

An Weihnachten bekommt jeder Geschenke

Sogar der Gaumen. Die schönsten Weihnachtsgeschenke liegen nicht unterm Baum, sondern sitzen am Tisch. Denn das Beste an der Weihnachtszeit ist die Zeit, die man im Kreise seiner Liebsten verbringt. Und in der man all die köstlichen Leckereien genießen kann, die bei einem unvergesslichen Festmahl nicht fehlen dürfen. Wie die Fleisch- und Wurstspezialitäten von Bechler - ein besonderer Genuss von höchster Qualität, der den weihnachtlichen Moment veredelt.

- ★ **Filet Wellington** mit Rinder-, Schweine- oder Kalbsfilet
- ★ **Rinderrouladen** natur oder fertig gefüllt
- ★ **gefüllte Barbarie-Enten** oder **Maishähnchen** (bratfertig)
- ★ **gefülltes Schweinefilet** mit Kalbsbrät, Speck und Champignons
- ★ **Bechlers Gourmet-Pfännle** vom Schweinefilet oder von der Rinderhüfte
- ★ **Rinderhochrücken** gerollt und gewürzt im Speckmantel
- ★ **Sauerbraten** vom Rind fertig eingelegt
- ★ **Burgunderbraten** vom Rind in Rotwein eingelegt
- ★ **Schweinerücken** mit Kräuter-Käse-Kruste
- ★ **Putenrollbraten** mit luftgetrocknetem Schinken & Rucola
- ★ **Entenbrust mariniert**
- ★ **Schlemmersteaks gefüllt** mit Käse überbacken
- ★ **Fondue** in Würfel oder Blättchen dazu unsere hausgemachten Fonduesaucen
- ★ **Rahmbraten** vom Vollmilch-Kalb
- ★ **Gefüllte Kalbsbrust** ab 1kg
- ★ **Kalbs-Ossobuco**
- ★ **Rösti auf Kassler**



Vorbestellung für die Festtage!

Früh das Beste sichern:

Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung für die Festtage, **bis Samstag 4. Dezember 2021**. Dann können wir Ihnen fast alles zusichern - es sei denn, die Natur setzt uns Grenzen. Beachten Sie auch dass Sie einige Spezialitäten aus unserem Weihnachtssortiment **nur auf Vorbestellung** bekommen können.

Auch in der Woche vom 6. bis 11. Dezember 2021 sind noch Vorbestellungen möglich, allerdings können einige Produkte bereits reserviert sein.

Ab dem 20. Dezember 2021 sind wir telefonisch nur noch schwer zu erreichen und Vorbestellungen können leider nicht mehr aufgenommen werden. Die ganze Mannschaft konzentriert sich jetzt darauf, die eingegangenen Bestellungen zu bearbeiten und zugleich die Kundschaft im Laden zu bedienen.

Bestellmöglichkeiten

- **Vor Ort** im Laden oder auf dem Wochenmarkt
- **Am Telefon** bitte bestellen Sie dort wo Sie abholen möchten
- **NEU Online-Bestellung** bitte bedenken Sie auch vorab an eine persönliche Beratung (www.metzgerei-bechler.de)

Wir wünschen Ihnen ein schönes Weihnachtsfest!
Ihre Familie Schöll mit Team

METZGEREI BECHLER

- **Stockach**
Hauptstrasse 10 | 78333 Stockach
Tel. 07771/920100 | Fax 07771/920101
 - **Böhringen**
Singerer Str. 12 | 78315 Radolfzell/Böhringen
Tel. 07732/3752
 - **Gottmadingen**
Hauptstrasse 32 | 78244 Gottmadingen
Tel. 07731/9068850
- www.metzgerei-bechler.de



— seit  1833 —

Bechler

METZGEREI | FEINKOST | DELIKATESSEN



Natürlich **das Beste** aus der Heimat!

Klosterhofgeflügel

.....

Seit mehr als 30 Jahren ist der Klosterhof Knäppl in Ostrach die Heimat der Gänse und Puten.

Die Gänse stammen aus Freilandhaltung und dürfen den ganzen Tag auf großen Wiesen am Lausheimer Weiher verbringen. Neben den großzügigen Wiesen gibt es ein extra Maisfeld für die Gänse. Dies spendet Schatten an heißen Sommertagen und bieten ein zusätzliches Nahrungs- und Beschäftigungsangebot.

Die Puten wachsen auf Stroh in Bodenhaltung auf. In den Ställen gibt es viel mehr Platz als vorgeschrieben, immer wieder frisches Stroh und Beschäftigungsmaterial. In der kalten Jahreszeit steht den Puten ein Wintergarten mit zusätzlichem Auslauf zur Verfügung und im Sommer dient dieser als Offenstall.

Geflügel für Genießer

.....

Im Mutterland der Genüsse zählt nur eines: Qualität. Label Rouge ist das offizielle Gütezeichen für das beste Geflügel der Grande Nation.

Nur das zarteste, beste und frischeste Geflügel wird dort von der Hausfrau ausgewählt. Da gibt es Hähnchen, die zum Beispiel noch mit goldgelbem Mais gefüttert werden. Hühnchen und Perlhühner, die im Freigehege aufgezogen werden. Dem Freilandhähnchen stehen vom Gesetz mindestens 2 m² Freiraum zu, dem Poulet de Bresse werden sogar 10 m² für sich alleine zugemessen. Dass sich der Auslauf, den die Tiere haben, natürlich im Geschmack und in der Qualität widerspiegelt, werden Sie schmecken.



Geflügelangebote

*Freiland-Maishähnchen,
Maishähnchenkeulen,
Maishähnchenbrust* mit und ohne Haut

Maishähnchenbrust „Südtiroler Art“

Bresse-Huhn, Schwarzfederhuhn

Kapaun (ca. 3 kg auf Vorbestellung)

Barbarie-Flugenten (2 oder 3kg)
auch Brust und Keulen (natur und mariniert)

Weide-Gänse (4 oder 5 oder 6kg)
oder auch halbe Gänse

Schwarzfederputen (2,5kg)

Puten (4 oder 6kg)

auch Schnitzel, Filet, Oberkeulen und Rollbraten

Perlhühner, Perlhuhnbrust Supreme

*Fasane, Rebhühner,
Stubenküken und Wachteln*

Reh & Hirschkalb aus heimischer Jagd

.....

Reh und Hirschkalb beziehen wir ausschließlich aus unserer Region und nur aus freier Wildbahn. So haben wir enge Kontakte zu heimischen Jägern gebildet, die ihr Handwerk verstehen und das Wild direkt nach der Jagd zu uns bringen.

Besonders schmackhaft, ausgesprochen gesund und zu Recht in unserer heimischen Küche auf dem Vormarsch – Wildfleisch aus heimischer Jagd zeichnet sich durch seine Naturbelassenheit, seinen niedrigen Fettanteil und seine hohen Mengen an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren) und Mineralstoffen aus.

Reh- / Hirschangebote

Reh- / Hirschrücken, Medaillons vom Rücken

Reh- / Hirschkeule zum Braten oder als Steaks

Reh- / Hirschragout (natur oder mariniert)

Etwas Besonderes – unser Lamm vom Hohentwiel

.....

Eine Spezialität die immer mehr Kunden für sich entdecken und schätzen lernen. Aus unserer Heimat, natürlich aufgezogen und vor allem ganz frisch - zart, bekömmlich und ungemein wohlschmeckend.

Unsere Lämmer werden auf den Bergwiesen des Hohentwiel gehalten, trinken nur die Mutter-Schaf-Milch, fressen frisches grünes Gras und genießen ständig freien Auslauf. Ein Stück Natur, echt und unverfälscht. Versuchen Sie unser Hohentwiel Lammfleisch, wir beraten Sie gerne und halten Zubereitungshinweise bereit.