Liebe Kundinnen und Kunden

ein ereignisreiches Jahr geht zu Ende –

und wir möchten die Gelegenheit nutzen, Ihnen Danke zu sagen. Danke für Ihre Treue, Ihr Vertrauen, Ihre Wertschätzung und die vielen guten Gespräche an unserer Theke.

Wir sind eine Metzgerei mit Leidenschaft, Tradition und Verantwortung. Deshalb sind wir stolzer Partner der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall, die uns mit hochwertigem Schweine-, Rind-, Kalb- und Lammfleisch aus Stroh-Offenstallhaltung mit Auslauf bzw. Weidehaltung beliefert – Haltungsstufe 4 und 5. Selbstverständlich stellen wir auch all unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten aus genau diesem Fleisch her.

Seit diesem Jahr haben wir auch komplett auf Bio- Fairtrade-Gewürze der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft umgestellt. Diese naturbelassenen Gewürze haben einen besonders hohen Anteil ätherischer Öle – und dadurch eine ausgeprägte Würzkraft. Wir mussten uns anfangs an die neuen Gewürze herantasten.

Auf der IFFA 2025, der weltweit größten Qualitätsprüfung unserer Branche, haben wir deshalb bewusst nur ein reduziertes Sortiment eingereicht. Umso mehr erfüllt es uns mit Stolz, dass von 26 eingesendeten Produkten 22 mit Gold und 4 mit Silber prämiert wurden.

Durch einen glücklichen Zufall sind wir auf einen kleinen familiengeführten Winzer in der Champagne gestoßen. Die Familie Bruyen stellt außergewöhnliche Champagner her, die wir nun direkt importieren. Sehr gerne empfehlen wir Ihnen diese passend zum Fest der Feste – zu einem fairen Preis.

In unserem stetigen Streben nach Verbesserung haben wir zudem unsere Konservenproduktion von Dosen auf Gläser umgestellt. Gläser sind nachhaltiger, wiederverwendbar – außerdem sind wir der Meinung, dass sich der Geschmack aus dem Glas nochmals deutlich verbessert hat.

Diese Gläser sind natürlich auch das perfekte Weihnachtsgeschenk. Wir bieten sie Ihnen liebevoll verpackt in weihnachtlichen Präsentkörben oder anderen Geschenkideen an.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein friedvolles Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr.

Ihre Altstadtmetzgerei Schmidt

Bitte bestellen Sie rechtzeitig vor – unsere Stückzahlen sind begrenzt!

>> Das Bessere ist der Feind des Guten. << Voltaire

transformdesign|2025

- Wir freuen uns, Sie wie jedes Jahr auf dem Weihnachtsmarkt am 2. Advent in der Mühlheimer Altstadt begrüßen zu dürfen.
- Selbstverständlich finden Sie unsere Würstchen auch wieder auf dem Offenbacher Weihnachtmarkt – auf dem Schwenkgrill der Familie Eiserloh.

Hauptgeschäft

Marktstraße 33 · 63165 Mühlheim am Main
Tel. 06108 / 74144 · Fax 06108 / 1709
- **E-Mail bestellung.muehlheim@altstadtmetzgerei.de**

Montag bis Donnerstag: 8 bis 13 Uhr
Dienstag bis Donnerstag: 15 bis 18 Uhr
Freitag: 8 bis 18 Uhr · Samstag: 8 bis 13 Uhr

Filiale

Aschaffenburger Straße 6 · 63073 Offenbach-Bieber
Tel. 069 / 892161 · Fax 069 / 83003586
- **E-Mail bestellung.bieber@altstadtmetzgerei.de**

Montag bis Freitag: 7.30 bis 18 Uhr
Samstag: 7.30 bis 13 Uhr

Bitte beachten Sie unsere geänderten Öffnungszeiten an Weihnachten und Silvester

Montag, 22. Dezember 2025:	8 bis 18 Uhr
Dienstag, 23. Dezember 2025:	8 bis 18 Uhr
Mittwoch, 24. Dezember 2025:	8 bis 13 Uhr
Samstag, 27. Dezember 2025:	geschlossen
Dienstag, 30. Dezember 2025:	8 bis 18 Uhr
Mittwoch, 31. Dezember 2025:	8 bis 13 Uhr
Freitag, 2. Januar 2026:	geschlossen
Samstag, 3. Januar 2026:	geschlossen

Schmackhafte Vorspeisen

- ★ **Blätterteigherzen** mit Lachs und Frischkäse gefüllt
- ★ **Schinkenglöckchen** mit Käse, Schinken und Lauch gefüllt
- ★ **Schlesische Weinbratwurst**, die Weihnachtsdelikatesse!
- ★ **Schlesische Bratwurst** nach Originalrezeptur
- ★ **Reh-, Wildschwein-** und **Entenleberpastete**
- ★ **Puppenwürstchen**, rot und weiß
- ★ Geräucherter **Premium-Lachs** aus Schottland – köstlich!

Für den Suppentopf

- ★ Hausgemachte **Markklößchen** ●
- ★ Hausgemachte **Leberknödel** ●
- ★ Original **Schwäbisch-Hällische Maultaschen,** ● auch mit Spinat-Ricotta Füllung ●
- ★ **Kürbissuppe** mit Apfel und Ingwer ●

Elsässer Schlemmereien im Blätterteigmantel

- ★ **Weihnachtsfilet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein**, mit einer fein-würzigen Farce umhüllt – absolut köstlich!*
- ★ **Weihnachtsrolle**, zartes Cassler im Blätterteig*

*Beides mit Blätterteig-Weihnachtsverzierungen

„Küchenhilfe gesucht" (und gefunden!)

- ★ Omas hausgemachte **Geflügelfüllung**
- ★ **Flämisches Rotkraut**, fein abgeschmeckt ●
- ★ Omas **Kartoffelklöße** mit Butterkrüstchen ●
- ★ Original **österreichische Serviettenknödel**
- ★ **Bratensoße**, natürlich auch aus eigener Herstellung ●
- ★ **Bratenfond**, ideal für die Zubereitung von fast allem ●
- ★ Leckere **Spinatknödel** ●
- ★ **Hausgemachter Gulasch** vom Rind - im Glas ●

Gourmet-Fondue

- ★ Zartes vom **Schwein, Rind, Kalb, Lamm, Hähnchen** & **Pute** – in Würfeln oder Scheiben

Leckeres vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

- ★ **Spießbraten**, gefüllt und pikant gewürzt ●
- ★ **Knusperschinken**, deftiger Schweinebraten mit Kruste (auf Wunsch auch gewürzt in Alufolie bratfertig vorbereitet)
- ★ **Christkindlbraten**, Schweinefilet gefüllt mit feinen Pfifferlingen, Sahnemett und frischen Kräutern ●
- ★ **Prager Backschinken**, goldgelb geräuchert ●
- ★ **Knusper-Krustenbraten** – einfach warm machen und genießen ●
- ★ **Bauernbraten** und **Lauchbraten**, unsere geliebten Spezialitäten ●
- ★ **Rosmarinbraten**, schmackhafter Schweinebraten, zart und mager

Herzhaftes vom Hohenloher Weiderind

- ★ **Engelsschmaus**, Rinderbraten mit Pfifferling-Farce gefüllt ●
- ★ Zart-saftige **Hohenloher Rinderhüftsteaks**, für den heißen Stein und für Fondue bestens geeignet
- ★ **Rotweinbraten**, nach Winzer Art, mit feinem Rotweingeschmack
- ★ Oma Eva's **Sauerbraten**, der Festtagsklassiker
- ★ **Tafelspitz**, abgehangen zum Braten oder frisch zum Kochen ●
- ★ Zarte **Rouladen, auch gefüllt,** nach badischer Hausfrauenart
- ★ **Hohenloher Roastbeef**, in Alufolie fix und fertig für Sie zubereitet oder englisch gebraten
- ★ Das zarteste **Hohenloher Rinderfilet**... ein Gaumenschmaus!
- ★ **Rib-Eye-Steak von der Hohenloher Färse** – ein gutes Steak hat immer Grill-Saison

Zartes vom Hohenloher Kalb – aus Mutterkuhhaltung

- ★ Herzhafte **Kalbshaxe**, ein bayrisches Schmankerl
- ★ **Ossobucco**, die italienische Spezialität
- ★ **Kalbshaxe**, ohne Knochen – „Metzgermeister's Lieblingsbraten" ●
- ★ **Kalbsfilet**... das Feinste!
- ★ **Kalbsrücken**, als Steak oder als feiner Braten, gewürzt und in Alufolie eingeschlagen
- ★ **Kalbsnierenbraten**, der Festtagsbraten, nach Hausfrauenart
- ★ **Kalbshals** – der Kalbsbraten! ●

Feines vom Geflügel

- ★ **Weihnachtsgänse** aus artgerechter Freilandhaltung von unserem Verwandten Bauer Heinle aus der Rhön – so schöne gibt's nur bei uns! ●
- ★ ...dazu **Omas hausgemachte Gänsefüllung**
- ★ **Weihnachtsenten** aus artgerechter Freilandhaltung aus der Rhön von unseren Verwandten ●
- ★ **Rhöner Weidegockel**, ein besonders großes, zartes, sehr aromatisches Hähnchen aus artgerechter Haltung ●
- ★ Zartes **Putenbrustfilet** umhüllt von einer Farce mit feinen Kräutern und Cashewkernen ●
- ★ Frische **Puten** in allen Größen ●
- ★ Frische **Entenbrust** – immer lecker ●

Etwas Wildes

- ★ Frische **Rehkeulen**, ohne Knochen ●
- ★ Frischer **Rehrücken**, mit Knochen – etwas für Kenner ●
- ★ Frische **Rehlachse**, das Zarteste überhaupt! ●
- ★ **Hauskaninchen**, eine ganz besondere Spezialität ●

● **Bitte bestellen Sie bis spätestens Samstag, 13. Dezember – nur solange der Vorrat reicht!**

● Diese Gerichte sind komplett vorbereitet, Sie brauchen sie nur noch zu erwärmen.

● Auf Wunsch auch im Bratschlauch.

Unsere (Vor-)Bestell-App für Ihr Handy

Zum Download richten Sie Ihre Kamera auf den zu Ihrem Handy passenden QR-Code

Android | Apple iOS

Gedruckt auf zertifiziertem PEFC™-Papier aus nachhaltiger Forstwirtschaft.

CLIMATE FAIR

Ohne Gentechnik

Unser Fleisch kommt zu 100 Prozent von der

BÄUERLICHEN ERZEUGERGEMEINSCHAFT SCHWÄBISCH HALL

www.besh.de

- Artgerechte Haltung • Keine Gentechnik
- Heimisches Futter • Kurze Transportwege
- Direkt vom Bauern zum Verbraucher
- Neutrale Qualitätskontrollen
- Eigene tierschutzgerechte Einzel-Schlachtung
- Klimafreundliche Erzeugung (31% weniger CO_2)

100 Prozent Handwerk – Qualität mit Tradition!

Vize-Weltmeister 2022

Internationaler Vize-Champion des Deutschen Fleischer-Verbandes

Grand Prix d'Excellence 2023

seit 1916 Schmidt® altstadtmetzgerei.de