseren Onlineshop unter mgo247.de besuchen.

Möglicherweise müssen wir den Bestellschluss etwas vorziehen, da unsere Produktionskapazitäten zur Weihnachtszeit stark ausgelastet sind.

Wir bedanken uns herzlich bei jedem Einzelnen von Ihnen für das Vertrauen und die Treue im vergangenen Jahr! Zur besinnlichen Weihnachtszeit laden wir Sie herzlich ein, am 22. und 23. Dezember jeweils von 10-18 Uhr gemeinsam mit uns in Haslach oder in Deckenpfronn zu feiern.

Freuen Sie sich auf leckere rote Wurst, Glühwein und Punsch in gemütlicher Runde. Mit den Spenden des Weihnachtssgrillens möchten wir in diesem Jahr die krebskranken Kinder in Tübingen unterstützen – herzlichen Dank an alle, die dazu beitragen!

Selbstverständlich bleiben unsere 24/7-Metzgereien auch während der Feiertage für Sie geöffnet.

Wir bitten jedoch um Verständnis, dass auch wir Weihnachten feiern und daher keine Waren nachlegen werden.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien frohe Weihnachten und ein gesegnetes neues Jahr!

Mit herzlichen Grüßen

Metzgerei Gräther
24/7 mit Team




75392 Deckenpfronn
Marktplatz 10

71083 Herrenberg-Haslach
Hohenzollernstraße 80

www.metzgerei-graether.de 

info@metzgerei-graether.de 

+49 7032 28635 

[@metzgerei_graether_24_7](https://www.instagram.com/metzgerei_graether_24_7) 

Metzgerei Gräther 24/7 