

Rezepttipps

Wir wünschen euch
einen guten Appetit!

Zutaten:

1,5 Kg Roastbeef
Salz und Pfeffer
6 EL Olivenöl
150g Semmelbrösel
120g Butter
5 TL körniger Senf
2 Zweige Rosmarin
3 Stiele Thymian

Roastbeef mit Kräuterkruste (für 4-5 Personen)

Das Roastbeef mit Salz und Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch von beiden Seiten kräftig anbraten. Auf ein Blech legen und ein Bratenthermometer in das Roastbeef stecken.

Im vorgeheizten Ofen bei 100° C auf der 2. Schiene von unten ca. 1:45 Std. garen, bis eine Kerntemperatur von 60° C erreicht ist (Umluft nicht empfehlenswert).

Inzwischen die Brösel in einer Schüssel mit Butter, 2 EL Öl, Senf, Salz und Pfeffer mischen. Die Kräuter abzupfen, hacken und untermischen.

Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und den Backofengrill einschalten. Brösel auf dem Fleisch verteilen und auf der 2. Schiene von unten in 4-5 Min. goldbraun grillen. Das Fleisch kurz ruhen lassen und in dünne Scheiben geschnitten servieren.

Roastbeef
4,99€/100g



Geschenktipps und Ideen



Special Paket Burger

5 Burgerpatty nach Wahl
5 Burgerbuns
5 Scheiben Burger Cheddar
10 Scheiben Bacon
1 Sauce nach Wahl.

49,-€
als Special Angebot

Präsentkörbe individuell befüllt

zum Beispiel:
Je 1 Glas Bolognese, Currywurst,
Rahmgeschneitztes, Gulasch,
1 Paket Ital. Pasta Fioletta
aus Hartweizengries
und 1 Flasche Rotwein

für **55€**

ORIGINAL SONSBECKER GRILLMEISTER

Christian Holz
FLEISCHERMEISTER
BETRIEBSWIRT
FLEISCHSOMMELIER

Dresdener Str. 6
47665 Sonsbeck
Tel: 02838 779 6575

Öffnungszeiten
Mi. 10-14 Uhr
Do. und Fr. 10-18 Uhr
Samstag 9-13 Uhr



info@metzgerei-holz.de

Besuchen Sie uns auf:



Instagram:
@grillmeister_sonsbeck



Facebook:
@SonsbeckGrillt

Alle Preise inkl. MwSt. Änderungen vorbehalten. Solange der Vorrat reicht.

Machen Sie Ihr
Weihnachten zum
kulinarischen
Fest
mit unseren
Köstlichkeiten!



Zu Weihnachten gesonderte Öffnungszeiten:

Mo+Die nach Absprache
Mittwoch 20.12. von 10-14 Uhr
Donnerstag 21.12. von 10-18 Uhr
Freitag 22.12. von 8-18 Uhr
Samstag 23.12. von 6-13 Uhr
HEILIGABEND 24.12. (Ruhetag)



Fröhliche Weihnachten

www.metzgerei-holz.com



Steaks

Roastbeef Reinders Färse Dry Aged	5,99€/100g
Entrecote Reinders Färse Dry Aged	5,99/100g
T-Bone/Porterhouse/ Tomahawk Steak	
Reinders Färse Dry Aged	4,91€/100g

Roastbeef deutsche Färse 4,99€/100g
Entrecote deutsche Färse

Roastbeef irisch Dry Aged	7,99€/100g
Entrecote irisch Dry Aged	8,49€/100g
Entrecote Ital. Wasserbüffel	5,83€/100g

Filet

Reinders Färse Dry Aged 9,40€/100g

Ital. Wasserbüffel Filet 9,40€/100g

Filet deutsche Färse 6,99€/100g

Center Loc Filetmittelstück (o.Kopf, o.Spitze) ca. 800g 7,99€/100g



Unsere Wild & Geflügel

- Entenbrust
- Gänsebrust
- Gänsekeule
- Ganze Pute
- Ganze Gans



Spezialitäten vom: Wildschwein
 Rehwild • Rothirsch • Wildhase

Preise sind Wochenpreise.
 Vermissen Sie etwas?

Dann sprechen Sie uns gerne an!

Bestellungen
 (Wild u. Geflügel Puten, Gänse etc.)
 werden bis 16.12. entgegen genommen!

Raclette & Fondue

Strohschweinefilet	2,29€/100g
Iberico Filet	3,59€/100g
Iberico Secreto	3,59€/100g

Rinderhüftfilet (dt. Färse)	3,79€/100g
Rinderfilet (Dt. Färse)	7,39€/100g

Hähnchenbrust (alt. Haltungsform)	2,29€/100g
Sous Vide Picanha	3,59€/100g
Sous vide Entenbrust	4,49€/100g

Baconscheiben	2,17€/100g
Lamm Lachse (ostfriesisches Salzwiesenslamm)	5,70€/100g

Raclette Käse	2,49€/100g
Fondue Rinderfond 440ml Glas	6,99€

Arg. Wildfanggarnelen 13/15er „Easy Peel“ ohne Kopf mit Schale, entdarmt im 1kg Beutel	3,69€/100g
--	------------

Weihnachtsmenü Special

Nur am 23.12.
 Zur Abholung von 6-13 Uhr

Menü A

Gegarte Gänsekeule in reichlich Soße
 mit Apfel-Rotkohl und 2 Knödeln

pro Person 26,90€

Menü B

Rinderlasagne
 (Rinderhüftsteak mit Kochschinken und Käse
 in Pfefferrahmsauce)
 an Rosmarinkartoffeln und Speckböhnchen

pro Person 21,90€

Das Menü wird so vorbereitet,
 dass Sie es nur noch im Backofen erwärmen brauchen.

New!

Bratenvariationen

Marinox Schweinebraten Bacon, Aivar, Tomate & Zwiebeln	1,59€/100g
---	------------

Obstbraten aus der Putenbrust Würzige Rahmmarinade mit Schinken, Käse & Obststücken	1,89€/100g
--	------------

Rinder- Rouladenbraten Nach Ihren wunschen individuell für Sie gefüllt	2,09€/100g
---	------------

Schlesische weiße Bratwurst 2,22€/100g
 nach Uropas Rezeptur

Vom Rind & Kalb

Rinderbraten Reinders Färse	2,36€/100g
Rindertafelspitz Dt. Färse	2,97€/100g
Rinderrouladen Dt. Färse	2,46€/100g
Suppenfleisch Dt. Färse	1,34€/100g

Ochsenbäckchen 2,99€/100g

Kalbsfilet	6,10€/100g
Kalbsbraten (z.B. für Vitello Tonnato)	3,66€/100g
Kalbsoberschale (Schnitzel, Involtini)	4,68€/100g

