

WICHTIG: Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung, um Ihnen die Wartezeit zu ersparen, richten wir eine separate Ausgabe am 23. 12. und 24.12.2025 ein.

Abholung der Bestellung: Nebentür – Haupteingang Metzgerei

Hier können die vorbereiteten Bestellungen einfach abgeholt werden. Vorbestellungen bitte bis zum 17.12.2025 online, telefonisch oder persönlich aufgeben.

Telefon: 09736 - 9187

Online: [www.landmetzgerei-baus.de/
vorbestellung](http://www.landmetzgerei-baus.de/vorbestellung)



LICHEN DANK FÜR IHRE TREUE.

Wir wünschen Ihnen ein entspanntes Fest mit kulinarischen Höhepunkten.
Sowie für 2026 nur das Beste.

Ihr Marko Baus mit Familie und der gesamten Belegschaft
Ihrer fränkischen Landmetzgerei

Regionale Vielfalt

Käse

vom Biobetrieb Zeitz aus
Dittlofsroda

Verschiedene Nudeln Erlesene Weine

vom Vogler aus Neuwirtshaus
vom Weingut Schäfer aus
Unterertal

Liköre und Brände

von Bürger aus Thulba und
Bold aus Neuwirtshaus

Schweinefleisch Rindfleisch

Landwirt Zink in Elfershausen
von Landwirten aus Rhön/
Grabfeld

Fränkische Landmetzgerei Baus
Alte Fuldaer Str. 40
97723 Thulba
Telefon: 09736 - 9187

info@landmetzgerei-baus.de | www.landmetzgerei-baus.de

Öffnungszeiten
Montag - Freitag: 7:00 - 13:00 Uhr
Dienstag-Donnerstag: 14:00 - 17:00 Uhr
Freitag: 14:00 - 18:00 Uhr
Samstag: 6:30 - 13:00 Uhr



MEISTER BAUS FESTTAGS-PARADE

Apfel-Cranberry-Leberwurst
herhaft - fruchtig



Cacciatore
hausgemacht



Salami
hausgemacht im
dekorativen
Weihnachtsdarm



Trüffelsalami
Walnussssalami
Olivensalami

Leckeres Grieben- oder
Bratapfelschmalz



Thulbataler Landrauchschinken
mind. 3 Monate gereift



Kochschinken „Wintertraum“
ummantelt mit Honig und feiner Zimtnote



Hüttenspeck
würzig im Geschmack

Mini-Würstchen „Verdi“
luftgetrocknet



Schinken
„Mediterano“
luft getrocknet



Wildsalami
Komplett aus eigener Herstellung



Fränkisch feine Festtage

Unsere Top Empfehlung

Gourmet Schinken Melchior
mit weihnachtlichen Gewürzen

100g 2,19€



Festtagsöffnungszeiten

weihnachten

Montag, 22.12.2025
7:00 - 13:00 Uhr & 14:00 - 18:00 Uhr
Dienstag, 23.12.2025
7:00 - 13:00 Uhr & 14:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch, 24.12.2025
6:30 - 12:30 Uhr

Silvester

Montag, 29.12.2025
7:00 - 13:00 Uhr & 14:00 - 18:00 Uhr
Dienstag, 30.12.2025
7:00 - 13:00 Uhr & 14:00 - 18:00 Uhr
Mittwoch, 31.12.2025
6:30 - 12:30 Uhr

Köstliche Festtage

FEINE WEIHNACHTSANGEBOTE

Fränkischer Sauerbraten
vom jungen Franken-Rind,
gut eingelegt



1,85
€ / 100 g

Advents-Brätchen
vom Schwein
gefüllt mit Toast, Knusper-
speck, Rötzwiebeln und
feinem Kalbsbrät



1,35
€ / 100 g

Pasteten-Aufchnitt
eigene Herstellung



1,89
€ / 100 g

Fränkische Bratwurst
lecker gewürzt



1,25
€ / 100 g

Feine Mettwurst
fein und steichzart



(1 kg = 9,90)
2,00
€ / Stück

Nussknacker
von der Schönegger Käsealm



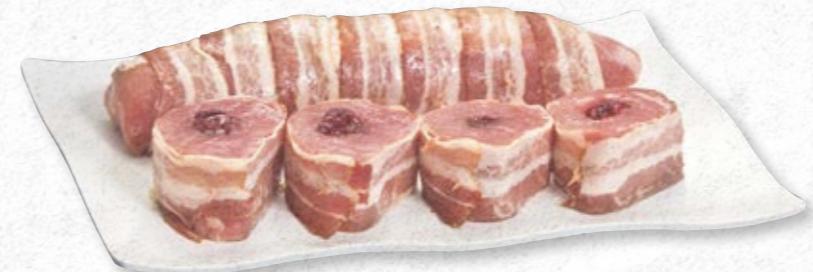
2,85
€ / 100 g

Unsere Gaumenfreuden

VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE GÄSTE!

Vom Filet des Fränkischen Landschweins

- » Festagslende mit Schinken und Käse gefüllt, im herzhaften Knusperspeckmantel
- » Zarte Lende, natur oder mit würzigen Schweinemett gefüllt
- » Filettöpfchen mit Medaillons, Waldpilzsoße und geriebenen Käse
- » Filet „Tannenbaum“, festlich gefüllt mit Frischkäse, würzigen Kräutern, Tomaten und pikantem Paprika und außen mit Kräuterbutter verfeinert



Festtagsvariationen vom Schwein

- » Braten „Santa-Claus“, sorgfältig gefüllt mit Kochschinken, Käse und Brät
- » Kasslerbraten, mager oder durchwachsen
- » X-Mas-Braten, gefüllt mit Trockenobst und Kalbsbrät, außen lecker gewürzt
- » Semmelbraten, gefüllt mit Semmelknödelteig und Bacon



SPAREN SIE ZEIT!

Mit unserem Vorbestellser-
vice für Weihnachten und
Silvester wird Ihr Weihnacht-
seinkauf zum Kinderspiel!
Vorbestellzettel gibt's bei
uns im Laden.

Zartes Geflügel

- » Putenbrust im Schinken-, Brokkolimantel
- » Putenschnitzel
- » Putenbraten



Vom Fränkischen Rind und Kalb

- » Fix und fertig gefüllte Rinderrouladen „nach Hausfrauenart“ – auch ungefüllt erhältlich!
- » Edle Filets & rosa gebratenes Roastbeef – Luxus für den Gau-
men
- » Kalbsbraten, Schnitzel, Haxen, Rücken, Ossobuggo
- » Burgunderbraten in Rotweinbeize eingelegt
- » Zartes Suppenfleisch z.B. Tafelspitz, Bürgermeisterstück,
Schaufelbug oder Brust
- » Rumpsteak von der Ferse, zart und aromatisch
- » Ochsenbäckchen (bitte 1 Woche vorbestellen)

Unser Tipp:

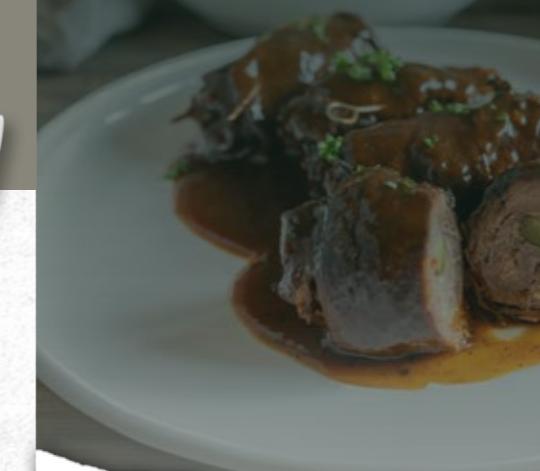
Geflügel Salat,
cremig



1,95
€ / 100 g

Salat

- » Flusskrebs Salat Normandie
- » Hähnchenbrust Salat Koriander
- » Dill Happen



ZUM MITNEHMEN
Unsere hausgemachten Leber- und
Semmelknödel; Schweinelendchen,
Rouladen und Wildschweinbraten
im Glas sowie weitere Köstlich-
keiten ...
Sprechen Sie uns an!

WAS SOLL ICH SCHENKEN?

Was gibt es Schöneres, als Genuss und Lebensfreude?
Bunte Geschenkkörbe, eine fränkische Brotzeit mit Brett,
Feines in Gläsern und Dosen – dekorativ verpackt,
Salamis- und Schinkenspezialitäten in Vorratsverpackungen
oder einfach einen Schlemmergutschein
mit einem Betrag Ihrer Wahl.



Eigene Schlachtung mit Tieren aus der Region!