

Silvester Special

Wir wünschen euch
einen guten Appetit!



Special Paket Burger

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

49,-€



Nur noch
erwärmen...
Rinderroulade
mit Rotkohl und
handgerollten Semmelknödel

21,90€

Currywursttopf
200g Wurst plus Sauce
mit Partybrötchen
und Kräuterbutter

9,90€



Wiener
Würstchen
100g 1,29€
Kartoffelsalat
100g 1,59€



Kalte Fingerfood-Platte Wintergrillen

8 Teile pro Person inkl. Brötchen & Kräuterbutter
beispielsweise:

kleine Frikadellen, kleine Schweineschnitzel,
kleine Hähnchenschnitzel
Involtini verschieden gefüllt: Cole Slaw Salat,
Getr. Tomate / Fetakäse, Spinat Mozzarella
Käsespieß mit Weintraube, Pfefferbeißer
Caprese Spieß, Zucchini Schiffchen

14,90€

Zum Selbst vorbereiten:

10 Rostbratwurst mit Currywurst Sauce

Probierpaket für ca. 5 Personen

2x Nackensteak, 2x Grillbauch,
2x Rinderhüftsteaks, 2x Maishähnchensteaks,
3x gefüllte Taschen, 2x Rostbratwurst,
2x Cevapcici, 2x Krakauer Würstchen

17,50€

46,90€

ORIGINAL SONSBECKER GRILLMEISTER

Christian Holz
FLEISCHERMEISTER
BETRIEBSWIRT
FLEISCHSOMMELIER

Dresdener Str. 6
47665 Sonsbeck
Tel.: 02838 779 6575
info@metzgerei-holz.de

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



Besuchen Sie uns auf:



Instagram:
@grillmeister_sonsbeck



Facebook:
@SonsbeckGrillt

Machen Sie Ihr
Weihnachten zum
kulinarischen
Fest
mit unseren
Köstlichkeiten!



Zu Weihnachten gesonderte Öffnungszeiten:

Samstag 21.12. 7-13 Uhr
Sonntag 22.12. geschlossen
Montag 23.12. 8-18 Uhr
Dienstag 24.12. 6-12 Uhr
Freitag 27.12. geschlossen
Samstag 28.12. 8-14 Uhr
Montag 30.12. 8-18 Uhr
Silvester 31.12. 6-12 Uhr

Frohe
Weihnachten

www.metzgerei-holz.de



Steaks

Rinderhüftfilet Ricken Dry Aged	3,79€/100g
T-Bone/Porterhouse/ Tomahawk Steak	
Ricken Färsche Dry Aged	4,49€/100g
Roastbeef deutsche Färsche	4,99€/100g
Entrecote deutsche Färsche	4,99€/100g
Roastbeef Butter-Honeyaged	5,49€/100g
Roastbeef Ricken Dry Aged	5,99€/100g
Roastbeef irisch Dry Aged	5,99€/100g
Entrecote irisch Dry Aged	5,99€/100g
Deutsches Roastbeef Dry Aged	5,99€/100g

Filet

Ricken Färsche Dry Aged	8,99€/100g
Irish Filet Dry Aged	8,99€/100g
Deutsches Filet (Kopf & Spitze)	4,99€/100g
Center Loc Filetmittelstück (o. Kopf, o. Spitze) ca. 800g	6,99€/100g



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!

Weihnachtsmenü Special

Nur am 24.12.
 Zur Abholung von 6-12 Uhr

Menü A

Wildgulasch mit reichlich Sauce
 pro Person 13,90€

Menü B

Rinderroulade mit reichlich Sauce
 pro Person 13,90€

Beilagen:

Rosmarinkartoffeln oder
 handgerollte Semmelknödel 3,50€/Portion
 Hausgemachter Apfelrotkohl
 oder Speckbohnen 4,50€/Portion

Menü C

Rinderlasagne (Rinderhüftsteak mit
 Kochschinken und Käse in Pfefferrahmsauce)
 pro Person 15,90€

Menü D

Gänsekeule mit reichlich Sauce
 pro Person 18,90€

Dessert

Apfelstrudel mit Vanillesauce
 4,90€/Portion

Weitere Gerichte im Glas
 zum Erwärmen vorrätig.

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

Raclette & Fondue

Strohschweinefilet	2,29€/100g
Iberico Filet	3,59€/100g
Iberico Secreto	3,59€/100g
Rinderhüftfilet (dt. Färsche)	3,79€/100g
Rinderfilet (Kopf & Spitze)	4,99€/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 Salzwiesenlamm)	5,70€/100g
Raclette Käse	2,49€/100g
Parmesan am Stück	7,99€/200g
Camembert	3,59€/100g
Fondue Rinderfond 440ml Glas	6,99€
Arg. Wildfanggarnelen 13/15er „Easy Peel“ ohne Kopf mit Schale, entdarmt im 1kg Beutel	3,69€/100g

Bratenvariationen

Schweinefilet-Pfännchen Saltim Bocca oder Züricher Art	2,29€/100g
Obstbraten aus der Putenbrust Würzige Rahmmarinade mit Schinken, Käse & Obststücken	1,89€/100g
Rinder- Rouladenbraten Hausfrauentart, Spinat/ Pfifferlingcremè oder Apfelrotkohl, Apfelstücke & Rosinen	2,09€/100g
Schlesische weiße Bratwurst nach Uropas Rezeptur	2,22€/100g

Vom Rind & Kalb

Rinderbraten Reinders Färsche	2,36€/100g
Rindertafelspitz Dt. Färsche	2,97€/100g
Rinderrouladen Dt. Färsche	2,46€/100g
Suppenfleisch Dt. Färsche	1,34€/100g
Ochsenbäckchen	2,99€/100g
Kalbsfilet	5,99€/100g
Kalbsbraten (z.B. für Vitello Tonnato)	3,66€/100g
Kalbsoberschale (Schnitzel, Involtini)	4,68€/100g

