



# SCHÖNES ESSEN

Catering | Events | Metzgerei



## Essen ist unsere Leidenschaft!

**Überzeugen Sie sich selbst.**

Wir liefern Catering, verschönern Events und bieten Wurst- und Fleischwaren in unseren Metzgereien in Gornheimertal und Laudenbach an.

## Qualitätsfleisch

**Dry Aged, Schwäbisch Hällisches, Wagyu**

Wir bei SCHÖNES ESSEN bauen auf eine hervorragende Qualität bei Wurst und Fleisch.



## Dry-Aged

... ist das älteste Verfahren der Fleischreifung, bei dem das Fleisch mindestens 28 Tage in einem speziellen Kühlschrank gelagert wird und reift. Durch das Reifen entwickelt das Fleisch einen ganz besonderen Geschmack, der Fleischliebhaber ins Schwärmen bringt. In unserem Reifeschrank in Laudenbach reifen Dry Aged-T-Bonesteaks, Rib-Eyesteaks, Flanksteaks, Rumpsteaks und Hüftsteaks ... alles ideal zum Grillen.

## Schwäbisch-Hällisches

Als Partner-Metzgerei des Netzwerks Schwäbisch-Hall setzen wir auf die besondere Güte des Schwäbisch-Hällischen Schweinefleisches, Hohenloher Weiderindes, Lamm- und Kalbsfleisch und nicht zuletzt des Wildfleisches aus Hohenloher Jagd. Im Hohenlohischen hat die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall (BESH) mit der alten Landrasse der Schwäbisch-Hällischen Schweine eine alte Tradition wiederbelebt, die bis in die 1940er Jahre auch in Deutschland gang und gäbe war. Die robusten Tiere sind für Weidehaltung bestens geeignet. Strenge Richtlinien und ständige Kontrollen garantieren, dass das Fleisch Qualitätsfleisch ist – bei allen von den Partnern gehaltenen Tieren.



## Wagyu

... ist eine Rinderrasse, die ihren Ursprung in Japan hat. Wagyu-Rinder sind meist schwarz. Sie sind mittelgroß, mit einer gut ausgebildeten Schulter. Das Fett im Fleisch der Wagyu-Rinder ist gleichmäßig in sehr feiner Marmorierung im Muskelfleisch verteilt. Insgesamt gibt es nach dem BMS (Beef Marbling Standard) zwölf Grade der Marmorierung, von 1 = wenig bis keine Marmorierung bis 12 = hoher Marmorierungsgrad.

## • Sparfuchs-Menü

**Vorspeise** Gemischter Salat mit Croutons, Baguettebrot

**Hauptgang** Rahmgeschneitztes, Putenschnitzel, Spätzle, Kartoffelgratin, Leipziger Allerlei

**Dessert** Quarkcreme Mandarine

Preis pro Person 13,90 € | 16,90 €\*

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 10,90 € | 13,90 €\*

## • Gutbürgerliches Menü

**Vorspeise** Gefüllte Tomaten mit Geflügel- oder Fleischsalat, klare Rindfleischsuppe

**Hauptgang** Spießbraten in Rahmsoße, Schweineschnitzel, Kartoffelgratin, Spätzle, Gemüseplatte - überbacken mit Sauce hollandaise

**Dessert** Rote Grütze mit Vanillesoße

Preis pro Person 16,90 € | 18,90 €\*

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 12,90 € | 15,90 €\*



## • Veggi-Menü

**Vorspeise** Gefüllte Auberginenröllchen mit Schafskäse, verschiedenes gegrilltes Gemüse in Olivenöl, Basilikum-Dip und Käse-Kräuter-Dip mit frischem Gemüse

**Hauptgang** Gemüselasagne, Wirsingröllchen mit Waldpilz-Frischkäse-Füllung, Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Sahneseße

**Dessert** Himbeercreme, Mascarpone-Erdbeer-Creme, Obstsalat

Preis pro Person 18,90 €\*



## • Jäger-Menü

**Vorspeise** Wildpastete, halbierte Williams-Christ-Birne mit Preiselbeeren

**Hauptgang** Wildschweingulasch, Hirschkalbsbraten, Thüringer Klöße, Semmelknödel, hausgemachter Rotkohl, Rosenkohl mit gerösteten Semmelbrösel

**Dessert** Bratapfel mit Vanillesoße

Preis pro Person 19,90 €\*

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 15,90 €\*

## • Klassik-Menü

**Vorspeise** Fischplatte mit feinen Lachsvariationen gemischte Antipasti, Brotkörbchen

**Hauptgang** Schweinefilet in Champignonrahmsoße, gefüllte Putenbrust, Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Buttermöhrrchen, Brokkoli mit Sauce hollandaise

**Dessert** Mousse au Chocolat, Erdbeercreme

Preis pro Person 19,90 € | 22,90 €\*

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 13,90 € | 16,90 €\*

## • Französisches Menü

**Vorspeise** Salat „Nizza“ mit Baguette, Quiche Lorraine

**Hauptgang** Lammkeule oder Coq au vin, Ratatouille und gefüllte Champignons, Kartoffelgratin, Bandnudeln

**Dessert** Creme Brulee, Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Preis pro Person 21,90 € | 24,90 €\*

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 16,90 € | 19,90 €\*

## • Mediterranes Menü

**Vorspeise** Melonensalat mit Schafskäse, Oliven, Minze, verfeinert mit Erdbeeressig, Thunfischsalat mit Tomate und Mozzarella, Baguettebrot

**Hauptgang** Hacksteaks, gefüllt mit Schafskäse, Gyrosspieße vom Schweinefilet, gefüllte Hähnchenbrust im Speckmantel, Djuvecreis, Kartoffelgratin, Pfannengemüse

**Dessert** Tiramisu, Panna Cotta mit Erdbeersoße

Preis pro Person 18,90 € | 20,90 €\*

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 14,90 € | 16,90 €\*

## • Italienisches Menü

- Vorspeise** Vitello tonnato, Meeresfrüchte-Salat,  
Gemischte Antipasti, Baguette
- Hauptgang** Saltimbocca in Weißweinsauce oder geschmortes  
Kaninchen mit Knoblauch und Tomaten, Erbsen  
oder Bohnen, Gnocchi, Artischockenreis
- Dessert** Caffe Creme, Weiße Schokoladenmousse  
mit Granatapfelsoße

Preis pro Person 27,90 €  
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 21,90 €

## • Mittelmeer-Menü

- Vorspeise** Carpaccio von der Hähnchenbrust auf Rucola,  
Auberginenröllchen mit Schafskäse  
Mediterraner Gemüsesalat mit Croutons, Baguette
- Hauptgang** Kalbsragout mit Weißwein und Oliven,  
Edelfischvariation/Garnelen in Olivenölmari-  
nade, mit Parmesan gratinierter Spargel,  
Rosmarinkartoffeln, Gemüse-Cous-Cous
- Dessert** Buttermilchmousse mit Erdbeerragout,  
Mandelmousse mit Beeren

Preis pro Person 27,90 €  
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 21,90 €



## • Gourmet-Menü

- Vorspeise** Gemischter Blattsalat mit Baguette,  
Königinpastete gefüllt mit Kalbsragout
- Suppe** Kräutersuppe mit Jakobsmuscheln
- Hauptgang** Hummer & Langusten in Tomaten-Petersilienbutter,  
Rinderfilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise,  
mit Parmesan gratinierter grüner Spargel,  
Spinat-Champignon-Gemüse,  
gebratene Kartoffelspalten, Safran-Risotto
- Dessert** Dessert-Variation, Käseplatte mit Weintrauben

Preis pro Person 44,90 €  
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 38,90 €



## • Buffet „Italien night“

- Vorspeise** Gemischte Antipasti, Carpaccio vom Rinderfilet,  
Brotkörbchen
- Hauptgang** Italienische Fischpfanne, Kalbsrückensteak,  
Risotto mit frischen Steinpilzen, Pasta tricolore,  
frische Salate der Saison
- Dessert** Tiramisu, Panna Cotta

Preis pro Person 22,90 € | 25,90 €  
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 16,90 € | 18,90 €

## • Buffet „Exklusiv“

- Vorspeise** Melonenstreifen mit Parmaschinken, Roastbeef  
rosa mit hausgemachter Remoulade, Brotkörbchen
- Hauptgang** Involtini von der Pute mit Pesto und Taleggio,  
Rinderfilet im Speckmantel,  
Wirsingrouladen mit Frischkäse und Waldpilzen,  
Risotto, Rosmarinkartoffeln
- Dessert** eingelegte Erdbeeren mit Balsamico & Mascarpone,  
frischer Obstsalat mit Vanillecreme

Preis pro Person 25,90 € | 28,90 €  
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 19,90 € | 22,90 €

## • Kids Menüs

- Spaghetti Bolognese 4,90 € | 6,90 €
- Kinderschnitzel von der Hähnchenbrust  
mit Spätzle und Rahmsoße 5,90 € | 7,90 €
- Fischfilet mit Kartoffelpüree 4,90 € | 6,90 €

Noch nicht das Richtige für Sie dabei?  
Gerne stellen wir Ihr Menü/Buf-  
fet individuell nach  
Ihren Wünschen zusammen. Auf den folgenden  
Seiten finden Sie dazu weitere Anregungen.



# HOCHZEITSMENÜ

\* \* \*

**Gemischter Blattsalat mit Baguette,  
Königinpastete gefüllt mit Kalbsragout**

\*

**Kräutersuppe mit Jakobsmuscheln**

\*

**Hummer & Langusten in Tomaten-Petersilienbutter,  
Rinderfilet im Speckmantel mit Sauce Bernaise,  
mit Parmesan gratinierter grüner Spargel,  
Spinat-Champignon-Gemüse,  
gebratene Kartoffelspalten,  
Safran-Risotto**

\*

**Dessert-Variation  
Käseplatte mit Weintrauben**

\* \* \*

**Preis pro Person  
45,90 €**

**Preis pro Person  
ohne Vorspeise und Dessert  
39,90 €**

## • Kalte Platten

- Braten-, Schinkenplatte
- Käseplatte mit verschiedenen Käsespezialitäten
- Gemischte Aufschnittplatte
- Gemischte Fischplatte (Forelle, Lachs)
- Belegte Brötchen

## • Fingerfood

(Preis pro Stück)

### gemischt

- Gefüllte Crespelle mit einer Räucherlachs-, Forellenmousse-, Salami-Oliven- oder Kochschinken-Meerrettich-Füllung 1,19 €
- Canapés 2,09 €
- Tomaten-Blätterteigquadrate 1,29 €
- Quiche Petit mit Räucherlachs, Lauch, Blattspinat und Paprika 1,79 €
- Rösti mit Garnelen 1,79 €
- Lachspastete mit Pesto 1,99 €
- Blätterteigtörtchen mit Garnelen und Spargel 1,99 €
- Lachs-Kartoffelgratin 1,79 €
- Räucherlachs-Konfekt 1,19 €
- Räucherlachsroulade mit Oliven und Frischkäse 1,89 €
- Blätterteigtörtchen mit Flusskrebsen und Spinat 1,99 €
- Mediterrane Hähnchennuggets 1,79 €
- Schwarzwälder Schinkenkonfekt mit Pistazie, Ananas und Paprika 1,19 €

### • vom Fisch

- Lachs-Avocado-Tartar im Gläschen 2,90 €
- Garnelen auf Chili-Gurkensalat im Gläschen 2,90 €
- Lachsspieß mit Sesamöl und Wasabi 2,90 €
- Meeresfrüchte auf Gemüsetartar im Gläschen 2,90 €
- Lachs-Gurkenröllchen 1,90 €
- Mini-Rösti mit Lachs und Limonen-Creme fraiche 2,50 €



## • Fingerfood

(Preis pro Stück)

### vom Fleisch

- Lamm-Dattel-Spieß mit Humus 2,50 €
- Marinierte Melonenbällchen mit Serranoschinken 2,50 €
- Entenbruststreifen mit Feigen und Orangensauce 2,50 €
- Entenbrust auf Waldorfsalat im Gläschen 2,50 €
- Spanische Tortilla mit Chorizo und Olive 2,50 €
- Hackbällchen mit Tomatensalsa 1,90 €
- Vitello tonnato im Gläschen 2,50 €
- Salbei-Hähnchen mit roten Zwiebeln und Maracuja im Gläschen 2,50 €
- Hähnchen-Gyros-Spießchen auf Hirtensalat im Gläschen 2,50 €
- Roastbeef rosa auf Salat im Gläschen 2,50 €
- Roastbeef-Röllchen gefüllt mit Farmersalat 2,50 €
- Hähnchenfilet Toskana im Gläschen 2,50 €
- Laugen-Fleischkäse-Spieße mit süßem Senf 2,20 €
- Schweinefilet auf Woknudeln 2,50 €
- Pizzetta mit Parmaschinken und Rucolasalat 2,90 €
- Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat im Gläschen 2,50 €
- Lammfrikadellen mit Joghurt-Dip 2,50 €



### • Vegetarisch

- Pizzetta mit Tomate-Mozzarella 2,50 €
- Melonen-Feta-Salat im Gläschen 2,50 €
- Antipasti im Gläschen 2,50 €
- Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse 2,50 €
- Gazpacho mit Cashewkernen im Gläschen 2,50 €
- Tomaten-Ziegenkäse mit Zucchini im Gläschen 2,50 €
- Ricotta-Pilz-Pastete 2,20 €
- Caprese-Spießchen 1,19 €

## • Antipasti

(Preis pro 100 g - 3,49 €)

- Gegrillte Gemüsespezialitäten
- Gefüllte Weinblätter mit Fetakäse
- Cocktail-Tomaten gefüllt mit Frischkäse
- Champignonköpfe gefüllt mit Frischkäse
- Grüne Oliven, gefüllt mit Schafskäse
- Grüne Peperoni, gefüllt mit Frischkäse
- Schafskäse, eingelegt in Öl
- Getrocknete Tomaten
- Gegrillte Zucchini
- Gegrillte Auberginen
- Gegrillte Champignons
- Grüne Peperoni in Kräuteröl
- Eingelegte Artischocken
- Grüne oder schwarze Oliven
- Paprikafilets, geröstet in Öl
- Antipasti Misto - Bella Italia (getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini, würzige Balsamicozwiebeln)
- Peppadew (pik. Früchte mit leckerer Frischkäsefüllung)
- Hähnchenfilet Toscana (gebratene Hähnchenfilets, Paprika, getrocknete Tomaten und grüne Oliven in einem Dressing aus Balsamessig, Olivenöl und Knoblauch)
- Italienischer Bohnensalat Bologna
- Frutti di Mare Siciliana  
(eine Komposition aus Flusskrebsschwänzen, Tintenfisch, Garnelen, knackigen Tomaten, Oliven und frischem Paprika in Knoblauch-Vinaigrette)

## • Vorspeisen

- Königinpasteten mit Spargel-Schinken-Ragout
- Königinpasteten mit Ragout fin

## • Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe
- Klare Rindfleischsuppe
- Champignoncremesuppe
- Spargelcremesuppe
- Kartoffelsuppe
- Hühnersuppentopf

## • Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

Preis pro 100 g

• Spanferkel, ganz oder in Teilstücken	1,39 €
• Rippen	1,69 €   1,89 €*
• Spießbraten	1,79 €   1,99 €*
• Prager Schinken	1,79 €   1,99 €*
• Kasseler	1,79 €   1,99 €*
• Kasseler im Brotteig	1,99 €   2,29 €*
• Gefüllter Schweinebraten	1,79 €   1,99 €*
• Gefülltes Schweinefilet	2,39 €   2,99 €*
• Schweinefilet	2,49 €   3,19 €*
• Schweinefilet im Blätterteig	2,29 €   2,69 €*
• Schweineschnitzel	1,99 €   2,09 €*
• Schweinegeschnetzeltes	1,79 €   1,99 €*
• Putenfrikadellen (Stück)	2,90 €   3,50 €*
• Gefüllte Putenbrust	1,79 €   3,19 €*
• Putenschnitzel	1,89 €   3,29 €*
• Putengeschnetzeltes	1,99 €   3,29 €*
• Rumpsteak	3,99 €   4,49 €*
• Rumpsteak im Kräutermantel	3,99 €   4,49 €*
• Rinderbraten aus der Hüfte	3,49 €   3,99 €*
• Rinderspicksbraten	2,19 €   2,49 €*
• Rinderlende im Speckmantel	5,99 €   8,99 €*
• Rinderlende im Blätterteig	5,99 €   8,99 €*
• Rindergeschnetzeltes „Stroganoff“	3,49 €   3,99 €*
• Kalbsbraten	3,59 €   3,99 €*
• Gefüllte Kalbsbrust	2,49 €   2,99 €*
• Kalbsschnitzel	3,59 €   3,99 €*
• Kalbslende	6,19 €   8,99 €*
• Lammkeule	2,79 €   3,49 €*
• Lammfilet	4,79 €   5,99 €*



## • Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

	Preis pro 100 g
• Lammlachse	4,79 €   5,99 €*
• Fleischkäse	1,39 €   1,79 €*
• Zwiebelfleischkäse	1,39 €   1,79 €*
• Leberkäse	1,39 €   1,79 €*
• Pizzateig	1,49 €   1,69 €*
• Hähnchenschlegel	1,29 €   1,49 €*
• Gefüllte Hähnchenbrust mit	
- Steinpilzen, Zwiebeln, Käse	
- Brokkoli, Käse	
- Ananas, Schinken, Käse	2,09 €   2,49 €*
• Puten- o. Schweineschnitzel im Käseteig	1,89 €   2,09 €*
• Überbackene Schweinsteaks mit	
- Tomate, Käse	
- Schinken, Käse, Ananas	
- Zucchini, Champignon, Käse, Creme fraiche	1,79 €   1,99 €*
• Hackbällchen in Tomaten-Basilikum-Soße, überbacken mit Mozzarella (pro Portion)	3,50 €   3,89 €*
• Grillhaxen	1,99 €   2,29 €*
• Pfälzer Saumagen	1,49 €   1,79 €*



## • Fisch

Preis nach aktuellem Wochenangebot

- Lachssteak mit glasierten Zwiebeln und Zitronenpfeffer
- paniertes Zanderfilet
- Frittierte Shrimps mit Knoblauch-Kräuter-Dip

## • Lasagne

- Lasagne mit Hackfleisch
- Lachslasagne
- Gemüselasagne

## • Soßen

- Soße zum Rinderbraten
- Rahmsauce zum Schweinebraten
- Pilzrahmsauce
- Pfefferrahmsauce
- Jägersauce
- Delikatessrahmsauce
- Sauce hollandaise

## • Salate

- Krautsalat
- Gemüsesalat mit klarem Dressing
- Fleischsalat
- Nudel- und Reissalat
- Geflügelsalat
- Kartoffelsalat
- Eiersalat
- Salat mit Meeresfrüchten
- Salat mit Gambas

## • Beilagen

- Kartoffelgratin
- Herzoginkartoffeln
- Petersilie-Kartoffeln
- Spätzle
- Bandnudeln
- Bratkartoffeln
- Semmelknödel
- Thüringer Knödel
- Brotkörbe (Partybrötchen, Baguettebrot, rustikales Schwarzbrot)

## • Gemüse

- Brokkoli
- Blumenkohl
- Mischgemüse
- Bohnen
- Pilzgemüse
- Rotkohl
- Sauerkraut
- Ital. Pfannengemüse

Verschiedene Gemüsesorten überbacken wir Ihnen auch gerne mit Sauce hollandaise.





## • Desserts

	Preis pro 100 g
• Mousse au Chocolat	2,45 €
• Vanillemousse	2,45 €
• Herrencreme	2,00 €
• Panna Cotta	2,20 €
• Quarkcreme Mandarine	1,90 €
• Tropischer Fruchtcocktail	1,90 €
• Erdbeercreme	2,20 €
• Rote Grütze	1,90 €
• Vanillesoße	1,50 €
• Obstsalat	1,90 €
• Obstkorb mit Obstsorten der Saison	

## • noch mehr Dessertideen je Dessert: 2,90 €

- Erdbeeren mit Crème fraiche-Sahne u. süßen Bröseln
- Bayrische Creme mit Pfirsich-Nuss-Salat
- Mohn-Panna Cotta mit Aprikosensoße
- Joghurt-Rhabarber-Dessert
- Mascarpone-Trauben-Dessert mit Keksbröseln
- Banana Split
- Grießflammeri mit Beeren
- Apfelgrütze mit Eierlikör
- Schwarzwälder Kirsch-Dessert
- Brownie-Himbeer-Trifle
- Beerengrütze mit Vanillesoße u. Crumble
- Aprikosen-Amarettini-Trifle
- Erdbeer-Mascarpone-Törtchen



## • Das Kleingedruckte (Lieferbedingungen):

Für eine Lieferung bzw. Abholung bei Ihnen zuhause berechnen wir folgende Liefergebühren: Fahrzeit pro Stunde 25 €, zzgl. Kilometer: bis 9 km=frei, bis 20 km=10 €, bis 30 km=15 €, bis 40 km=25 €, mehr Kilometer nach Vereinbarung, jeweils einmaliger Festpreis je Lieferung/Abholung. Wenn Sie Rechauds und anderes Geschirr bei uns leihen, bringen Sie uns dies bitte sauber zurück. Sollten Sie einmal keine Zeit zum Spülen haben und bringen uns das Geschirr ungespült zurück, berechnen wir eine Spülgebühr von 5 € pro Rechaud.

Alle genannten Preise verstehen sich inklusive der aktuell gültigen, gesetzlichen Mehrwertsteuer.

\* Preise mit Sternchen gelten für das Premium- bzw. Qualitätsfleisch.

## • Unser Service für Sie

Sie planen eine Veranstaltung, Familienfeier, ein Vereinsjubiläum oder wollen Ihre Gäste einfach mit ein paar Häppchen verwöhnen? Wir liefern die Gaumenfreuden für Ihre Feier, damit Sie mehr Freude am Feiern und somit auch mehr Zeit für Ihre Gäste haben.

Gerne übernehmen wir auch den Komplettservice und liefern neben Speisen auch Getränke, Geschirr, Tische, Stühle, Servicepersonal - einfach alles, was Sie für ein gelungenes Fest benötigen. Die hier genannten Speisevorschläge sind eine Auswahl aus unserem Angebot. Gerne unterbreiten wir Ihnen individuelle Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns an! Die Lieferung erfolgt selbstverständlich auch sonn- und feiertags.

## • Partner-Metzgerei Schwäbisch-Hall



BÄUERLICHE  
ERZEUGERGEMEINSCHAFT  
SCHWÄBISCH HALL



Schwäbisch-Hällisches  
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.



## • Metzgerei in Gorxheimertal & Laudenbach

Besuchen Sie uns während der Öffnungszeiten in unseren Metzgereien in Gorxheimertal und Laudenbach.



### • Gorxheimertal

Montag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Dienstag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Mittwoch	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Donnerstag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Freitag	7 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Samstag	7 - 13 Uhr

**Adresse:** Hauptstr. 248, 69517 Gorxheimertal  
**Telefon:** (06201) 41440  
**E-Mail:** metzgereischoene@arcor.de

### • Laudenbach

Montag	8 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Dienstag	8 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Mittwoch	8 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Donnerstag	8 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Freitag	8 - 13 Uhr und 15 - 18 Uhr
Samstag	7 - 13 Uhr

**Adresse:** Bachstr. 19, 69514 Laudenbach  
**Telefon:** (06201) 9809587  
**E-Mail:** metzgereischoene@arcor.de

## • Premiumfleisch exklusiv in der Region

**Premiumfleisch vom Schwäbisch-Hällischen Schwein und Qualitätsfleisch aus Hohenlohe von Schwein, Kalb und Weiderind sowie Wildfleisch aus Hohenloher Jagd.**

Bei uns gibt es in Laudenbach und Gorxheimertal Schwäbisch-Hällisches Schweinefleisch und Fleisch vom Weiderind aus Hohenlohe. Das Fleisch ist etwas ganz Besonderes! Das geht schon bei der artgerechten Haltung los. Und erst das typische Aroma und der kräftige Geschmack ... Hohenloher Bauern haben sich zur Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft zusammengeschlossen und befolgen bei Fütterung und Züchtung der Tiere strenge Richtlinien. Dies garantiert dann, dass das Fleisch als „Qualitätsfleisch aus Hohenlohe“ verkauft werden darf. Unsere Kunden können sich freuen, denn nur ausgewählte Metzgereien und Restaurants werden beliefert. Selbstverständlich verwenden wir das Premium- und Qualitätsfleisch auch für unsere Caterings.

**„Es ist eine Ehre, dass wir dabei sind und es entspricht unserem hohen Qualitätsanspruch!“ (Heiko Schöne)**

## • Regional und klimaschonend

**Wir sind Partner-Metzgerei der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall und schützen so das Klima.**

Die Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall verfolgt ihrerseits das Ziel, gesunde Lebensmittel im Einklang mit der Natur zu erzeugen. Und genau diese können Sie, liebe Kundinnen und Kunden, in unseren Metzgereien in Gorxheimertal und Laudenbach ruhigen Gewissens kaufen und bewusst genießen.

Seit einiger Zeit wird zunehmend und vor allem auch öffentlich über den Fleischkonsum diskutiert. Einerseits wächst das Bewusstsein für die schädlichen Auswirkungen eines hohen Fleischkonsums auf unser Klima, unsere Umwelt und unsere Gesundheit. Andererseits ist und bleibt Ernährung ein sehr persönliches Thema, und jeder darf selbst entscheiden, ob oder wie viel Fleisch er oder sie essen möchte.

Wir wissen, dass die landwirtschaftliche und industrielle Produktion, Handel, Transport und die Zubereitung von Lebensmitteln erheblichen Einfluss auf das Klima haben. Jeder kann einen persönlichen Beitrag zum Klimaschutz leisten, indem er beispielsweise beim Einkauf auf Regionalität achtet, Bio bevorzugt und Gerichte energieeffizient zubereitet.

Klimaschutz schmeckt. Guten Appetit!



# SCHÖNES ESSEN

Catering | Events | Metzgerei

## • **Kontakt**daten

**SCHÖNES ESSEN | Heiko Schöne**

Hauptstraße 248 | 69517 Gornheimertal

Telefon (06201) 41440

E-Mail metzgereischoene@arcor.de

Bachstraße 19 | 69514 Laudendach

Telefon (06201) 9809587

E-Mail metzgereischoene@arcor.de

**www.schoenes-essen.de**

**facebook**

[www.facebook.com/schoenes.essen](https://www.facebook.com/schoenes.essen)