

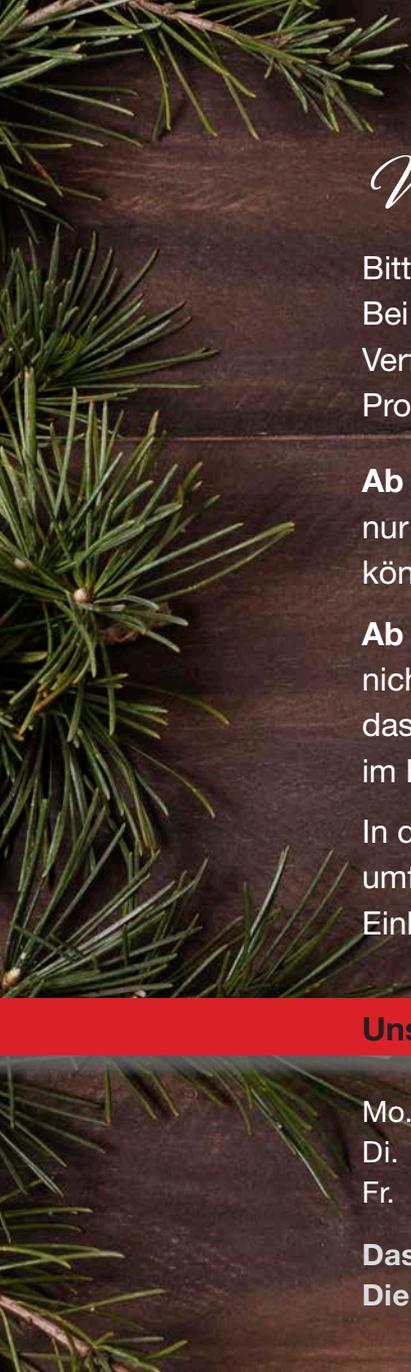


Gasthaus Linde – Metzgerei Schwarz

*Wir wünschen Ihnen eine schöne
Vorweihnachtszeit, besinnliche und
genussvolle Weihnachtsfeiertage sowie
einen guten Rutsch ins neue Jahr.*



Linde
Familie
Schwarz



Vorweihnachtszeit

Bitte lassen Sie uns Ihre Bestellungen frühzeitig zukommen. Bei unseren Fleischwaren setzt uns die Natur bezüglich der Verfügbarkeit Grenzen, so dass bei späteren Anfragen manche Produkte bereits ausverkauft oder reserviert sein können.

Ab Freitag, dem 20. Dezember 2024 sind wir telefonisch nur schwer zu erreichen. Änderungen von Bestellungen können wir dann leider nicht mehr annehmen.

Ab Montag, dem 23. Dezember 2024 sind Vorbestellungen nicht mehr möglich, da unsere Mitarbeiter ausschließlich für das Richten bestehender Aufträge und das Ladengeschäft im Einsatz sind.

In der gesamten Vorweihnachtszeit halten wir für Sie ein umfangreiches Sortiment an Spezialitäten bereit, für den Einkauf direkt bei uns im Laden.

Unsere Öffnungszeiten vom 23.-31. Dezember 2024:

Mo. 23.12.2024: 7.30-18.00 Uhr	Sa. 28.12.2024: 7.30-12.30 Uhr
Di. 24.12.2024: 7.30-12.00 Uhr	Mo. 30.12.2024: 7.30-18.00 Uhr
Fr. 27.12.2024: 7.30-18.00 Uhr	Di. 31.12.2024: 7.30-12.00 Uhr

**Das Gasthaus bleibt vom 22.12.2024 bis 06.01.2025 geschlossen.
Die Metzgerei bleibt vom 02.01.2024 bis 06.01.2025 geschlossen.**



Spezialitäten

* Rind *

Filet | Hüfte | Entrecôte | Rostbraten | Hohe Rippe | Nuss
Gulasch | Rouladen gefüllt/ungefüllt | Ochsenchwanz
Rinderbäckle | Tafelspitz | Sauerbraten

* Schwein *

Filet | Rücken | Oberschale | Hals | Hüfte | Nuss
Gulasch | Schweinebäckle | Kassler Hals

* Kalb *

Filet | Rücken | Oberschale | Nuss | Hals | Gulasch
Ossobucco | Kalbsbäckle | Kalbsbrust gefüllt/ungefüllt

* Lamm *

Keule | Rücken | Kotelett | Gulasch

* Fleischkäse zum Ausbacken *

grob | fein | Kümmel/Käse | Chili | Pizza | Zwiebel

* Würste *

Saiten | Rote | Käseknacker | Debreziner | Oberländer
Bratwurst | Weißwurst | Bauernbratwurst
Paprikabrätwurst | Rauchpeitschen

Weihnachtsbraten

zum Selberbacken

** Gefüllter Schweinehals **

Geraucher Bauch, Brät, Champignons, Petersilie, Pfefferkörner

** Hubertusbraten **

Schweinehals, geraucher Bauch, Brät, Pfifferlinge, Petersilie

** Toastbraten **

Kassler Hals, geraucher Bauch, Brät, Semmelwürfel
Röstzwiebel, Petersilie

** Gefülltes Schweinefilet **

Brät, Champignons, Petersilie,
mit Schwarzwälder Schinken umwickelt

** Berner Töpfler **

Schweinehals dünn geschnitten, gewürzt, Röstzwiebel,
mit Käse geschichtet und Creme fraîche verfeinert

** Gefüllte Kalbsbrust **

Brät, Brötchen, Eier, Petersilie

** Gefüllter Putenrollbraten **

Brät, Karotten, Erbsen



Weihnachtsgerichte zum Erwärmen

* Rinderbraten *

* Gefüllte Kalbsbrust *

* Schweinefilet *

pro Portion

9,00 €

* Beilagen *

Spätzle

Kartoffelsalat

Blaukraut

pro Portion

4,00 €

* Saßen *

Bratensoße

Rahmsöße

pro Portion

0,95 €



Geflügel

Unser Geflügel beziehen wir vom Dangelhof aus Altheim/Alb.

- * Gans ca. 4 - 6 kg
- * Gänsebrust ca. 0,8 - 1,5 kg
- * Gänsekeule ca. 400 - 600 g

- * Baby-Pute ca. 4 - 6 kg
- * Putenoberkeule ca. 0,8 - 1,5 kg
- * Putenunterkeule ca. 0,7 - 1,2 kg
- * Putenschnitzel

- * Ente ca. 2 kg
- * Entenbrustfilet ca. 300 - 600 g
- * Entenkeule ca. 200 - 400 g

- * Hähnchen ca. 1,3 - 2,2 kg
- * Hähnchenbrust
- * Hähnchenkeulen
- * Hähnchenflügel
- * Hähncheninnereien

Bitte bestellen Sie Ihr Geflügel bis spätestens
6. Dezember 2024

Nachbestellungen sind zwar möglich,
jedoch können später einzelne Produkte
bereits ausverkauft oder reserviert sein.



...natürlich nur das Beste!

**Gasthaus
Metzgerei**

Linde
Familie
Schwarz



Gasthaus – Metzgerei – Partyservice

Wasserburgstraße 3
72622 Nürtingen-Zizishausen

Telefon 070 22 – 62306

E-Mail: linde.zizishausen@t-online.de

www.gasthauslinde.de