

* | Weihnachtsgeflügel aus Freilandhaltung

Ente ca. 2 – 3,5 kg	9,00 Euro/kg
Gans ca. 4 – 6,5 kg	10,60 Euro/kg
Gänsebrust mit Knochen und Haut ca. 1,5 kg	21,00 Euro/kg
Babypute ca. 3,5 – 4,5 kg	7,20 Euro/kg
Hähnchen ca. 1,2 kg	6,20 Euro/kg
Hähnchenkeulen/Hähnchenbrustfilet	12,00/19,00 Euro/kg

* | Vegetarisches

Vegetarische „Hackfleischrolle“ im Blätterteig mit Paprika-Käse-Fülle	16,90 Euro/kg
mit Oliven-Schafskäse-Fülle	17,50 Euro/kg
Vegetarische Maultaschen	9,50 Euro/kg

* | Sonstiges

Hausgemachte Semmelknödel	7,50 Euro/kg
Hausgemachte Soßen	
Dunkle-/Rahmsoße	5,00 Euro/Liter
Wild-/Zwiebelsoße	6,00 Euro/Liter

Wir bieten Ihnen auch an Weihnachten unsere gewohnte Auswahl an Fleisch, Wurst, biologischem Käse und Naturkost. Gerne erfüllen wir Ihnen Ihre individuellen Wünsche.

* Hofmetzgerei Friedrich Hack Lindenberg

74629 Windischenbach
Tel. 0 79 46/16 39 · Fax 0 79 46/33 22
Mi. 9 – 13, Fr. 8 – 18 Uhr,
Sa. 8 – 14 Uhr

* Filiale in 74243 Brettach

Schillerstraße 16
Tel. 0 71 39/93 58 35 · Fax 0 71 39/93 30 90
Mi. + Do. 8 – 12.30 Uhr,
Fr. 8 – 12.30 Uhr und 16 – 18 Uhr, Sa. 8 – 13 Uhr

www.hofmetzgerei-hack.de · info@hofmetzgerei-hack.de



Weihnachten 2010

Köstliches zum Weihnachtsfest.

* Öffnungszeiten an den Festtagen

Mi. 22.12. 8.00 – 18.00 Uhr
Do. 23.12. 8.00 – 18.00 Uhr
Fr. 24.12. 7.00 – 12.30 Uhr
Mi. 29.12. 9.00 – 13.00 Uhr
Fr. 31.12. 7.00 – 12.30 Uhr

vom 03.01. bis 09.01. geschlossen
ab Mi. 12.01. normale Öffnungszeiten



✳ | Vom hofeigenen Schwein

Zigeunerrollbraten mit Paprika, Rauchfleisch, Zwiebeln	9,80 Euro/kg
Schweizer Rolle Rücken gefüllt mit Schinken, Käse	11,50 Euro/kg
Schweinerücken „Jäger Art“ mit Pilz-Zwiebel-Brät	11,50 Euro/kg
Gefüllter Schweinehals mit Kräuter-Brät-Fülle	10,80 Euro/kg
Schweinehals italienische Art eingelegt in Olivenöl, italienische Kräuter	10,80 Euro/kg
Schweinefilet im Kräutermantel oder gefüllt mit Rucolla-Brät	17,20 Euro/kg
Cordon Bleu gefüllt und paniert	11,00 Euro/kg
Honig Schinken im Bratschlauch	12,50 Euro/kg
Kasslerhals/-rücken leicht angeraucht, mild gesalzen	10,50/11,50 Euro/kg
Fertiges Zwiebelfleisch vom Schweinehals in Soße muss nur noch in der Aluform heiß gemacht werden	4,50 Euro/Port.

✳ | Vom Hohenloher Weiderind

Eingelegter Burgunderbraten etwas milder als Sauerbraten	10,80 Euro/kg
Eingelegter Sauerbraten mager oder leicht durchwachsen	11,20 Euro/kg
Rinderfilet natur	35,00 Euro/kg
Rinderfiletscheiben Rinderfiletscheiben aus der Mitte	39,00 Euro/kg
Gefüllte Rinderrouladen	12,80 Euro/kg
Zarter Rostbraten	21,00 Euro/kg
Fertiger Rostbraten in der Zwiebelsoße muss nur noch in der Aluform heiß gemacht werden	6,50 Euro/Port.

✳ | Vom Hohenloher Milchkalb

Kalbsnierenbraten	13,00 Euro/kg
Kalbshals auch mit Kräuter-Brät-Fülle oder italienische Art	15,50 Euro/kg
gefüllte Kalbsbrust klassisch	13,00 Euro/kg
Kalbsgeschnetzeltes/-schnittel/-filet	

✳ | Von der Pute aus bäuerlicher Freilandhaltung

Putenrollbraten nach italienischer Art eingelegt in Olivenöl, italienische Kräuter	10,00 Euro/kg
Puten-Früchte-Braten aus der Brust gefüllt mit Trockenfrüchten	14,00 Euro/kg
Putenoberkeule auch fertig gewürzt nach Bärlauch- oder Gyros-Art	9,00 Euro/kg
Putenbrustbraten mit Apfel-Curry-Mantel im Bratenschlauch	13,50 Euro/kg

✳ | Schussfrisches Wild aus unserer Region

Rehrücken	21,50 Euro/kg
Rehkeule/-schulter auch fertig mariniert	21,50/15,50 Euro/kg
Hirschkeule/-schulter auch fertig mariniert	21,50/15,50 Euro/kg
Wildragout roh/fertig gekocht in Soße	14,00/18,00 Euro/kg