

Weihnachten 2022



Liebe Kundinnen und Kunden,

Vor einem Jahr haben wir darüber berichtet, dass wir da stehen, wo wir nicht mehr sein wollten, dass Rohstoffe knapp werden und wir täglich vor neuen Herausforderungen stehen. Alles eingetroffen bis dahin – nun noch der politische Wahnsinn und täglich neue Schlagzeilen nehmen nicht ab.

Energiekrise und Krieg machen die derzeitigen Bedingungen nicht einfacher. Viele Betriebe stehen vor dem Aus, weil die Kosten nicht mehr zu tragen sind. Speziell in unserem Handwerk kommen neben den massiven Personalproblemen noch diese Einschränkungen dazu. Jammern hilft nichts, wir sollten aber dieses bevorstehende Weihnachtsfest nutzen und sich einfach mal besinnen. Nicht nur die außerordentliche, derzeitige Lage hat dazu geführt, sondern ich möchte es einen schleichenden Prozess nennen, der sich über Jahre aufgebaut hat. Wir haben aus dem Vollen geschöpft, niemand hat es interessiert, wie ein Landwirt überhaupt über die Runden kommt. Nun haben wir großflächig leere Ställe und viele können es gar nicht verstehen.

Wöchentlich erleben wir Angebote über Angebote, Black Fridays usw., aber wer macht sich wirklich darüber Gedanken? Unsere Grundversorgung ist in Gefahr, Preise steigen ins Uferlose und viele müssen sich überlegen, ob man sich den Gang zum Metzger und Bäcker überhaupt noch leisten kann und das in einem Land, wo vom Wohlstand regiert wurde. Es gibt immer noch genügend Menschen, die den Gang zum Discounter vorziehen anstatt den örtlichen, ansässigen Metzger aufzusuchen und so sich die Grundversorgung sichern. Unzählige SB-Regale mit Produkten, die verpackt sind. All diese Produkte sind mit einem MHD-Datum versehen. Was passiert, wenn das MHD abläuft, obwohl das Produkt noch verzehrfähig wäre? Es wandert in die Tonne. Und so werden viele unnötige Ressourcen und Verpackungsmaterialien verbraucht, die im Müll landen und unsere Umwelt belasten. Bitte darüber nachdenken.

Seit 2014 arbeiten wir mit unserer Marke Ulmer Land. Nachhaltige Tierhaltung steht im Vordergrund. Wir stellen alle unsere Produkte zu 100% selbst her und dass in einer hohen Qualität. Nutzen Sie die Chance und tragen Sie mit Ihrem Einkauf dazu bei, dass unser ehrbares Handwerk bestehen bleibt. Wir wollen alle keine industriegefertigten Produkte, die preislich modifiziert werden. Wir stehen für ehrliche Arbeit und dafür arbeiten wir täglich hart. Bitte tragen Sie dazu bei!

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, besinnliche Tage, Gesundheit und hoffentlich das bald wieder alles in Einklang kommt.

Ihre Metzgerei Echt Schlotters

Auswahl für 2022:

Vom Angus-Rind & Kalb:

Rouladenbraten

ab 4 Personen, Rouladenvariante gefüllt mit Schweinefilet und Gemüse-Brät im SchweineNetz

Sauerbraten

in Glühwein eingelegt

Fleischfondue und Raclette

der Klassiker an den Festtagen - für Fondue Bourginon und Chinoise - Filet vom Rind und Schwein, Edelteile aus der Keule - und natürlich Raclettekäse auf Wunsch küchenfertig geschnitten



Lamm:

Lammkeule

die edle Bratenvariante für Feinschmecker

Lammkoteletts

feine Scheiben mit Knochen zum zartrosa Kurzbraten, ein Genuss für jeden Lammliebhaber

Lammrücken

zartes, kurzfaseriges Fleisch hervorragend geeignet für das Niedertemperaturgaren als Bratenstück oder in Scheiben als Steak

**Bestellungen bitte bis
spätestens 17.12 abgeben.**

**Achtung!
Silvester geschlossen, bitte an
Weihnachten mitbestellen!**

**Frisch aus
der Metzgerei
nach Hause!**

Vom UlmerLand Schwein:

Gefüllter Schweinehals

gerollter Schweinehals - marmoriert - mit Brätfüllung nach Wunsch, der „saftige“ Braten

Gefüllter Schweinerücken

gerollter Schweinerücken mit Brätfüllung nach Wunsch, die „magere“ Alternative zum Schweinehals.

Magere Schweinebäckchen

in Glühwein und Gemüse, küchenfertig vorbereitet.

Schweinefilet

nativ oder als gefüllte Variante; das edelste Stück Genuss vom Schwein

Wahl-Füllungen für alle Gerichte:

für Winterliebhaber: **Apfel-Zimt-Füllung**

für Gemüsefans: **Brokkoli-Käse**

für Gourmets: **Blattspinat-Gorgonzola**

für Pilzliebhaber: **Champignon & Schinken**

für Mittelmeer-Fans: **Tomate, Schinken, Parmesan**

für Individualisten: **Wir bereiten Ihnen gerne
Ihre Wunschfüllung zu.**

Schinken- und Wurstspezialitäten:

Zwiebelkassler

wahlweise in Blätterteig. Mild gepökelter Hals oder Rücken vom Schwein, leicht goldgelb geräuchert, wahlweise eingeschlagen in Blätterteig, zum Selberbacken

Kalifornischer Schinken

m. Speck und Schwarte, gespickt mit Nelken, in Orangensaft gekocht und im Rauch veredelt, am Stück zum Kalt- oder Heißverzehr

Luftgetrockneter Schinken

hausgemachter mild gepökelter Rohschinken

Nackte Bratwurst & Aufback-Fleischkäse

Traditionelles Festtagsessen an Heiligabend

Schweinefilet mediterran

mild gepökelttes Schweinefilet, leicht geräuchert, am Stück oder geschnitten

Qualität vom Erzeuger bis zum Teller:



Geflügel:

Weihnachtsente

traditionelles Weihnachtsessen bei Vorbestellung bis 18.12. angeben.



Frisch vom Stück:
Hackfleisch,
Rouladen,
Schnitzel, Gulasch,
Geschnetzeltes....

Küchenfertiges:
Lecker liebevoll
vorbereite Gerichte
für Ihre Pfannen
und Töpfe....



Das ganze tägliche
Sortiment aus 100%
eigener Herstellung
als Aufschnitt oder
am Stück...
Garantiert
Gesichtswurst-frei!

100%
Hausgemacht:
Unser gesamtes
Sortiment wird
selbst hergestellt.



Traditionell deftig:
Unser Hausmacher-
sortiment mit
Schwarzurst,
Leberwurst,
Pressack rot & weiss,
Kochsalami,
Krakauer....

Rauchfleisch
und Schinken:
Wer's nicht kennt
hat was verpasst.



Bei unseren
Kunden bereits Kult:
Echt Schlotters
"Genuss im Glas"
als Vorrat oder
zum Mitnehmen.

Weihnachten - bestellen Sie bis 17.12.2022

Alle Speisen werden von uns frisch zubereitet und im Kochbeutel einzeln verpackt. Diese werden dann nur noch von Ihnen erwärmt. Eine genaue Anweisung liegt bei.
Gerichte zur **Selbstabholung am 23.12** in der Metzgerei.

Menü 1 Rinderrouladen	19,50 € p. Pers.
vom Angus Rind, Glühweinsauce & Beilagenwahl	
Menü 2 Halbe, knusprige Ente	40,00 € für 2 Pers.
mit Sauce & Beilagenwahl	
Menü 3 Burgunderbraten	18,50 € p. Pers.
vom Angus Rind, Burgundersauce & Beilagenwahl	
Menü 4 Sauerbraten	18,50 € p. Pers.
vom Angus-Rind, Sauce & Beilagenwahl	
Menü 5 Kalbsrahmbraten	18,50 € p. Pers.
mit Beilagenwahl	

2 Beilagen sind pro Gericht nach Wahl enthalten:

- » Semmelknödel
- » Spätzle
- » Kartoffelgratin
- » Blaukraut
- » Speckbohnen

100% eigene Herstellung aus nachhaltiger Tierhaltung und fairer Partnerschaft mit den Landwirten.

Weihnachtsöffnungs- und Abholzeiten:

Dienstag 20.12 bis Freitag 23.12 8.⁰⁰–13.⁰⁰ Uhr und 15.⁰⁰–18.⁰⁰ Uhr geöffnet.
Ab 24.12.2021 bis 07.01.2022 geschlossen.

Echt Schlotters

Bahnhofstraße 5
89179 Beimerstetten
☎ 07348.7819
☎ 07348.7891

bestellung@
echt-schlotters.de

Allgemeine Öffnungszeiten:
Montags und Dienstag
geschlossen.

Mittwoch-Freitag: vormittag
8 Uhr – 13 Uhr

Mittwoch-Freitag: nachmittag
15 Uhr – 18 Uhr

Samstag 8 Uhr – 12 Uhr

Bestellzettel weg?

» » » » » » » »

**Hier mit Handy
scannen und
herunterladen**

» » » » » » » »

