

Darf es etwas mehr sein?

Denken Sie bei Ihrer Bestellung
daran, dass wir am
27.12. geschlossen haben!

Vor-/ Zuname

Straße

Postleitzahl/ Ort

Telefon für Rückfragen

Bestellschein Weihnachten/ Silvester 2025:

Menge	Artikel

Abholtermin: ☐ 23.12.2025 ☐ 24.12.2025 ☐ _____ (bitte ankreuzen)

Homepage: www.metzgerei-andmore-scheffel.de
E-Mail: metzgerei.scheffel@t-online.de



Unsere Empfehlungen zu Weihnachten und Neujahr



Vorbestellungen nur möglich bis
- Geflügel/ Wild/ Lamm/ Fisch Sa., 13.12.25
- allgemeine Bestellungen Sa., 20.12.25

Bitte beachten Sie:

Küchenfertiges kann am 23.12.25
erst ab 14.30 Uhr abgeholt werden!



Hauptgeschäft Bettringen
Breslauer Straße 49
73529 GD-Bettingen
Telefon 0 71 71-8 25 65
Telefax 0 71 71-8 25 77



Suchen Sie noch schnell ein Geschenk?

Wie wär's mit einem Geschenkgutschein
oder Geschenkkorb von uns?
Darüber freuen sich Ihre Liebsten bestimmt!

Die Weihnachtsfeiertage und Silvester stehen vor der Tür –
wir verwöhnen Sie mit unseren leckeren Spezialitäten!

Scheffel bringt's auf den Tisch

Carpaccio vom Rinderfilet -

etwas Besonderes für Ihre Festtagstafel

Fonduefleisch vom Filet

(vom Rind, Kalb, Schwein, Hähnchen und Pute)

feinster Raclette Käse aus Frankreich und der Schweiz

leckerer **Wacholderrauchfleisch** oder

unsere leckeren **Schinken-, Rauchfleisch- und
Salamivariationen**



Für Ihre Festtagssuppe...

hausgemachte Suppeneinlagen
(Suppenmaultäschle, Leberknödel oder Brätknödel)

separat
im Portionsbeutel

Festliche Bratenspezialitäten...

gefülltes Schweinefilet mit Champignons 100g - 2,68 €
Kalbsbrät und feinen Kräutern; bei 160°C ca. 1h im vorgeheizten Ofen backen

Was wären die Feiertage ohne frischen Fisch?

frischer **Karpfen**

frische **Forelle** und **Lachsforelle**

Auf Anfrage weitere leckere Fischspezialitäten zum Fest!



Sie können bei uns auch Backwaren bestellen!

Frisches BIO-Bauernbrot

vom Hofcafé **aus Herdtlinsweiler**

zu jedem Adventswochenende

An Weihnachten bitten wir um Vorbestellung



*Für Ihre weiteren Wünsche stehen wir
Ihnen sehr gerne zur Verfügung.*



Ihr Scheffel-Team

Unsere Wildspezialitäten zu den Feiertagen...

Deutsche Rehkeule ohne Knochen, ca. 1-2 kg	1kg – 36,80 €
Deutsche Rehkeule mit Knochen, ca. 1,3-2,5 kg	1kg – 31,80 €
Rehrücken mit Knochen, ca. 1,2–2,2 kg	1kg – 59,80 €
Reh-Edelgulasch	100g – 3,88 €
Wildschweinkeule ohne Knochen, ca. 2-3 kg	1kg – 43,80 €
Wildschweinedelgulasch	100g – 4,38 €
Hirschkeule ohne Silberhaut und Knochen, ca. 3-5 kg	1kg – 37,80 €
Hirsch-Edelgulasch	100g – 3,78 €
Hirschrücken ohne Silberhaut und Knochen, ca. 2 kg	1kg – 59,80 €

gefülltes Schweinefilet mit Pfifferlingen,
Kalbsbrät und feinen Kräutern; bei 160°C ca. 1h im vorgeheizten Ofen backen 100g – 2,78 €

Adventsbraten vom Schweinehals 100g – 1,78 €
mit Kalbsbrät, Semmelwürfel und feinen Gewürzen;
bei 160 °C ca. 2,5h im vorgeheizten Ofen backen

Engelstraum gefüllte Hähnchenbrust 100g – 2,38 €
mit Putenschinken, Mozzarella und Kräuterfrischkäse;
bei 160 °C ca. 45min - 1h im vorgeheizten Ofen backen

Putenrollbraten Kling Glöckchen 100g – 2,38 €
mit Kalbsbrät, Spinat, Schinken und Käse;
bei 160°C ca. 1,5h im vorgeheizten Ofen backen

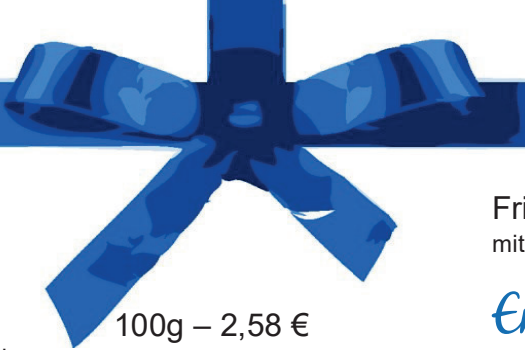
Unsere besonderen Empfehlungen...

Schweinefiletzopf – der attraktive Schnellbraten 100g – 2,48 €
bei 160 °C ca. 40 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

Weihnachtspfännle 100g – 1,88 €
Schweinegeschnetzeltes nach Wiener Art
mit Champignons und Zwiebeln

Weihnachtsträumchen 100g – 1,98 €
Schweinerückensteak unter Pfifferling-Kräuter-Schinkenhaube;
fertig vorbereitet im Aluschälchen für den Backofen

feine Kalbsbratwurst 100g – 1,98 €
nach dem Rezept aus Gablonz



Leckereien im Blätterteig...

Schweinefilet Jäger Art

bei 200°C ca. 30 Minuten im vorgeheizten Ofen backen,
anschließend weitere 30 Minuten bei 180 °C

100g – 2,58 €

leckere Schinkentaschen

bei 200°C ca. 20-25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen

Stück – 2,20 €

Dazu empfehlen

Scheffels Weihnachtselfen...

hausgemachte Semmelknödel oder Spinatknödel/
hausgemachte Spätzle/
hausgemachte Bratensoße oder Rahmsoße in der Dose

Hähnchen *der Handelsklasse A*

Deutsches Suppenhuhn 1kg – 9,80 €

Deutsches Hähnchen 1kg – 10,80 €

Französisches Maishähnchen 1kg – 12,80 €

Französisches Perlhuhn 1kg – 15,80 €

Gans *der Handelsklasse A*

Bayrische Bauerngans 1kg – 29,80 €
mit Hals und Innereien

Polnische Gänsekeule 100g – 3,48 €

Frische Gänsebrust
mit Haut und Knochen, aus Polen

100g – 3,38 €

Ente *der Handelsklasse A*

Deutsche Ente 1kg – 21,80 €

mit Hals und Innereien, ca. 2-4 kg

Französische Barbarie Entenkeule 100g – 2,08 €

Französisches Barbarie Entenbrustfilet 100g – 3,38 €
mit Haut, ohne Knochen

Französische Flugente 1kg – 17,80 €
männlich ca. 2,5 kg, weiblich ca. 1,6 kg

Pute *der Handelsklasse A*

Französische Jung-Pute oder Baby-Pute 1kg – 15,80 €
verschiedene Gewichtsklassen

Deutsche Baby-Pute 1kg – 24,80 €
bis 4 kg

Deutsche Jung-Pute 1kg – 22,80 €
ca. 4-6 kg

Lamm *von der Schäferei Kirschbaum-Albuch*

zartes frisches Lammfleisch - Tagespreis -