BRAIDT METZGEREI GmbH



GÜLTIG VON 30.11. BIS 05.12.2026

LECKERE SCHWEINSBRATWÜRSTL

mit Majoran verfeinert
ein traditioneller Klassiker, der immer schmeckt

1,19
100 g

SAFTIGER VILSTALSCHINKEN

mit einer feinen Honigkruste veredelt
dünn aufgeschnitten ein besonderer Genuss

1,49
100 g

DEFTIGE KÄSEBROTZEITSTANGERL

mit feinem Käse und würziger Note
der ideale Snack für die Brotzeit zwischendurch

1,89
100 g

GULASCHSUPPE IM GLAS

mit zarten Fleischstücken und kräftiger Würze
wärmend, aromatisch und perfekt für kalte Tage

4,30
Stück

FRISCHER KRUSTENBRATEN

vom Schwieneschlegel
ideal für einen klassischen Sonntagsbraten

0,89
100 g

Bester Landgenuss seit 1912

ALLE PREISE IN EURO

TIPP DER WOCHE:

Unsere herzhafte Schweinebratensauce im Glas.



WEIHNACHTSESSEN

ohne Stress – wir kochen für Euch vor!

Damit ihr an Weihnachten weniger Arbeit habt und dennoch in den vollen Genuss kommt, bieten wir Euch folgende Menüs an:

GANZE ENTE für 2 Personen

mit 2 Kartoffelknödel, Sauce und Blaukraut

Ente ca. 1 Stunde vorher aus dem Kühlschrank und Vakuumbeutel nehmen und in einen Bräter geben. ca. 30 Minuten bei ca. 100 Grad erwärmen, anschließend ca. 60 Minuten bei 180 Grad zum gewünschten Bräunungsgrad braten!

Soße bei mittlerer Hitze erwärmen und regelmäßig umrühren

Blaukraut bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen

29,90 € /Menü

ENTENBRUST für 1 Person

mit 1 Kartoffelknödel, Sauce und Blaukraut

Entenbrust ca. 30 Minuten vorher aus dem Kühlschrank und Vakuumbeutel nehmen und in einen Bräter geben. ca. 15 Minuten bei ca. 100 Grad erwärmen, anschließend ca. 30 Minuten bei 180 Grad zum gewünschten Bräunungsgrad braten!

Soße bei mittlerer Hitze erwärmen und regelmäßig umrühren

Blaukraut bei mittlerer Hitze im Topf erwärmen

16,90 € /Menü

VORBESTELLUNGEN NEHMEN WIR GERNE BIS ZUM 10.12.2026 ENTGEGEN!

METZGEREI BRAIDT GMBH
www.metzgerei-braidt.de