



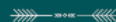
Wir wünschen ❖ köstliche Weihnachten ❖



Unser Weihnachts- und Silvesterangebote 2025



Geflügelbestellungen
bis 13.12.2025



Weihnachtsbestellungen
bis 18.12.2025



Silvesterbestellungen
bis 27.12.2025



Unsere Weihnachtsklassiker



VOM RIND „BOEUF DE HOHENLOHE“

- Festtags-Rouladen, zum Selbstfüllen
- Eingelegter Sauerbraten
- Rinderbraten a. d. Schulter zum Schmoren
- Zarte Rinderbäckchen



VOM SCHWÄBISCH-HÄLLISCHEN LANDSCHWEIN

- Zartes Schweinefilet
- Gefülltes Schweinefilet
- Gefüllter Spießbraten „Pfälzer Art“
- Mainzer Dombraten v. Nacken im Zwiebelbett



VOM KALB „SCHWÄBISCH HALL“

- Kalbsschnitzel „Wiener Art“
- Ossobuco / Kalbsbeinscheiben
- Gefüllter Kalbsnierenbraten
- Kalbsbäckchen

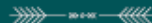


QUALITÄTS-GEFLÜGEL AUS DER REGION

- Frische Hähnchen und Putenbrust
- Gänse *ca. 4 bis 6 kg*
- Gänsekeule & Gänsebrust
- Enten, weiblich *ca. 1,5 kg*, männlich *3 kg*
- Puten, zwischen *2,5 bis 6 kg* (Gewicht bitte angeben)
- Perlhühner
- Maishähnchen



! Bestellungen für Geflügel werden bis zum **13.12.2025** angenommen. Bestellungen, die danach aufgegeben werden, können bis Weihnachten nicht bearbeitet werden.



WILD – SPEZIALITÄTEN VON RHEINGAU & TAUNUS

- Rehkeule & Rehulasch
- Rehrücken *mit Knochen oder ausgelöst*
- Hirschbraten oder -gulasch
- Wildschweinbraten oder -gulasch
- Wildschweinrücken



Aus unserer Cateringküche



FERTIG GEKOCHT & IM SOUS-VIDE-KOCHBEUTEL

– einfach zum Erwärmen –

MENÜ 1 Zartes Rehglasch, aus dem Rheingau,
mit feiner Preiselbeerensoße,
Portion ca. 300 g (Frischgewicht), dazu Sauce
14,90€/Portion



MENÜ 2 Rinderroulade, klassisch gefüllt,
Portion ca. 250 g je Roulade (Frischgewicht), dazu Sauce
14,50€/Portion



MENÜ 3 Putenoberkeule, in Orangen-Spekulatiusjus
Portion ca. 250 g je Roulade (Frischgewicht), dazu Sauce
12,50€/Portion



MENÜ 4 Feines Schweinefilet, in Waldpilzrahmsoße
Portion ca. 300 g (Frischgewicht), dazu Sauce
12,90€/Portion

FEINSTE HAUSGEMACHTE FEINKOSTSALATE FÜR IHREN WEIHNACHTSBRUNCH/NEUJAHR

- Hausgemachte Grüne Sauce
- Eingelegte Heringshappen/Rollmöpse
- Antipasti-Spieße
- Quiche Lorraine
- Fleischsalat
- Geflügelsalat klassisch oder Curry



BEILAGEN, FERTIG VORBEREITET

- Hausgemachte Markklößchen
- Hausgemachte Semmelknödel
- Hausgemachte Kartoffelknödel
- Hausgemachte Kartoffelgratin



Unsere Weihnachtsspezialität 2025

Ab dem 08.12.2025 ist unsere
„**Schlesische Weihnachtsbratwurst**“ erhältlich.
Kleiner Tipp: vorbestellen um auf Nummer sicher zu gehen.



AUS UNSERER FEINKOSTTHEKE

- Bündnerfleisch
- Geräucherte Gänsebrust
- Luftgetrockneter, hauseigener Coppa
- Feine Pasteten zu Weihnachten
- Kochschinken-Variationen *aus eigener Herstellung*
- Gebratenes Angus-Roastbeef
- Gegrillter Schweinebraten und Kasselerbraten

- ! Weihnachtsbestellungen werden bis zum **18.12.2025** angenommen. Bestellungen, die danach aufgegeben werden, können bis Weihnachten nicht bearbeitet werden.

Silvester

- Fonduefleisch aller Art
- Gekochte Mainzer Safttrippchen
- Geräuchertes Kasseler
- Leberknödel & Salzfleisch

- ! Silvesterbestellungen werden bis zum **27.12.2025** angenommen. Bestellungen, die danach aufgegeben werden, können bis Silvester nicht bearbeitet werden.





Metzgerei Walz
Suderstraße 5
55120 Mainz

Telefon: 06131/22 777 1
info@metzger-walz.de
www.metzger-walz.de



LandesehrenPreis
Genusshandwerk

Besuchen Sie unsere
neue Webseite und
geben Ihre Bestellung
auch online ab



Folgen Sie uns auf Facebook unter **f**/Metzgerei Walz
und auf Instagram unter **@**/metzgereiwalz_mainz um
keine Neuigkeiten zu verpassen und um an unserem
Adventsgewinnspiel teilzunehmen.

Vorbestellen – ganz einfach

Wir freuen uns über Ihre Bestellung

Stückzahl, Artikel

.....	
.....	
.....	
.....	

Name, Vorname

.....	
-------	-------

Abholdatum und -uhrzeit

auf dem Wochenmarkt in

.....

Tel.-Nr./ E-Mail (falls Rückfragen erforderlich)