

Für Sie aus unserer Cateringküche fertig gekocht und im Sous-Vide-Kochbeutel – einfach zum Erwärmen.

**Hirschgulasch  
„Försterin“**

aus dem Rheingau, mit unserer feinen Sauce  
Portion ca. 300 g (Frischgewicht), dazu Sauce

**11,50 € / Portion**

**Rinderroulade,  
klassisch gefüllt**

Portion ca. 250 g je Roulade (Frischgewicht), dazu Sauce

**9,50 € / Portion**

**Burgunderbraten  
vom Rind**

aus der Rinderschulter geschmort  
Portion ca. 300 g (Frischgewicht), dazu Sauce

**8,90 € / Portion**

**Feinste hausgemachte Feinkostsalate für Ihren Weihnachtsbrunch / Neujahr**

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

**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

+++ Um Vorbestellung wird gebeten +++

**Metzgerei Walz**

Suderstrasse 5  
55120 Mainz-Mombach  
**Telefon: 06131 22 777 1**  
info@metzger-walz.de

**Ihre Notizen**

Ihre Artikel:

Wo hole ich meine Bestellung ab?

Name:

Wann hole ich meine Bestellung ab?

Telefonnummer:

Datum:

Uhrzeit:



**Unsere Empfehlungen für  
Ihr Weihnachtsfest 2024**

*Metzgerei Walz*  
— seit 1824 —



## 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)
- Kaninchen / Kaninchen-Keulen
- Perlhühner
- Maishähnchen

**Geflügelbestellungen  
bitte bis spätestens  
12.12.2024 aufgeben.**



### Wild – Spezialitäten von Rheingau & Taunus

- Rehkeule & Rehgulasch
- Rehrücken mit Knochen oder ausgelöst
- Hirschbraten oder -gulasch
- Wildschweinbraten oder -gulasch
- Wildschweirrücken



### Unsere Weihnachtsspezialität 2024

Ab 12.12.24 führen wir wieder unsere  
„Schlesische Weihnachtsbratwurst“



### Für Silvester

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



### Beilagen, fertig vorbereitet

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