BESTELLUNG FÜR IHRE WEIHNACHTSSPEZIALITÄTEN

Ihre Vorbestellung erspart Ihnen wertvolle Zeit. Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis zum **19.12.2026** in einem unserer Fachgeschäfte ab, damit wir diese mit der notwendigen Zeit und Liebe vorbereiten können.

Art.-Nr.	Personen / Menge	Artikel	Art.-Nr.	Personen / Menge	Artikel

Geben Sie einfach die Zahl Ihrer Gäste an, wir kalkulieren die passende Menge für Ihr Festtagsessen.

Name, Vorname: _____ Straße: _____

Telefon: _____ Ort: _____

Abholung am: _____

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

Bitte gewünschtes Fachgeschäft für die Abholung Ihrer Bestellung ankreuzen.

- ◯ 71560 Sulzbach / Murr, Haller Str. 10, Telefon 07193 / 353
- ◯ 71546 Großaspach, Marbacher Str. 1, Telefon 07191 / 20274
- ◯ 71522 Backnang, Schillerstr. 45, Telefon 07191 / 68838

Unsere Öffnungszeiten am 24.12. und 31.12.: 7:00 bis 12:00 Uhr

Online bestellen
Rund um die Uhr und ohne Weg ins Fachgeschäft.
rupp-holzwarth.de/vorbestellservice

FLEISCH AUS DER REGION

Seit Jahrzehnten arbeiten wir mit Landwirten aus der Region zusammen. Meisterhafter Zuschnitt und optimale Reifung machen den Unterschied.

Herzlichen Dank an die Familien für die vertrauensvolle Zusammenarbeit:

Fam. Müller, Backnang · **Fam. Heller,** Sulzbach
Fam. Sailer, Murrhardt

FOLGEN SIE UNS SCHON?

Bleiben Sie informiert über Angebote, neue Produkte und Einblicke hinter den Kulissen.

Facebook: Landmetzgerei Rupp-Holzwarth

Instagram: @ruppholzwarth

LANDMETZGEREI RUPP HOLZWARTH

Festlicher Genuss

AUS IHRER TRADITIONSMETZGEREI

Regionale Qualität seit 1907 … die man schmeckt!



„Seit 1907 arbeiten wir als Familienbetrieb mit Landwirten aus unserer schwäbischen Heimat zusammen. Von der Region – für die Region.“

Familie Volker und Elke Rupp

BEWUSST · NACHHALTIG · NATÜRLICH FRISCH

JETZT VORBESTELLEN

Bis 19.12.2026 · online oder mit dem Bestellschein auf der Rückseite

Am einfachsten online vorbestellen:
QR-Code scannen oder
www.rupp-holzwarth.de/vorbestellservice

SPEZIALITÄTEN VOM JUNGRIND

Von Färsen und jungen Ochsen aus der Region, in unseren Kühlräumen gereift – besonders zart und feinfaserig.

ART.-NR.			
813	**Rinderbraten „Italia“**	100 g	€ 3,29
	Zarte Rinderhüfte, gefüllt mit Schinken, Käse, Spinat und Brät		
221	**Rinderhüftbraten**	100 g	€ 3,39
	Edles Keulenstück, butterzart gereift		
231	**Rinder-Rouladen**	100 g	€ 2,89
	Aus der Oberschale, dem edelsten Keulenstück		
232	**Gefüllte Rouladen**	100 g	€ 2,99
	Nach Hausfrauenart		

ART.-NR.			
	MEISTER-EMPFEHLUNG		
235	**Rostbraten**	100 g	€ 3,99
	Am Stück als Roastbeef, in Scheiben als Zwiebelrostbraten		
240	**Sauerbraten**	100 g	€ 2,59
	Aus der mageren Rinderrolle, für gleichmäßige Scheiben		
203	**Bürgermeisterstück**	100 g	€ 2,59
	Zartes, leicht marmoriertes Siedfleisch		
245	**Tafelspitz**	100 g	€ 2,69
	Mageres Siedfleisch aus der Keule		

KLASSIKER VOM SCHWEIN

Aus eigener Schlachtung, vom familiengeführten Hof Müller aus Backnang.
Bitte beim Bestellen Personenzahl angeben, wir kalkulieren die Menge.

857	**Festtagsfilet**	100 g	€ 2,89
	Zartes Schweinefilet, gefüllt mit Pfifferlingen, Kräutern und Brät		
859	**Schlemmerbraten**	100 g	€ 2,09
	Saftiger Schweinehals, gefüllt mit Semmeln, Champignons und Brät – ein echter Festtagsbraten		
	MEISTER-EMPFEHLUNG		
864	**Wiener Rahmbraten**	100 g	€ 1,99
	Saftiger Schweinehals in feiner Rahmmarinade		
142	**Krustenbraten**	100 g	€ 1,59
	Schwarte küchenfertig eingeritzt – wird herrlich knusprig		
778	**Schichtbraten**	100 g	€ 2,09
	Schweinehals, geschichtet mit Butterkäse und Räucherbauch, fertig in der Backschale		

836	**Pfälzer Rolle**	100 g	€ 2,09
	Magerer Rollbraten, gefüllt mit Champignons, Semmeln, Kräutern und Brät		
837	**Mailänder Rolle**	100 g	€ 2,09
	Magerer Rollbraten, gefüllt mit Schinken, Käse, Blattspinat und Brät – saftig und aufschnittfest		
895	**Schweinefilet im Blätterteigmantel**	100 g	€ 2,29
	Zartes Filet im Blätterteig, nur noch goldbraun backen		
867	**Kasseler im Blätterteigmantel**	100 g	€ 1,99
	Mild gepökelt im Blätterteig, nur noch goldbraun backen		
765	**Elsässer Würzfleisch**	100 g	€ 2,09
	Würziger Schweinehals mit Röstzwiebeln, fertig in der Backschale		

WILD & LAMM

035	**Rehrücken** am Knochen	100 g	€ 5,99
045	**Rehrücken / -lachs** ohne Knochen	100 g	€ 8,99
034	**Rehkeule** ohne Knochen	100 g	€ 3,99
032	**Hirschkeule** ohne Knochen	100 g	€ 3,49
048	**Wildschweinkeule** ohne Knochen	100 g	€ 2,99
	MEISTER-EMPFEHLUNG		
311	**Kräutersaftbraten vom Lamm**	100 g	€ 3,19
	Aus der saftigen Lammkeule mit Kräutern zubereitet, ofenfertig in der praktischen Backfolie		

TRADITIONELLE WEIHNACHTEN

440	**Saitenwürstchen**	100 g	€ 2,19
779	**Kartoffelsalat**	100 g	€ 1,39

NEU: UNSER 24/7 METZGER-STORE

Rund um die Uhr für Sie da - auch an Weihnachten, Silvester und Neujahr geöffnet
Wenn unsere Fachgeschäfte an den Feiertagen geschlossen sind, versorgt Sie unser Metzger-Store weiter mit Fleisch, Wurst und mehr von Rupp.

Im Sortiment:

- Fleisch- und Wurstspezialitäten
- Hausgemachte Fertiggerichte
- Getränke & Grundnahrungsmittel
- Süßes, Knabbereien & Eis

Weissach im Tal · am Kreisverkehr beim Getränkemarkt Kugler





FRISCHES GEFLÜGEL

Bitte bis 12.12.2026 vorbestellen – Ausgabe ab 23.12.2026, damit Ihr Geflügel am Fest ganz frisch ist

036	**Bayerische Gänse**	100 g	€ 2,49
	Aus Freilandhaltung, ca. 4–6 kg, mit Innereien – bitte Wunschgewicht angeben		
	MEISTER-EMPFEHLUNG		
037	**Gänsekeule**	100 g	€ 3,29
	ca. 500 g, mit Knochen		
038	**Gänsebrust**	100 g	€ 3,29
	ca. 1 kg, mit Knochen		
041	**Bayerische Puten**	100 g	€ 1,89
	Ohne Innereien, ca. 2–8 kg – bitte Wunschgewicht angeben		
194	**Putenrollbraten**	100 g	€ 2,09
	Aus der saftigen Putenkeule, von Meisterhand geschnürt		

039	**Bayerische Hausenten**	100 g	€ 1,99
	ca. 2,0–2,2 kg, mit Innereien		
040	**Flugente**	100 g	€ 1,99
	Ohne Innereien, ca. 2,0–2,5 kg		
188	**Entenbrustfilet**	100 g	€ 3,49
	ca. 350–400 g		
207	**Entenkeule**	100 g	€ 1,99
	ca. 350–400 g		

GEFLÜGELHOF LUGEDER · Pleiskirchen / Bayern
GEFLÜGELHOF WICHMANN · Wachenroth / Bayern

SPEZIALITÄTEN FÜR DEN BACKOFEN

Bitte beim Bestellen Personenzahl angeben, wir kalkulieren die Menge.

897	**Filet „Gourmet-Traum“**	100 g	€ 2,99
	Filetmedaillons, überbacken mit Schinken, Käse und Sauerrahm		
847	**Filettöpfchen „Jäger-Art“**	100 g	€ 2,49
	Zarte Filetmedaillons mit Waldpilzen in feiner Sahnesauce		

883	**Pfefferrahmsteaks**	100 g	€ 3,19
	Steaks von der Rinderhüfte in feiner Pfefferrahmsauce		
	MEISTER-EMPFEHLUNG		
840	**Hähnchenbrust Pfeffer-Orange**	100 g	€ 2,19
	In fruchtiger Pfeffer-Orangen-Sauce		

FIX UND FERTIG

Nur noch im Wasserbad erwärmen.

109	**Rinderfilet „Stroganoff“**	Portion	€ 17,90
	Zarte Rinderfiletstreifen in Pfifferlingsauce Fleischgewicht roh 200 g		
106	**Sauerbraten**	Portion	€ 13,90
	Nach Hausrezept eingelegt, mit schwäbischer Rotweinsauce · Fleischgewicht roh 300 g		
111	**Schweinebäckchen**	Portion	€ 11,90
	Butterzart geschmort in schwäbischer Rotweinsauce · Fleischgewicht roh 250 g		
	MEISTER-EMPFEHLUNG		
151	**Rinderbäckchen**	Portion	€ 14,90
	Butterzart geschmort in schwäbischer Rotweinsauce · Fleischgewicht roh 350 g		
161	**Hähnchenbrustfilet**	Portion	€ 12,90
	Ein Filet in fruchtiger Pfeffer-Orangen-Sauce Fleischgewicht roh 230 g		
108	**Schweinefiletmedaillons**	Portion	€ 12,90
	Zarte Medaillons in feiner Pilzrahmsauce Fleischgewicht roh 200 g		
105	**Vorgegarte Entenkeule**	Portion	€ 14,90
	Eine Keule mit feinem Bratenfond · Stückgewicht roh 400 g		
146	**Vorgegarte Gänsekeule**	Portion	€ 17,90
	Eine Keule mit feinem Bratenfond · Stückgewicht roh 450 g		

BEILAGEN

Alles hausgemacht. Bitte Personenzahl oder Menge angeben.

063	**Spätzle**	100 g	€ 1,19
	ca. 250 g pro Person		
871	**Semmelknödel**	100 g	€ 1,69
	ca. 250 g pro Person		
134	**Rotkraut**	100 g	€ 1,39
	ca. 200 g pro Person		
	MEISTER-EMPFEHLUNG		
062	**Kartoffelgratin**	100 g	€ 1,49
	Nur noch frisch überbacken · ca. 250 g pro Person		
779	**Kartoffelsalat**	100 g	€ 1,39
	ca. 250 g pro Person		
814	**Bratensauce**	100 g	€ 1,29
	Aus besten Knochen frisch gekocht · ca. 200 g pro Person		
806	**Rahmsauce**	100 g	€ 1,39
	Aus besten Knochen frisch gekocht · ca. 200 g pro Person		

FONDUE

Von Hand geschnitten – Würfel fürs Fett, dünne Scheiben für die Brühe. Bestellbar jeweils in 250-g-Schritten.

Rinderfilet	Würfel **054**	Scheiben **055**
Rinderhüfte	Würfel **052**	Scheiben **053**
Schweinefilet	Würfel **050**	Scheiben **051**
Hähnchenbrustfilet	Würfel **060**	Scheiben **061**
Putenfilet	Würfel **056**	Scheiben **057**

Alle Preise in Euro inkl. gesetzl. MwSt. · Bei Verfügbarkeit und Preis müssen wir uns kurzfristige Änderungen vorbehalten.