



## Gasthaus Linde – Metzgerei Schwarz

*Wir wünschen Ihnen eine schöne  
Vorweihnachtszeit, besinnliche und  
genussvolle Weihnachtsfeiertage sowie  
einen guten Rutsch ins neue Jahr.*



...natürlich nur das Beste!

**Gasthaus  
Metzgerei**

**Linde**  
Familie  
Schwarz





## *Vorweihnachtszeit*

Bitte lassen Sie uns Ihre Bestellungen frühzeitig zukommen. Bei unseren Fleischwaren setzt uns die Natur bezüglich der Verfügbarkeit Grenzen, so dass bei späteren Anfragen manche Produkte bereits ausverkauft oder reserviert sein können.

**Ab Montag, dem 22. Dezember 2025** sind wir telefonisch nur schwer zu erreichen. Änderungen von Bestellungen können wir dann leider nicht mehr annehmen.

Ebenso sind **ab Montag, dem 22. Dezember 2025** keine Vorbestellungen mehr möglich, da unsere Mitarbeiter ausschließlich für das Richten bestehender Aufträge und das Ladengeschäft im Einsatz sind.

In der gesamten Vorweihnachtszeit halten wir für Sie ein umfangreiches Sortiment an Spezialitäten bereit, für den Einkauf direkt bei uns im Laden.

### **Unsere Öffnungszeiten vom 22.-31. Dezember 2025:**

Mo. 22.12.2025: 7.30-18.00 Uhr

Di. 23.12.2025: 7.30-18.00 Uhr

Mi. 24.12.2025: 7.30-12.00 Uhr

Sa. 27.12.2025: geschlossen

Mo. 29.12.2025: 7.30-18.00 Uhr

Di. 30.12.2025: 7.30-18.00 Uhr

Mi. 31.12.2025: 7.30-12.00 Uhr

**Das Gasthaus bleibt vom 22.12.2025 bis 06.01.2026 geschlossen.  
Die Metzgerei bleibt vom 01.01.2026 bis 06.01.2026 geschlossen.**





# Spezialitäten

## \* Rind \*

Filet | Hüfte | Entrecôte | Rostbraten | Hohe Rippe | Nuss  
Gulasch | Rouladen gefüllt/ungefüllt | Ochsenchwanz  
Rinderbäckle | Tafelspitz | Sauerbraten

## \* Schwein \*

Filet | Rücken | Oberschale | Hals | Hüfte | Nuss  
Gulasch | Schweinebäckle | Kassler Hals

## \* Kalb \*

Filet | Rücken | Oberschale | Nuss | Hals | Gulasch  
Ossobucco | Kalbsbäckle | Kalbsbrust gefüllt/ungefüllt

## \* Lamm \*

Keule | Rücken | Kotelett | Gulasch

## \* Fleischkäse zum Clusbacken \*

grob | fein | Kümmel/Käse | Chili | Pizza | Zwiebel

## \* Würste \*

Saiten | Rote | Käseknacker | Debreziner | Oberländer  
Bratwurst | Weißwurst | Bauernbratwurst  
Paprikabrätwurst | Rauchpeitschen



# Weihnachtsbraten zum Selberbacken

## \* *Gefüllter Schweinehals* \*

Gerauchter Bauch, Brät, Champignons, Petersilie, Pfefferkörner

## \* *Hubertusbraten* \*

Schweinehals, gerauchter Bauch, Brät, Pfifferlinge, Petersilie

## \* *Toastbraten* \*

Kassler Hals, gerauchter Bauch, Brät, Semmelwürfel  
Röstzwiebel, Petersilie

## \* *Gefülltes Schweinefilet* \*

Brät, Champignons, Petersilie,  
mit Schwarzwälder Schinken umwickelt

## \* *Berner Töpfle* \*

Schweinehals dünn geschnitten, gewürzt, Röstzwiebel,  
mit Käse geschichtet und Creme fraîche verfeinert

## \* *Gefüllte Kalbsbrust* \*

Brät, Brötchen, Eier, Petersilie

## \* *Gefüllter Putenrollbraten* \*

Brät, Karotten, Erbsen



# Weihnachtsgerichte

## zum Erwärmen

\* Rinderbraten \*

\* Gefüllte Kalbsbrust \*

\* Schweinefilet \*

pro Portion

**9,00 €**

\* Beilagen \*

Spätzle

Kartoffelsalat

Blaukraut

pro Portion

**4,00 €**

\* Saßen \*

Bratensoße

Rahmsoße

pro Portion

**1,00 €**





# Geflügel

Unser Geflügel beziehen wir vom Dangelhof aus Altheim/Alb.

- |                     |                  |
|---------------------|------------------|
| * Gans              | ca. 4 - 6 kg     |
| * Gänsebrust        | ca. 0,8 - 1,5 kg |
| * Gänsekeule        | ca. 400 - 600 g  |
|                     |                  |
| * Baby-Pute         | ca. 4 - 6 kg     |
| * Putenoberkeule    | ca. 0,8 - 1,5 kg |
| * Putenunterkeule   | ca. 0,7 - 1,2 kg |
| * Putenschnitzel    |                  |
|                     |                  |
| * Ente              | ca. 2 kg         |
| * Entenbrustfilet   | ca. 300 - 600 g  |
| * Entenkeule        | ca. 200 - 400 g  |
|                     |                  |
| * Hähnchen          | ca. 1,3 - 2,2 kg |
| * Hähnchenbrust     |                  |
| * Hähnchenkeulen    |                  |
| * Hähnchenflügel    |                  |
| * Hähncheninnereien |                  |

Bitte bestellen Sie Ihr Geflügel bis spätestens  
**6. Dezember 2025**

Nachbestellungen sind zwar möglich,  
jedoch können später einzelne Produkte  
bereits ausverkauft oder reserviert sein.





# Ihre Bestellung

**Artikel/Bezeichnung**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Stk. / Gewicht**

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

**Ihre Kontaktdaten:**

Name

Telefon / Anschrift

**Abholung**

Tag:

Uhrzeit:



*...natürlich nur das Beste!*

**Gasthaus  
Metzgerei**

**Linde**  
**Familie  
Schwarz**



**Gasthaus – Metzgerei – Partyservice**

Wasserburgstraße 3  
72622 Nürtingen-Zizishausen

Telefon 070 22 – 62306

E-Mail: [linde.zizishausen@t-online.de](mailto:linde.zizishausen@t-online.de)

[www.gasthauslinde.de](http://www.gasthauslinde.de)