



Essen ist unsere Leidenschaft!

Überzeugen Sie sich selbst.

Wir liefern Catering, verschönern Events und bieten
Wurst- und Fleischwaren in unseren Metzgereien
in Gorxheimertal 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 Rahmgeschnetzeltes, Putenschnitzel, Spätzle,

Kartoffelgratin, Leipziger Allerlei

Dessert Quarkcreme Mandarine

Preis pro Person 18,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 15,90 €

• 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 20,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 17,90 €





. 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 Sahnesoße

Dessert Himbeercreme, Mascarpone-Erdbeer-Creme,

Obstsalat

Preis pro Person 20,90 €



• 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 23,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 19,90 €

• Klassik-Menü

Vorspeise Fischplatte mit feinen Lachsvariationen

gemischte Antipasti, Brotkörbchen

Hauptgang Schweinefilet in Champignonrahmsoße, gefüllte

Putenbrust, Herzoginkartoffeln, Bandnudeln, Buttermöhrchen, Brokkoli mit Sauce hollandaise

Dessert Mousse au Chocolat, Erdbeercreme

Preis pro Person 24,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 18,90 €

Französisches Menü

Vorspeise Salat "Nizza" mit Baguette, Quiche Lorraine

Hauptgang Lammkeule oder Coq au vin,

Ratatouille und gefüllte Champignons,

Kartoffelgratin, Bandnudeln

DessertCreme Brulee, Joghurt-Passionsfrucht-MoussePreis pro Person26,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 21,90 €

• 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 22,90 €
Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 18,90 €

altalienisches Menü

Vorspeise Vitello tonnato, Meeresfrüchte-Salat,

Gemischte Antipasti, Baguette

Saltimbocca in Weißweinsauce oder geschmortes Hauptgang

Kaninchen mit Knoblauch und Tomaten, Erbsen

oder Bohnen, Gnocchi, Artischockenreis

Dessert Caffee Creme, Weiße Schokoladenmousse

mit Granatapfelsoße

Preis pro Person 29.90 € Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 23.90 €

- Mittelmeer-Menii

Carpaccio von der Hähnchenbrust auf Rucola, **Vorspeise**

Auberginenröllchen mit Schafskäse

Mediterraner Gemüsesalat mit Croutons, Baguette

Kalbsragout mit Weißwein und Oliven, Hauptgang

Edelfischvariation/Garnelen in Olivenölmarinade,

mit Parmesan gratinierter Spargel,

Rosmarinkartoffeln, Gemüse-Cous-Cous Buttermilchmousse mit Erdbeerragout,

Mandelmousse mit Reeren

Preis pro Person 29.90 € Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 23,90 €





. Gourmet-Menü

Dessert

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-Variation, Käseplatte mit Weintrauben Dessert Preis pro Person 46,90€ Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 40,90€





• Buffet "Italien night"

Vorspeise Gemischte Antipasti, Carpaccio vom Rinderfilet,

Brotkörbchen

Italienische Fischpfanne, Kalbsrückensteak, Hauptgang

Risotto mit frischen Steinpilzen, Pasta tricolore,

frische Salate der Saison

Tiramisu, Panna Cotta Dessert

Preis pro Person 27.90€ Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 20.90€

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

eingelegte Erdbeeren mit Balsamico & Mascarpone, Dessert

frischer Obstsalat mit Vanillecreme

30.90 € Preis pro Person Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 24,90€

Kids Menüs

 Spaghetti Bolognese 7.90 € Kinderschnitzel von der H\u00e4hnchenbrust mit Spätzle und Rahmsoße 8.90 € • Fischfilet mit Kartoffelpüree 7.90 €

Noch nicht das Richtige für Sie dabei? Gerne stellen wir Ihr Menü/Buffet 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 47,90 €

Preis pro Person ohne Vorspeise und Dessert 41,90 €

Kalte Platten

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

Gefiillte Cresnelle mit einer Räucherlachs-

• Belegte Brötchen

• Fingerfood gemischt

(Preis pro Stück)

• defutite crespette titit etilet kancilettaciis-,	
Forellenmousse-, Salami-Oliven- oder	
Kochschinken-Meerrettich-Füllung	1,31€
Canapés	2,30€
 Tomaten-Blätterteigquadrate 	1,42€
 Quiche Petit mit Räucherlachs, Lauch, 	
Blattspinat und Paprika	1,97€
• Rösti mit Garnelen	1,97€
 Lachspastete mit Pesto 	2,19€
 Blätterteigtörtchen mit Garnelen und Spargel 	2,19€
 Lachs-Kartoffelgratin 	1,97€
• Räucherlachs-Konfekt	1,31€
 Räucherlachsroulade mit Oliven und Frischkäse 	2,08€
• Blätterteigtörtchen mit Flusskrebsen und Spinat	2,19€
Mediterrane Hähnchennuggets	1,97€

vom Fisch

Ananas und Paprika

VVIII 113tii	
• Lachs-Avocado-Tartar im Gläschen	3,19 €
• Garnelen auf Chili-Gurkensalat im Gläschen	3,19€
 Lachsspieß mit Sesamöl und Wasabi 	3,19€
• Meeresfrüchte auf Gemüsetartar im Gläschen	3,19€
• Lachs-Tiramisu im Gläschen	5,00 €
 Lachs-Gurkenröllchen 	2,09€
• Mini-Rösti mit Lachs und Limonen-Creme fraiche	2,75€

• Schwarzwälder Schinkenkonfekt mit Pistazie,







1,31 €

• Fingerfood vom Fleisch

• Lamm-Dattel-Spieß mit Humus 2.75€ • Marinierte Melonenbällchen mit Serranoschinken 2.75 € • Entenbruststreifen mit Feigen und Orangensauce 2,75 € Entenbrust auf Waldorfsalat im Gläschen 2.75€ • Spanische Tortilla mit Chorizo und Olive 2.75€ • Hackbällchen mit Tomatensalsa 2,09€ 2.75€ Nitello tonnato im Gläschen Salbei-Hähnchen mit roten Zwiebeln und Maracuja im Gläschen 2.75€ • Hähnchen-Gyros-Spießchen auf Hirtensalat im Gläschen 2,75€

 Roastbeef rosa auf Salat im Gläschen 2.75€ Roastbeef-Röllchen aefüllt mit Farmersalat 2.75€ • Hähnchenfilet Toskana im Gläschen 2.75€ • Laugen-Fleischkäse-Spieße mit süßem Senf 2,42€ Schweinefilet auf Woknudeln 2.75€ 3,19€ Pizzetta mit Parmaschinken und Rucolasalat Mini-Schnitzel auf Kartoffelsalat im Gläschen 2.75€ • Lammfrikadellen mit Joghurt-Dip 2,75€







(Preis pro Stück)

Vegetarisch

• Pızzetta mıt lomate-Mozzarella	2,/5 €
 Melonen-Feta-Salat im Gläschen 	2,75€
 Antipasti im Gläschen 	2,75€
 Auberginen-Röllchen gefüllt mit Schafskäse 	2,75€
• Gazpacho mit Cashewkernen im Gläschen	2,75€
• Tomaten-Ziegenkäse mit Zucchini im Gläschen	2,75€
• Ricotta-Pilz-Pastete	2,42€
. Caprese-Spießchen	1.31 €

Antipasti	(Preis pro 100 g - 3,84 €)
• Gegrillte Gemüsespezialitäten	
• Gefüllte Weinblätter mit Fetakäse	
• Cocktail-Tomaten gefüllt mit Frisch	käse
• Champignonköpfe gefüllt mit Frisch	hkäse
• Grüne Oliven, gefüllt mit Schafskä	se
• Grüne Peperoni, gefüllt mit Frischk	äse
• 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 (getro	cknete Tomaten, gegrillte
Zucchinis, würzige Balsamicozwieb	eln)
 Peppadew (pik. Früchte mit leckere 	r Frischkäsefüllung)
 Hähnchenfilet Toscana (gebratene 	
getrocknete Tomaten und grüne Ol	
aus Balsamessig, Olivenöl und Kno	oblauch)
• Italienischer Bohnensalat Bologna	
• Frutti di Mare Siciliana	
(eine Komposition aus Flusskrebss	
Garnelen, knackigen Tomaten, Oliv	ren und trischem
Paprika in Knoblauch-Vinaigrette)	

Vorspeisen

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

Suppen

- Ungarische Gulaschsuppe
- Klare Rindfleischsuppe
- Champignoncremesuppe
- Spargelcreme suppe
- Kartoffelsuppe
- Hühnersuppentopf

• Braten von Rind, Schwein,

lamm, Pute und Kalb	Preis pro 100 g
 Spanferkel, ganz oder in Teilstücken 	1,53€
Rippchen	2,08€
Spießbraten	2,19€
Prager Schinken	2,19€
• Kasseler	2,19€
 Kasseler im Brotteig 	2,52€
 Gefüllter Schweinebraten 	2,19€
 Gefülltes Schweinefilet 	3,29 €
Schweinefilet	3,51 €
 Schweinefilet im Blätterteig 	2,96 €
Schweineschnitzel	2,30 €
 Schweinegeschnetzeltes 	2,19€
• Putenfrikadellen (Stück)	3,85€
• Gefüllte Putenbrust	3,51 €
Putenschnitzel	3,62€
 Putengeschnetzeltes 	3,62€
• Rumpsteak	4,94 €
 Rumpsteak im Kräutermantel 	4,94 €
 Rinderbraten aus der H	4,39 €
 Rinderspickbraten 	2,74€
 Rinderlende im Speckmantel 	9,89€
• Rinderlende im Blätterteig	9,89€
Rindergeschnetzeltes "Stroganoff"	4,39 €
Kalbsbraten	4,39 €
• Gefüllte Kalbsbrust	3,29 €
 Kalbsschnitzel 	4,39 €
• Kalbslende	9,89€
• Lammkeule	3,84 €
Lammfilat	4 50 €



Braten von Rind, Schwein, Lamm, Pute und Kalb

Lamm, Pute und Kalb	Preis pro 100 g
Lammlachse	6,59€
• Fleischkäse	1,97€
 Zwiebelfleischkäse 	1,97€
• Leberkäse	1,97€
 Pizzafleischkäse 	1,86€
 Hähnchenschlegel 	1,64€
• Gefüllte Hähnchenbrust mit	
- Steinpilzen, Zwiebeln, Käse	
- Brokkoli, Käse	
- Ananas, Schinken, Käse	2,74 €
• Puten- o. Schweineschnitzel im Käseteig	2,30 €
• Überbackene Schweinesteaks mit	
- Tomate, Käse	
- Schinken, Käse, Ananas	
- Zucchini, Champignon, Käse, Creme fraiche	2,19€
 Hackbällchen in Tomaten-Basilikum- 	
Soße, überbacken mit Mozzarella	
(pro Portion)	4,28 €
• Grillhaxen	pro Stück 7,90 €
• Pfälzer Saumagen	1,97€
•	•



• 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
- Rahmsoße zum Schweinebraten
- Pilzrahmsoße
- Pfefferrahmsoße
- Jägersoße
- Delikatessrahmsoße
- Sauce hollandaise

- Salate

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

Beilagen

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

. Gemüse

Brokkoli	 Pilzgemüse
Blumenkohl	Rotkohl
 Mischgemüse 	Sauerkraut
• Bohnen	• Ital. Pfannengemüs

Verschiedene Gemüsesorten überbacken wir Ihnen auch gerne mit Sauce hollandaise.







Desserts	Preis pro 100 g
• Mousse au Chocolat	2,69 €
 Vanillemousse 	2,69€
Herrencreme	2,20 €
• Panna Cotta	2,42 €
 Quarkcreme Mandarine 	2,09 €
 Tropischer Fruchtcocktail 	2,09 €
• Erdbeercreme	2,42 €
• Rote Grütze	2,09 €
 Vanillesoße 	1,65€
• Obstsalat	2,09 €
• Obstkorb mit Obstsorten der Saison	

• noch mehr Dessertideen je Dessert: 3,19 €

- Erdbeeren mit Créme 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 5 km=frei, ab 6. km = 0,50 €, je km, 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.

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.

Die hier genannten Speisenvorschläge 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.

Neben der Lieferung von Speisen vermitteln wir Ihnen auch Geschirr und Servicepersonal.

• Partner-Metzgerei Schwäbisch-Hall





Schwäbisch-Hällisches Qualitätsschweinefleisch g.g.A.





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 wüchst 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!

• 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 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



Neu in

Laudenbacl

Kaffee- v. Back-Spezialitäten

Adresse: Mittelstr. 31, 69514 Laudenbach

Telefon: (06201) 9809587

E-Mail: metzgereischoene@arcor.de









Schwäbisch-Hällisches

Als Partner-Metzgerei des Netzwerks Schwäbisch-Hall setzen wir auf die besondere Güte des Schwäbisch-Hällischen Schweine-Aleisches, 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 ständige Kontrollen garantieren, geschen Tieren ständige Kontrollen garantieren, dass das Fleisch Qualitätsfleisch ist — bei allen von den Partnern gehaltenen Tieren.



Magyu

... 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 I = wenig bis keine Marmorierung sie list hoher Marmorierungsgrad.

Bitte fragen Sie nach unseren Wagyu-Grillangeboten.

Essen ist unsere Leidenschaft! Überzeugen Sie sich selbst.

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

Qualitätsfleisch

Dry Aged, Schwäbisch Hällisches, Wagyu

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



Dry-Aged

... ist das älteste Vertahren der Fleischreitung, 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.

Bitte fragen Sie nach unseren Dry-Aged-Grillangeboten.



• Beilagen pro Portion 3,50 €

inkartoffeln	• Kosmari
--------------	-----------

- Ofenkartoffeln
- gegrillte Kartoffeln mit Ajoli
- Süßkartoffeln mit Honig-Čashewnuss-Butter
- Kartoffelsalat
- cremiger Nudelsalat • mediterraner Penne-Salat mit
- ozzoA otzaq tim tala2-annaq vantatibam.
- Couscous-Salat
- Reiszalat mit Limettendressing
- Griechischer Reisnudelsalat mit Kichererbsen, Paprika und Fetacreme
- Abudelsalat mit Tomaten, Chorizo und Salbei

• Salate pro Portion 2,90 €

- Maissalat mit Avocado und Tomaten
- * Bohnensalat
- Griechischer Salat
- Farmer-Salat
- Tomate-Mozzarella
- Wassermelonen-Gurkensalat mit Feta
- eroter Kohlsalat mit Caesar-Dressing
- itenqitnA •
- Gurkensalat
- Tomatensalat
- KrautsalatKarottensalat
- Rucolasalat mit Kirschtomaten und Parmesan
- Secretarian in the mornion of the secretarian and the secretarian secretarian and the secretarian and the secretarian secretarian and the secretarian secretarian and the secretarian se

3,29€	• Fischspieße mit Knoblauch-Senf-Marinade
€349°€	• Boc-obpoovA-ilid) tim ə8əiqznələnybə
₹66′7	• Garnelenpops mit Erdnussdip
Preis pro 100 g	• Fisch

3 68′9	• Hummer mit Knoblauch-Kräuterbutter
∌6 ⊅'S	 Zitronengras-Spieß Garnele-Jakobsmuschel
3,99€	• Zander-Saltimbocca
€69€	• Lachs-Gemüsepäckchen mit Pesto
36 1′⊅	e8aiqzazüməƏ-həziInudT.
3 69′7	 Kalmartuben gefüllt mit Salsiccia
3,29€	• Seeteufel im Speckmantel
3,29€	Fischfilets mit Limetten-Korianderbutter
3,29€	• Fischspieße mit Knoblauch-Senf-Marinade
€69Έ	• Garnelenzeigiem tim eßeigznelenraß

• Marskolben • Avocados mit Tomatensalsa • Gemüsespieße • Feta-Päckchen • Wassermelonen-Halloumi-Spieße 4,90€

e gefüllte Champignons

Vegetarisch

• gefüllte Süßkartoffel 2,90€ • Aubergine u. Zucchini mit Teriyaki-Marinade Port. 2,90€ • Spargel mit Senf-Dressing Port. 6,90€

306′7

Preis pro Stück

• Succhini-Halloumi-Pückchen $2,90 \$ • Salatherzen vom Grill mit Caesar-Dressing Port. $3,90 \$



bnis mov tugllind.

ırger Patties v. Wagyu	• Burger Pattie
rger Patties	• Burger Pattie
nderbratwurst	• Rinderbratw
nderrippchen	• Rinderrippch
isket (Rinderbrust)	• Brisket (Rind
at Iron Steak mit Meerrettichsoße	•Flat Iron Ste
yapcici	isisqavə) •
e8eiqznenortiZ-tə	•Filet-Zitrone
itsteak mit Chimichurri-Soße	• Hüftsteak m
etsteak mit Tomatensalsa	•Filetsteak m
mpsteak mit Speckbutter	• Kumpsteak r
eak-Tomatenspieße	• Steak-Tomat

legülfed mov tugllive.

∌69′l	• Geflügelbratwurst
∌ 68′l	• Putenroulade (Schinken-Basilikum, getr. Tomate)
∌ 68′l	•8aiq2-zanan∆-nətu¶ •
∌ 68′l	 Putensteak mariniert
361 ′7	• Entenbrust-Aprikosen-Spieße
∌65′l	ezinnnoynM-ilid) tim elleiq2-ezümeƏ-nədəndüH.
∌ 68′l	e8ozzzunb1∃ tim ə8əiq2-nəhəndüH bizA.
€ 67′l	ləgüfinəhəndiği 🗸
∌6l′l	 Hähnchen Drumsticks (Hähnchen-Unterkeule)
∌6L′l	 Pollo fino (H
3 6 8′Ι	 Hannchendruststeak mariniert

Preis pro 100 g

Preis pro 100 g



• Grillgut vom Schwein Preis pro 100 g

∌65′l	• Mini Bacon Bomb
∌6b′l	(Hausmacher, Nürnberger, Thüringer, Salsiccia)
	• Bratwurst
∌6S′l	• gancy
∌ 66′l	• Kückensteak
∌6S′l	• yackensteak
€ 66′7	• Filet-Spieße
3 6l′7	• Pulled Pork
∌ 6⊅′l	• Spare Ribs



Preis pro 100 g

∌66′l

. Grillgut vom Lamm

• Feta-Rouladen

₹749 €	• Merguez (Bratwurst)
3°49 €	• Lamm-Dattelspieße mit Minzjoghurt
3 49 €	•Lammhüften mit Kräuterbutter-Marinade
∌ 66′S	 Lammrücken mit Kräuterbutter-Marinade
3°46 €	mit Paprika, Zwiebel und Tzatziki
	• Lammspieße
₹66′7	elostrudgol bnu əbaninaM-vrry
	• rqwwko16112



GRILLBUFFET

GRILLBUFFET

* * *

Schweinetilet-Spieß Lammspieß mit Paprika, Zwiebel und Tzatziki Cevapcici Pollo fino

*

vegetarisch: Avocados mit Tomatensalsa Sparesel mit Senfdressing

*

gegrillte Kartoffeln mit Ajoli Nudelsalat mit Tomate, Chorizo und Salbei Maissalat mit Avocado und Tomaten Wassermelonen-Gurkensalat mit Feta

* * *

Preis pro Person 35,90 € (zzgl. Service, wenn gewünscht)

* * *

Putensteak Hausmacher Bratwurst Nackensteak

*

vegetarisch: Gemüsespieße Fetapäckchen

*

Kartoffelsalat cremiger Nudelsalat Griechischer Salat Bohnensalat

* * *

Preis pro Person 18,90 € (zzgl. Service, wenn gewünscht)



JETZT WIRD'S HEIß

• Gorxheimertal

Bestellen und abholen

damit Sie Ihre Gäste verwöhnen können. Wir stellen Ihnen gerne die Gaumenfreuden für Ihre Feier bereit, biläum und wollen Ihre Gäste mit einem Grillbuffet verwöhnen? Sie planen eine Veranstaltung, Familienfeier oder ein Vereinsju-

an! Die Abholung ist nach Vorbessellung auch sonn- und feiertags duelle Vorschläge ganz nach Ihren Wünschen. Sprechen Sie uns wahl aus unserem Angebot. Gerne unterbreiten wir Ihnen indivi--end enie bnis egüldəsəovnəsieq2 bnu -teffuð netnnaneg sein eid

Mindestbestellung für 10 Personen.

. Unser Grillservice für Sie

Angebot zusammen. teln. Rufen Sie uns an! Gerne stellen wir Ihnen ein individuelles Gäste haben. Auch Servicepersonal können wir bei Bedarf vermitmit Sie mehr Freude am Feiern und somit auch mehr Zeit für Ihre -ab ... əiZ rüf nəllirə cab dəun nəmdənrədü bnu trO nətdəznüwəg Alternativ liefern wir die Gaumenfreuden für Ihre Feier an den

Mindestbestellung für 30 Personen.

schirr und Servicepersonal. Weitere Lieferbedingungen siehe vorn. Neben der Lieferung von Speisen vermitteln wir Ihnen auch Ge-

Hauptstr. 248, 69517 Gorxheimertal

metzgereischoene@arcor.de

:lipM-3 (10290) 41440 Telefon:

Laudenbach

metzgereischoene@arcor.de **4856086 (10290)** Mittelstr. 31, 69514 Laudenbach

:lipM-3 :nofeleT

:9ssə1bA

:9ss91bA

www.schoenes-essen.de







Catering | Events | Metzgerei

SCHÖNES ESSEN



