

Zum Gräther
SB-METZGEREI

Weihnachten & Silvester 2026

Dankeschön

Liebe Kundinnen und Kunden,

die Weihnachtszeit steht vor der Tür und wir möchten Ihnen auch in diesem Jahr die Feiertage so angenehm wie möglich gestalten.

Ihre Weihnachtsbestellungen können Sie zu folgenden Zeiten in unseren Filialen abholen:
22. und 23. Dezember: 10 bis 18 Uhr
24. Dezember (Heiligabend): 8 bis 11 Uhr

Ihre **Silvesterbestellungen** stehen wie gewohnt in unseren Abholkühlschränken für Sie bereit.

Bitte nutzen Sie für Ihre Vorbestellungen das ausliegende Bestellformular. Weitere Informationen sowie unser Sortiment finden Sie in unserem Onlineshop unter **www.mgo247.de**.

WICHTIGER HINWEIS ZUR BESTELLUNG:

Bitte geben Sie Ihre Weihnachts- und Silvesterbestellungen ausschließlich über die ausliegenden Bestellformulare auf.
Unser Onlineshop ist vom 14. Dezember 2026 bis einschließlich 11. Januar 2027 für Bestellungen gesperrt. Bestellungen über den Onlineshop sind in diesem Zeitraum nicht möglich und werden nicht berücksichtigt.

GEMEINSAM GENIESSEN UND GUTES TUN!

Wir möchten uns herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue im vergangenen Jahr bedanken. Ihre Unterstützung bedeutet uns sehr viel!
Deshalb laden wir Sie am 22. und 23. Dezember, jeweils von 10 bis 18 Uhr, herzlich zu unserem traditionellen Weihnachtsgrillen in Haslach ein.
Genießen Sie mit uns bei einer Roten Wurst, Glühwein und Punsch ein paar gemütliche Stunden in weihnachtlicher Atmosphäre.

Auch über die Feiertage für Sie da!
Unsere 24/7-SB-Metzgereien sind selbstverständlich auch an den Feiertagen rund um die Uhr für Sie geöffnet. Bitte beachten Sie jedoch, dass während der Feiertage keine Warenauffüllung erfolgt. Wir empfehlen Ihnen daher, Ihre Einkäufe rechtzeitig zu planen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein wunderschönes, besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage und einen guten, gesunden Start ins neue Jahr!

Herzlichen Dank für Ihre Treue – wir freuen uns darauf, auch im kommenden Jahr für Sie da zu sein!

Ihre Familie Gräther und das gesamte Team der
METZGEREI GRÄTHER



Mit den Spenden aus unserem Weihnachtsgrillen unterstützen wir auch in diesem Jahr den Förderverein für krebskranke Kinder Tübingen e. V.

Vielen herzlichen Dank an alle, die diese Aktion unterstützen!

UNSERE FESTTAGSBRATEN

Festtagsbraten vom Rind gefüllt mit Maronen, Preiselbeeren und Frischkäse	€ 34,00
Festtagsbraten vom Schwein gefüllt mit Frischkäse, Datteln und Speck mager oder durchwachsen bitte auf der Bestellung mit angeben	€ 22,50
Festtagsbraten vom Lamm gefüllt mit Feta und Rosmarin	€ 31,00
Lammbraten aus der Keule	€ 34,50
Lammbraten aus der Schulter	€ 31,00

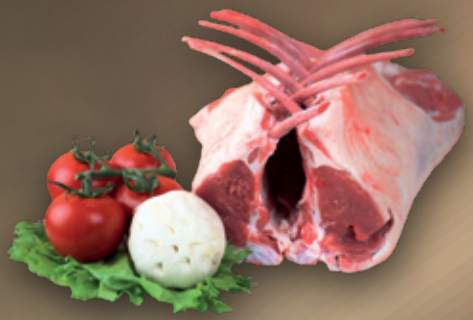
FONDUE FLEISCH
ÖL ODER RACLETTE

Rinderfilet	€ 67,00
Schweinefilet	€ 27,50
Putenbrustfilet	€ 25,00
Mais-Hähnchenbrust	€ 29,00
Lammlachs	€ 59,00
Rinderhüfte	€ 42,00



LAMMFLEISCH
AUS EIGENER ZUCHT

Lammkotelett (doppelt)	€ 43,50
Lammlachs	€ 59,00
Lammkeulensteak Natur	€ 43,50
Lammrücken mit Knochen am Stück	€ 42,50



SCHWEINEFLEISCH

Schweinefilet	€ 27,50
Gefülltes Schweinefilet (Hackfleisch, Weißbrät, Kräuter)	€ 28,50
Gefülltes Schweinefilet im Blätterteig-Speckmantel	€ 28,50
Schwarzwälder Schweinefilet ummantelt mit original Schwarzwälder Schinken der Genussmanufaktur Nannt	€ 28,00
Schweinehals	€ 17,50

Alle Preise verstehen sich je kg.



RINDFLEISCH

Rinderfilet	€ 67,00
Rostbraten	€ 45,00
Entrecôte	€ 45,00
Rinderhüfte	€ 42,00
Rinderrouladen ungefüllt	€ 34,00
Rinderrouladen gefüllt (mit Senf, Speck, Petersilie und Zwiebeln)	€ 37,00



WURSTKLASSIKER
ZU WEIHNACHTEN

Bratwurst Thüringer Art	€ 19,00
Frische grobe Bratwurst	€ 18,00
Saitenwurst	€ 19,00
Weihnachtsbratwurst mit Apfel und Maronen	€ 19,00
Weißwurst Münchner Art	€ 17,00



GEFLÜGEL
BESTELLSCHLUSS 4. DEZEMBER

Mais-Hähnchenbrust	€ 29,00
Mais-Hähnchenkeule	€ 22,00
Mais-Pollofino	€ 25,00
Putenschnitzel	€ 25,00
Putenbraten	€ 12,50
Pute ganz (5 – 12 kg)	€ 23,00
Gans ganz (3 – 6 kg)	€ 26,00



Bestellschluss ist am 18. Dezember 2026. Beachten Sie bitte den gesonderten Bestellschuss für Geflügel.

So gelingt Ihr Fleisch

Für einen aromatischen Fond zu Ihrem Braten empfehlen wir eine klassische Mischung aus Karotten, Lauch, Zwiebeln und Sellerie. Nach dem Anbraten verleihen einige Wacholderbeeren und Lorbeerblätter dem Braten beim Schmoren eine besonders feine, würzige Note und runden das Aroma harmonisch ab.

GEFÜLLTER SCHWEINEBRATEN ODER SCHWEINEBRATEN
Bei 150 °C (vorgeheizt) pro kg 60 min. backen und vor dem Anschneiden 10 min. ruhen lassen.

GEFÜLLTES SCHWEINEFILET
Bei 170 °C (vorgeheizt) 45 min. backen und vor dem Anschneiden 10 min. ruhen lassen.

MAISHÄHNCHENBRUST
Bei 180 °C (vorgeheizt) ca. 15 min. backen und vor dem Anschneiden 5 min. ruhen lassen.

MAISHÄHNCHENKEULE
Bei 220 °C (vorgeheizt) ca. 20 min. backen und vor dem Anschneiden 5 min. ruhen lassen.

RINDERBRATEN
Rundherum scharf anbraten und mit Rotwein ablöschen. Bei 150 °C pro kg 90 min. schmoren lassen.

LAMMBRATEN
Rundherum anbraten und mit Rotwein ablöschen. Bei 130 °C pro kg 90 min. schmoren lassen.

FESTTAGSBRATEN VOM RIND
Backofen: 160 °C Ober-/Unterhitze
Braten rundherum scharf anbraten. Mit Rinderfond und etwas Rotwein ablöschen. Zugedeckt ca. 2 – 3 Stunden schmoren. Den Bratensaft anschließend zu einer feinen Soße einkochen.

FESTTAGSBRATEN VOM SCHWEIN
Backofen: 160 °C Ober-/Unterhitze
Braten rundherum goldbraun anbraten, mit etwas Gemüsebrühe ablöschen und im Ofen ca. 1,5 – 2 Stunden garen. Gelegentlich mit Bratensaft übergießen.

FESTTAGSBRATEN VOM LAMM
Backofen: 160 °C Ober-/Unterhitze
Braten rundherum kräftig anbraten, mit etwas Lammfond ablöschen. Im Ofen ca. 1,5 – 2 Stunden garen. Anschließend 10 Minuten ruhen lassen und in Scheiben schneiden.

Die **ZUM GRÄTHER** Filialen:

- Marktplatz 10 I 75392 Deckenpfronn
- Hohenzollernstraße 80 I 71083 Hbg.-Haslach
- Hauptstraße 32 I 71154 Nufringen - **NEU ab 28.11.26**

Telefon 07032 28635
info@metzgerei-graether.de
www.metzgerei-graether.de

Metzgerei Gräther 24/7
@metzgerei_graether_24_7

DIE BESTELLZETTEL LIEGEN IN ALLEN FILIALEN FÜR SIE BEREIT.