

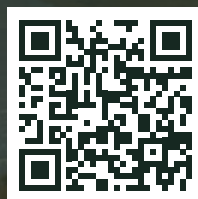
**WICHTIG:** Nutzen Sie die Möglichkeit der Vorbestellung, um Ihnen die Wartezeit zu ersparen, richten wir eine separate Ausgabe am 23. 12. und 24.12.2025 ein.

**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

<b>Käse</b>	vom Biobetrieb Zeitz aus Dittlofsroda
<b>Verschiedene Nudeln</b>	vom Vogler aus Neuwirtshaus
<b>Erlesene Weine</b>	vom Weingut Schäfer aus Unterertal
<b>Liköre und Brände</b>	von Bürger aus Thulba und Bold aus Neuwirtshaus
<b>Schweinefleisch</b>	Landwirt Zink in Elfershausen
<b>Rindfleisch</b>	von Landwirten aus Rhön/Grabfeld

Ihr regionales Schlemmerparadies in Thulba

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

[info@landmetzgerei-baus.de](mailto:info@landmetzgerei-baus.de) | [www.landmetzgerei-baus.de](http://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**  
herzhaft - fruchtig



**Cacciatore**  
hausgemacht



**Geisbergsschinken**  
„kräuterwürzig“



**Salami**  
hausgemacht im dekorativen Weihnachtsdarm



**Trüffelsalami**  
**Walnussalami**  
**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**  
„Mediterrano“  
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, Röstzwiebeln und  
feinem Kalbsbrät



**1,35**  
€/ 100 g

**Pasteten-Aufschnitt**  
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 Schöneegger Käsealm



**2,85**  
€/ 100 g

## Unsere Gaumenfreuden

VERWÖHNEN SIE SICH UND IHRE GÄSTE!

**Vom Filet des Fränkischen Landschweins**

- » Festtagslende 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 Vorbestellservice für Weihnachten und Silvester wird Ihr Weihnachtseinkauf 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 Gaumen
- » 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 Köstlichkeiten ... 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, Salami- und Schinkenspezialitäten in Vorratsverpackungen oder einfach einen Schlemmergutschein mit einem Betrag Ihrer Wahl.



Eigene Schlachtung mit Tieren aus der Region!