



Wir wünschen Ihnen ...  
**WUNDER-  
SCHÖNE  
FEIERTAGE!**  
Ihre  
Familie Vogt

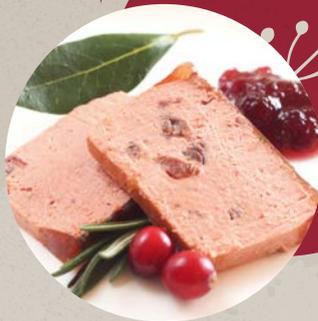
**Weihnachten  
für Genießer**



# DIE FESTLICHE Vorspeise

Unsere selbstgemachten Terrinen enthalten nur beste Zutaten, die mit handwerklichem Können eigens hergestellt werden.

- **Wildterrine**
- **Lachsterrine**
- **Leberpastete** | mit Pfeffer
- **Rehpastete** | mit Preiselbeeren
- **Vitello tonnato** | Das Beste weit und breit



UNSER  
GANZER  
STOLZ!

## HAUSGEMACHTE FEINKOSTSALATE

Jeden Tag frisch

Zu unserem Grundsortiment gibts dieses Jahr für Sie dazu:

- **Waldorfsalat**
- **Feiner Schinken-Spargel-Cocktail**
- **Geflügelsalat** | mit Ananas und Mandarinen

# UNSERE FEINACHTLICHEN ANGEBOTE zum Fertigmachen

Ab **28.**  
Nov. 2024

- **Pastetenschinken**

Würziger Schinken im krossen Pastetenteig zum Backen im Ofen. Einfach genießen.

**1,59 €** / 100 g

- **Schäufele**

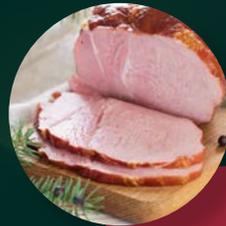
Ob mit Sauerkraut oder unserem hausgemachten Kartoffelsalat – ein würziger Genuss.

**9,90 €** / kg

- **Rumpsteak**

Von jungen Färsen, natürlich aus eigener Schlachtung, von Meisterhand zugeschnitten, perfekt gereift.

**3,39 €** / 100 g



## ZARTES IN BLÄTTERTEIG GEHÜLLT ...

- Rinderhüftfilet im Blätterteig
- Schweinefilet im Blätterteig
- Kassler im Blätterteig

## RAFFINIERTE

# Braten

- **Schweinefilet „Hubertus“** | mit feiner Pilzfüllung
- **Zigeunerbraten vom Rind** | mit würzigem Speck
- **Putenrollbraten** | mit Gemüse-Käse-Füllung
- **Zwiebelbraten vom Schwein** | mit Zwiebeln und Speck
- **Schweinerücken** | mit Speck, Zwiebeln und Senf
- **Schweinefilet** | im Tomaten-Kräutermantel



**FÜRS FEST:**

Bitte unbedingt  
in unseren Fachgeschäften  
**vorbestellen**  
bis **spätestens**

**14. Dez. 2024**

# Festtage

## À LA CARTE

Servierfertige Gerichte auf Vorbestellung: An den Festtagen zaubern wir Ihr Lieblingsgericht. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie das Weihnachtsfest mal ohne Küchenstress. Unsere freundlichen Service-Mitarbeitenden in unseren Fachgeschäften nehmen Ihre Wünsche entgegen und beraten Sie gerne.

### WÄHLEN SIE AUS VIER FESTTAGSGERICHTEN:

- **Kalbsrückensteak** | in Steinpilz-Rahmsoße  
**15,90 €** / Portion
- **Rehedelgulasch** | in pikanter Wild-Soße  
**15,90 €** / Portion
- **Sauerbraten** | in feiner Soße  
**12,90 €** / Portion
- **Lachsfilet** | in feiner Soße  
**15,90 €** / Portion

Als Beilage empfehlen wir Ihnen unser hausgemachtes Kartoffelgratin und unsere hausgemachten Kartoffel- und Spinatknödel.



# Beflügelt

DIE SINNE

## UNSER WEIHNACHTSGEFLÜGEL

- **Frische badische Freilandgänse und Gänsekeule/-brust**  
vom Geflügelhof Reinbold in Freiamt – von uns selbst zerlegt
- **Frische Pute**
- **Französische Freilandpute** | etwas Besonderes
- **Französische Barbarie-Enten**
- **Entenbrust und Entenkeulen**
- **Freilandpoularde Label Rouge**
- **Poulet Pattes Noire**
- **Perlhuhn**



VON DRAUSS' VOM  
**Walde**

- **Unser Rehfleisch:**  
Bestes Rehfleisch aus heimischer Jagd,  
sauber pariert und zugeschnitten.



# GANZ OBEN AUF DER Wunschliste

- **Fondue Bourguignonne** | in Würfel geschnitten, für das Garen und Rösten in Fett
- **Fondue Chinoise** | in Scheiben geschnitten, für das Garen in der Brühe

Diese Fondue-Fleischsorten schneiden wir für Sie frisch:  
**RIND, SCHWEIN, PUTE, KALB**

- **Hausgemachte Fondue-Bouillon** (Ein Muss für jedes gute Fondue)
- **Leckere hausgemachte Fondue-Soßen** | Curry-Mango-Soße, Cocktailsoße, Knoblauchsoße, Remouladensoße, Grüne Soße, Whiskeysoße und Sahne-Meerrettich



Bitte bei uns  
**vor Ort**  
vorbestellen!



**VOGT**  
**DRY-AGED**  
**BEEF**  
■ BY VOGT ■

## REIF! FÜR DAS PERFEKTE STEAK?

DRY-AGED BEEF by VOGT ist Premium-Fleisch-Genuss, der über mehrere Wochen in unserer speziellen Dry-Aged-Reifekammer am Knochen gereift ist. Eine Offenbarung für Fleischliebhaber und Grillbegeisterte, die das Besondere schätzen.

T-Bone | Porterhouse | Ochsenkotelett | Kalbskotelett



**KOMMEN, SCHAUEN, GENIESSEN:**

**VOGT Dry-Aged-Reifekammer** Johannesplatz 7 • 77815 Bühl

# APPETIT AUF Weihnachten?

**VOGT**  
*Darf's ein bisschen Heimat sein?*

So soll es sein! Verwöhnen Sie Ihre Familie und Gäste mit leckerster Wurst und feinstem Fleisch. Oder lassen Sie sich doch einfach mal verwöhnen – mit unseren küchenfertigen Genussideen schenken wir Ihnen mehr Zeit fürs Fest. Sie brauchen Rat oder Unterstützung? Unser Team hilft Ihnen gern weiter!

Wir sagen herzlich Danke für Ihre Treue und Ihr Vertrauen und wünschen ein herzhaftes und tolles neues Jahr mit vielen Genussmomenten von und mit VOGT.



**Ihre  
Familie Vogt  
und das  
gesamte  
Team**



## UNSERE FACHGESCHÄFTE

**77815 Bühl** | Stammhaus Bühl  
Johannesplatz 7 | Tel. 07223 9309-0

**77815 Bühl** | Filiale im Kaufland  
Güterstr. 10 | Tel. 07223 951018

**77830 Bühlertal**  
Hauptstr. 151 | Tel. 07223 72924

**76530 Baden-Baden**  
Lichtentaler Str. 4 | Tel. 07221 392662

**76532 Baden-Baden Oos**  
Filiale im Kaufland  
Rheinstr. 134 | Tel. 07221 61689

**76534 Baden-Baden Steinbach**  
Steinbacher Str. 39 | Tel. 07223 57205

**76437 Rastatt**  
Schlossstr. 10 | Tel. 07222 35576

**76437 Rastatt** | Filiale im Kaufland  
Rauentaler Str. 21 | Tel. 07222 830576

**77855 Achern**  
Hauptstr. 66 | Tel. 07841 26395

**77652 Offenburg**  
Steinstr. 13 | Tel. 0781 9192880

**77652 Offenburg** | Filiale im Kaufland  
Okenstr. 74 | Tel. 0781 6392944

**77694 Kehl**  
Rheinstr. 71 | Tel. 07851 2553

**77876 Kappelrodeck**  
Hauptstraße 101 | Tel. 07842 9957625

[www.metzger-vogt.de](http://www.metzger-vogt.de)



@metzgervogt