



*Festlicher Genuss*

AUS IHRER  
TRADITIONSMETZGEREI



## FLEISCHEINKAUF IST VERTRAUENSsache

Wir haben unser traditionsreiches Handwerk gelernt, um jeden Tag mit Leidenschaft und Erfahrung, beste und frischeste Produkte herzustellen. Darum arbeiten wir seit Jahrzehnten partnerschaftlich mit Landwirten aus unserer schwäbischen Heimat zusammen. Durch die Fütterung der Tiere mit Getreide aus regionalem Anbau, Aufzuchten auf dem jeweiligen Hof und unsere weiteren regionalen Zulieferer, leben wir so unseren Grundsatz:

*„Von der Region – Für die Region“*

Dafür steht unser Familienbetrieb seit 1907

und wir mit unserem Namen

Familie Volker und Elke Rupp

**BEWUSST · NACHHALTIG · NATÜRLICH FRISCH**

## FOLGST DU UNS SCHON?

Bleibe immer informiert über Angebote, neue Produkte und Einblicke hinter den Kulissen.



Facebook:  
Landmetzgerei Rupp Holzwarth



Instagram:  
@ruppholzwarth

## WEIHNACHTSSPEZIALITÄTEN VOM JUNGRIND

Unser Rindfleisch ist ausschließlich von jungen weiblichen Rindern (Färsen genannt) und von jungen Ochsen. Jedes Fleischstück wird so lange in unseren Kühlräumen gereift, bis es den optimalen Reifegrad erreicht hat. Dadurch wird das Fleisch besonders feinfaserig und erhält seine unverwechselbare Qualität.

### ART.-NR.

<b>813 RINDERBRATEN "ITALIA"</b>	100g € 3,29
Zarte Rinderhüfte gefüllt mit einer Schinken-Käse-Blattspinat-Farce	
<b>221 RINDERHÜFTBRATEN</b>	100g € 3,39
Das edelste Bratenstück aus der Keule, von Meisterhand zugeschnitten, butterzart durch exzellente Reifung	
<b>235 ROSTBRATEN</b>	100g € 3,99
Am Stück als Roastbeef gebraten oder klassisch als Zwiebelrostbraten in Scheiben	
<b>231 RINDER - ROULADEN</b>	100g € 2,79
Für Sie ausschließlich aus der Rinderoberschale geschnitten. Eines der edelsten Stücke aus der Keule	
<b>232 GEFÜLLTE ROULADEN</b>	100g € 2,79
nach Hausfrauenart	

### ART.-NR.

<b>240 SAUERBRATEN</b>	100g € 2,59
Nur von der mageren Rinderrolle exzellent zugeschnitten, damit Sie zum Servieren schöne gleichmäßige Bratenscheiben präsentieren	
<b>203 BÜRGERMEISTERSTÜCK</b>	100g € 2,59
Das leicht marmorierte Siedfleisch aus der Keule. Aufgrund seiner besonderen Zartheit war es in früheren Zeiten nur für den Bürgermeister bestimmt	
<b>245 TAFELSPITZ</b>	100g € 2,69
Das magere Siedfleisch aus der Keule. Mit Salzkartoffeln und feiner Meerrettichsoße ein Gaumenschmaus vom Allerfeinsten	

## UNSERE WEIHNACHTSKLASSIKER VOM SCHWEIN

Unser Schweinefleisch aus eigener Schlachtung stammt von familiengeführten Bauernhöfen aus unserer Region

<b>857 FESTTAGSFILET</b>	100g € 2,79	<b>836 PFÄLZER ROLLE</b>	100g € 1,99
Schweinefilet mit einer Füllung aus Pfifferlingen, Kräutern und Brät		Extra mager, gefüllt mit Champignons, Semmeln, Kräuter und Brät	
<b>859 SCHLEMMERBRATEN</b>	100g € 1,99	<b>837 MAILÄNDER ROLLE</b>	100g € 1,99
Saftiger Schweinehals mit einer Füllung aus Semmeln, Champignons und Brät		Extra mager, gefüllt mit Schinken, Käse, Brät und Blattspinat	
<b>864 WIENER RAHMBRATEN</b>	100g € 1,99	<b>895 SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIGMANTEL</b>	100g € 2,19
Saftiger Schweinehals in einer feinen Marinade aus Rahm		Ein edler Festtagsgenuss	
<b>142 KRUSTENBRATEN</b>	100g € 1,59	<b>867 KASSELER IM BLÄTTERTEIGMANTEL</b>	100g € 1,89
küchenfertig eingeritzt		Mild gepökelt und goldgelb geräuchert	
<b>778 SCHICHTBRATEN</b>	100g € 1,99	<b>765 ELSÄSSER WÜRZFLEISCH</b>	100g € 2,09
Dünne Scheiben vom Schweinehals, mit Butterkäse und Räucherbauch in der Backschale geschichtet		Dünne Scheiben vom Schweinehals, mit deftigen Röstzwiebeln in der Backschale geschichtet	

## VOM WILD UND LAMM

<b>035 REHRÜCKEN am Knochen</b>	100g € 5,99	<b>032 HIRSCHKEULE ohne Knochen</b>	100g € 3,29
<b>045 REHRÜCKEN / -LACHS ohne Knochen</b>	100g € 8,99	<b>311 KRÄUTERSAFTBRATEN</b>	100g € 2,99
<b>034 REHKEULE ohne Knochen</b>	100g € 3,99	Aus der saftigen Keule vom Lamm zubereitet und in der praktischen Backfolie für Sie vorbereitet	
<b>048 WILDSCHWEINKEULE ohne Knochen</b>	100g € 2,99		

### HOCHWERTIGES FLEISCH AUS DER REGION - WISSEN WO'S HERKOMMT

Wir arbeiten bereits seit Jahrzehnten partnerschaftlich mit Landwirten aus der Region zusammen. Durch den Zuschnitt von Meisterhand, eine optimale Fleischreifung und handwerkliches Können entstehen Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität, die einen wertvollen Beitrag zu Ihrer Ernährung leisten.

Ein herzliches **Dankeschön an unsere Landwirte** aus der Region für die vertrauensvolle Zusammenarbeit und die hervorragende Qualität

**Familie Müller, Backnang**  
**Familie Sailer, Murrhardt**

**Familie Heller, Sulzbach**  
**Familie Leins, Aspach**



## FRISCHES GEFLÜGEL

### 036 BAYERISCHE GÄNSE

Aus Freilandhaltung, ca. 4 - 6 kg mit Innereien

### 037 GÄNSEKEULE

Ca. 500g mit Knochen

### 038 GÄNSEBRUST

Ca. 1 kg mit Knochen

### 041 BAYERISCHE PUTEN

Ohne Innereien, ca. 2 - 8 kg, bitte gewünschte Gewichtsklasse angeben

### 194 PUTENROLLBRATEN

Aus der saftigen Keule und von Meisterhand geschnürt

### 040 FLUGENTE ohne Innereien ca. 2 - 2,5 kg

100g € 2,49

100g € 3,69

100g € 3,59

100g € 1,79

100g € 1,99

100g € 1,99



GEFLÜGELHOF LUGEDER,  
Pleiskirchen / Bayern  
GEFLÜGELHOF WICHMANN,  
Wachenroth / Bayern

Um rechtzeitig  
disponieren zu können,  
bitte bis zum **10.12.2025** vorbestellen.

### 039 BAYERISCHE HAUSENTEN

Ca. 2,0 - 2,2 kg mit Innereien

### 188 ENTENBRUSTFILET

Ca. 350 - 400g

### 207 ENTENKEULE

Ca. 350 - 400g

100g € 1,89

100g € 3,29

100g € 1,99

Um allerhöchste Frische zu gewährleisten, erfolgt die Ausgabe von Frischgeflügel ab dem 23.12.2025  
Aufgrund aktueller Entwicklungen in der Geflügelhaltung kann es zu eingeschränkter Verfügbarkeit  
und daraus resultierenden Preisbewegungen kommen. Wir bitten hierfür um Verständnis.

## SCHNELLE SPEZIALITÄTEN FÜR DEN BACKOFEN

### 897 FILET „GOURMET-TRAUM“

Medaillons vom Schweinefilet bedeckt  
mit Schinken, Käse und feinen Sauerrahm

### 847 FILETTÖPFCHEN „JÄGER ART“

Medaillons vom Schweinefilet mit Pilzen  
und bekömmlicher Sahnesauce

100g € 2,89

100g € 2,49

### 883 PFEFFERRAHMSTEAKS

Steaks aus der Rinderhüfte in  
einer feinen Pfefferrahmsauce

### 840 HÄHNCHENBRUSTFILET

In Pfeffer-Orangen-Sauce

### 817 HÄHNCHENBRUSTFILET

In Rieslingsauce, gefüllt mit Kräutern und Brät

100g € 2,99

100g € 2,19

100g € 2,19

## FIX UND FERTIG

Für einen entspannten Weihnachtsabend sind diese Gerichte nur noch im Wasserbad zu erwärmen.  
Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung die gewünschte Personenzahl an.

### ★ ALLES IN ZWEIERPORTIONEN ERHÄLTICH ★ ENTEN- UND GÄNSEKEULE ALS EINZELPORTION ERHÄLTICH

### 109 RINDERFILET „STROGANOFF“

Streifen vom Rinderfilet in Pfifferling-Sauce,  
Fleischgewicht roh 200g

### 106 SAUERBRATEN

Mit schwäbischer Rotweinsauce,  
Fleischgewicht roh 300g

### 151 RINDERBÄCKCHEN

Im Rotweinsössle, Fleischgewicht roh 350g

### 161 HÄHNCHENBRUSTFILET

Ein Stück mit Pfeffer-Orangen-Sauce,  
Fleischgewicht roh 230g

### 108 SCHWEINEFILETMEDAILLONS

Mit feiner Pilzrahmsauce,  
Fleischgewicht roh 200g

### 105 VORGEGARTE ENTENKEULE

Ein Stück mit feinem Bratenfond,  
Stückgewicht roh 400g

### 146 VORGEGARTE GÄNSEKEULE

Ein Stück mit feinem Bratenfond,  
Stückgewicht roh 450g

Portion € 17,90

Portion € 13,90

Portion € 14,90

Portion € 12,90

Portion € 12,90

Portion € 14,90

Portion € 17,90

## UNSERE BEILAGEN

### 063 HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

100g € 1,09

### 871 HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

100g € 1,69

### 134 HAUSGEMACHTES ROTKRAUT

100g € 1,35

### 779 HAUSGEMACHTER KARTOFFELSALAT

100g € 1,35

### 062 KARTOFFELGRATIN mit Backanleitung

100g € 1,49

### 814 BRATENSauce

Aus besten Knochen frisch gekocht

100g € 1,29

### 806 RAHMSauce

100g € 1,39

## FLEISCH-FONDUE



### RINDERFILET

### HÄHNCHENBRUSTFILET

### SCHWEINEFILET

### RINDERHÜFTE

### PUTENFILET

Von Hand geschnittene Würfel oder dünne Scheiben  
für Fett und Brühe. Jeweils in 250g-Schritten  
bestellbar. Ein Genusserelebnis in netter Gesellschaft

Ihre Vorbestellung erspart Ihnen Ihre wertvolle Zeit. Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis zum **20.12.2025** in einem unserer Fachgeschäfte ab, damit wir diese mit der notwendigen Zeit und Liebe vorbereiten können.

**Um Ihnen das Planen so einfach wie möglich zu gestalten, geben Sie ganz bequem die Anzahl Ihrer Gäste an.  
Wir kalkulieren dann für Sie die passende Menge für Ihr Festtagessen.**

Ihre Daten werden nicht an Dritte weitergegeben und sind nur für die Ausführung Ihrer Bestellung.

QR-Code scannen  
und bequem  
online vorbestellen



**Silvester: 31.12.25**  
**7:00 bis 12.30 Uhr**

