

Sandhausen
Hauptstraße 123
Tel.: 0 62 24 / 17 24 20
www.metzgerei-ehehalt.de

Ehehalt's Himmmlische Schlemmereien



Jägertaschen gefüllt
mit Brät, Champignons & Röstzwiebeln

1,79 €
100g

Hirtentaschen gefüllt
mit Brät, Schafskäse & Knoblauchmarinade

1,79 €
100g

Flammtaschen gefüllt
mit Brät, Schinken & Flammkrustenmarinade

1,79 €
100g

Zubereitung: 1 Std. bei 160°C im Backofen

Raclette- & Fonduefleisch

Schweinelende
Hähnchenbrust
Putenbrust
Rinderlende
Rinderhüfte



**Wir bitten um Vorbestellung für
Weihnachten & Silvester!**

Frisches Wild & Geflügel auf Vorbestellung (Tagespreise)



Geflügel

Entenbrustfilet
Ganze Enten
Ganze Puten

Wild

Hirschkeule
Rehkeule
Rehrücken
Wildschwein

Gänse

Gänsekeulen
Ganze Gänse ab 5 Personen

**Vorbestellung bis
spätestens 14.12.2024!**

Genießer - Angebote zum Fest

Schweinelende
natur

1,99 €
100g

Rinderrouladen
natur oder gefüllt

1,89 €
100g

Putenschnitzel
natur

1,79 €
100g

Rumpsteaks
zart und abgehangen

3,29 €
100g

Festtagsaufschnitt
mit Braten und Pasteten

1,49 €
100g

Wiener Würstchen
geräuchert

1,49 €
100g

Grillschinken
mit leckerer Kruste

1,99 €
100g

Semmelknödel
hausgemacht

0,79 €
100g

Unsere Festtagsempfehlungen für den Backofen - schnell & bequem zubereitet!

Waidmannslende mit Maronen

Ganzes Schweinefilet gefüllt mit einer feinen Waldpilz-
mischung und Maronen in Pilzrahmsoße

Zubereitung im Backofen: 1 Stunde bei 160°C



Rindersteakhüfte

als Steaks natur oder in Kräuterbuttermarinade

Zubereitung: Jede Seite 3 Min. scharf anbraten, dann in
Alufolie im Backofen bei 90 °C ca. 10-15 Min. ruhen lassen



Entenbrustfilet „Orange“

mit einer edlen Mandelorange-füllung, bratfertig zubereitet!

Zubereitung im Backofen: ca. 1 Stunde bei 160°C



Schlemmerfilet „Jäger Art“

Ganzes Schweinefilet im Schinkenmantel, verfeinert mit
Crème fraîche

Zubereitung im Backofen: 1 Std. 15 Min. bei 160°C



Kalbsrollbraten „Försterin Art“

gefüllt mit Schinken-Champignon-Brät

Zubereitung im Backofen: 1,5 Stunden bei 160°C



Gänsekeule „festlich-klassisch“

natur oder gewürzt

Zubereitung im Backofen: 1,5 Stunden bei 160°C



Wir bitten um Vorbestellung per Bestellschein auf der Rückseite bis spätestens 18.12.2024!