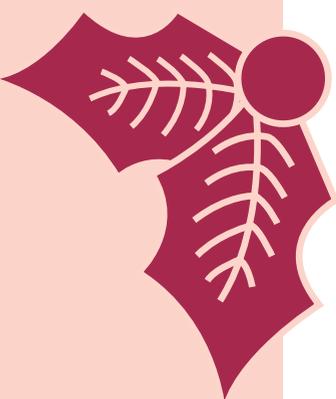


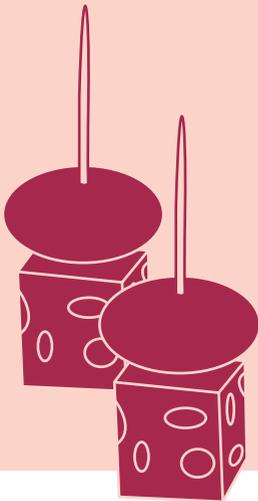


Genussbüchlein
2025



**GENUSSIDEEN
ZUM FEST**

**DENN IHR GENUSS
IST UNSERE
LEIDENSCHAFT**



Vogt





Liebe Kunden und Kundinnen, Liebe Freunde und Familien,

Weihnachten steht vor der Tür.
Und wie jedes Jahr, plötzlicher als erwartet.

Zu dieser besonderen Jahreszeit halten wir wieder besonders leckere Rezepte für Sie, Ihre Familie und Freunde bereit.

Außerdem gibt es dieses Jahr einen Faltposter-Adventskalender mit tollen Angeboten, Rätseln, Gedichten und Wissenswertem über die Metzgerei Vogt.

In unserem Genussbüchlein finden Sie vier verschiedene Weihnachtsmenüs, die Sie küchenfertig bis 12.00 Uhr am Mittwoch, den 24.12.2025 bei uns im Hauptgeschäft abholen können. Bitte bestellen Sie rechtzeitig bis Dienstag, 16.12.2025 Ihr Lieblingsmenü vor. Bei Fragen wenden Sie sich gerne an unser Team. Wir wünschen Ihnen viel Spaß mit unserem Adventskalender und eine tolle Vorweihnachtszeit.

Ihr Team Metzgerei Vogt



Inhalt

ANGEBOTE

Menü I	06
Menü II	06
Menü III	07
Menü IV	07

REZEPTE

Wildgulasch	09
Entenbrust	11
Roastbeef	13
Kalbsbeinscheiben	15
Rehrücken	17

DIE PARTY GEHT WEITER

Fingerfoodbuffet	19
Schlemmerplatten	19
Warme Gerichte	20
Desserts	20

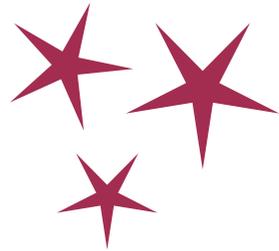
WEIHNACHTLICHE GRÜSSE	21
-----------------------------	----





Angebote für das besinnliche Fest am 24.12.25

**Abholung:
Mittwoch, den 24.12.2025
bis 12:00 Uhr**





Unsere Genussmenüs für Ihr Weihnachtsfest 2025.
Mit unseren küchenfertigen Menüs haben Sie mehr Zeit für Ihre Liebsten. Wir kochen die Suppe, rollen die Knödel und schmoren den Braten sehr gerne für Sie. Sie können aus den folgenden Menüvorschlägen wählen, diese vorbestellen und bei uns exklusiv am Weihnachtstag im Hauptgeschäft Langgasse 181 a bis 12 Uhr küchenfertig abholen.



MENÜ I

für 10 Personen 28,80 € p. P.

- Lauchcremesuppe mit Maronenklößchen
- Burgunderbraten aus der zarten Buglende vom Rind mit Soße
- Kartoffel- oder Semmelknödel
- Rotkraut

MENÜ II

für 10 Personen 32,80 € p. P.

- Feldsalat mit Balsamicovinaigrette, Speck und Croutons
- Hirschroulade mit Waldpilzfüllung, Thymian und Rotweinzwiebeln
- Soße
- Selleriepüree
- Winterliches Gemüse



MENÜ III

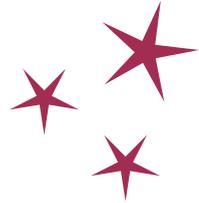
für 10 Personen 27,40 € p. P.

- Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüse Julienne
- Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsoße und frischem grünen Pfeffer
- Bauernspätzle und winterliches Grillgemüse

MENÜ IV

für 6 Personen 39,80 € p. P.

- Gänsebraten – eine 6kg Gans mit Soße
- Kartoffelknödel mit Croutons
- Rotkraut



Fleischige Tipps zum Vorbestellen:

- Der Gänsebraten – die ganze Gans (im Bratschlauch, fertig gewürzt)
 - Gerne klassisch gefüllt mit Äpfeln und Maronen
 - Gänsesoße extra dazu
- Gänserollbraten gefüllt mit Cranberrys im Bratschlauch
- Rinderrouladen nach Omas Art gefüllt und bereit zum Schmoren
- Rinderfilet Wellington (im Blätterteig)
- Schweinefilet Wellington (im Blätterteig)
- Schweinefilet Colbert (im Wirsingmantel)
- Wildgulasch mariniert

Für die süße Versuchung ist natürlich auch gesorgt – unsere Desserts im kleinen Glas:

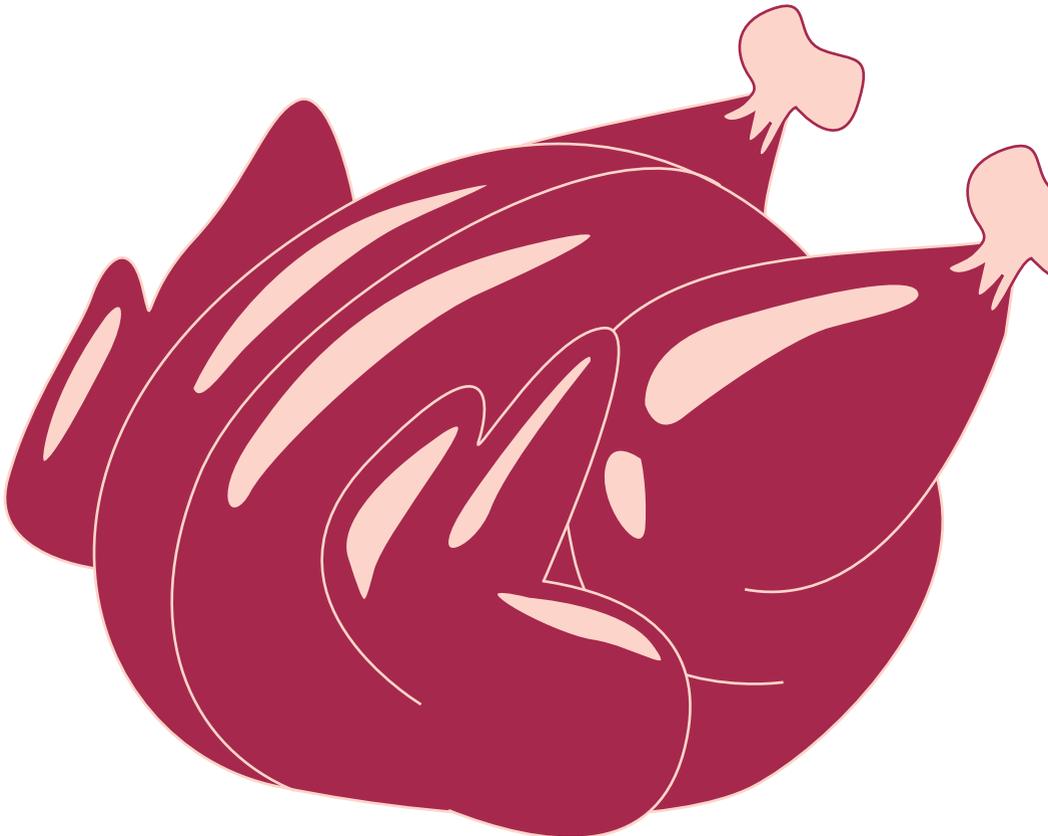
- Zimt mousse mit Orangen-Capriccio
- Lotuscreme mit Mangospiegel und Crumble
- Mandarintrifle mit Lebkuchenbisquit





Unsere Leckereien werden allesamt von unserem fleißigen Team aus der warmen und kalten Party-Service Küche für Sie gezaubert. Hier wird auf jahrelanges Know-How und Erfahrungen zurückgegriffen und täglich mit viel Spaß gemeinsam als Team gekocht und zubereitet.

Vielen Dank an dieser Stelle an unser gesamtes Team.





Wildgulasch

Mit Quitten

Zutaten (für 4 Personen):

- 1,2 kg Wildgulasch aus der Keule
- Mehl
- Cayennepfeffer
- Öl
- Tomatenmark
- Cognac
- Gemüsebrühe
- Rinderfond
- Quittengelee
- Brauner Zucker
- Geraspelte Zartbitterschokolade
- 750 g Zwiebeln
- 400 g Möhren
- 800 g Quitten

An den Herd:

Etwas Mehl in eine Schüssel geben. Fleisch und Gewürze darin wenden. Zwiebel schälen und in Streifen schneiden, Karotten würfeln.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen, Öl in einem Bräter erhitzen. Das Fleisch portionsweise darin anbraten, salzen, pfeffern und herausnehmen. Möhren und Tomatenmark im Bratfett anrösten, das Fleisch wieder dazugeben und mit einem Schuss Cognac ablöschen. Brühe und Gelee unterrühren und alles bei kleiner Hitze 15 Minuten köcheln lassen.

Fond und Zwiebeln zugeben und im Ofen bei 150 Grad zugedeckt 1 Stunde schmoren. Ab und zu umrühren und schauen ob es noch Brühe braucht.



Die Quitten waschen, schälen und vierteln.
Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden.

Brauner Zucker in 200 ml heißem Wasser auflösen. Die Quitten darin 15 Minuten köcheln, dann rausnehmen und den Sud noch 10 Minuten einkochen. Saft, Früchte und die Schokolade zum Wildgulasch geben und noch 30 Minuten schmoren.

Beilagentipp:
Kartoffelpüree mit Petersilie

Guten Appetit!



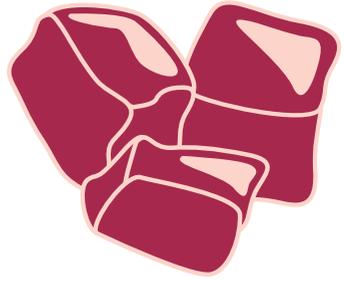
Knusprige Entenbrust

Mit Rosmarinkartoffeln und Rahmwirsing

Zutaten (für 4 Personen):

- 1-1,2 kg Entenbrust von ihrer Metzgerei Vogt
- 80 g Dörrfleischwürfel
- Frischer Thymian
- Rotwein Geflügelfond
- Speisestärke





Jetzt kann es losgehen:

Wir schneiden Ihnen die Haut der Entenbrüste sehr gerne in Rauten ein. Die Ente mit Salz und Pfeffer würzen und in der heißen Pfanne mit Öl auf der Hautseite ca. 5 Minuten anbraten, bis diese goldbraun ist. Dann 1 Minute auf der Fleischseite anbraten. Die Filets in eine ofenfeste Form im vorgeheizten Backofen bei 120 Grad ca. 20 Minuten auf 58 Grad Kerntemperatur garen.

In der Zwischenzeit den größten Teil des Bratfettes aus der Pfanne nehmen, darin die Dörrfleischwürfel anrösten und wieder herausnehmen. Thymian fein hacken (etwas zum Garnieren übrig lassen), in der Pfanne andünsten, mit Rotwein ablöschen und 3 Minuten köcheln lassen. Die Stärke anrühren und die Soße damit andicken und abschmecken.

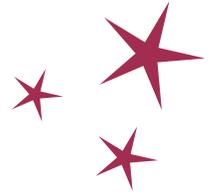
Beilagentipp:

Angebratene kleine Rosmarinkartoffel und Rahm Wirsing

Guten Appetit!



Rudolfs rosa Roastbeef



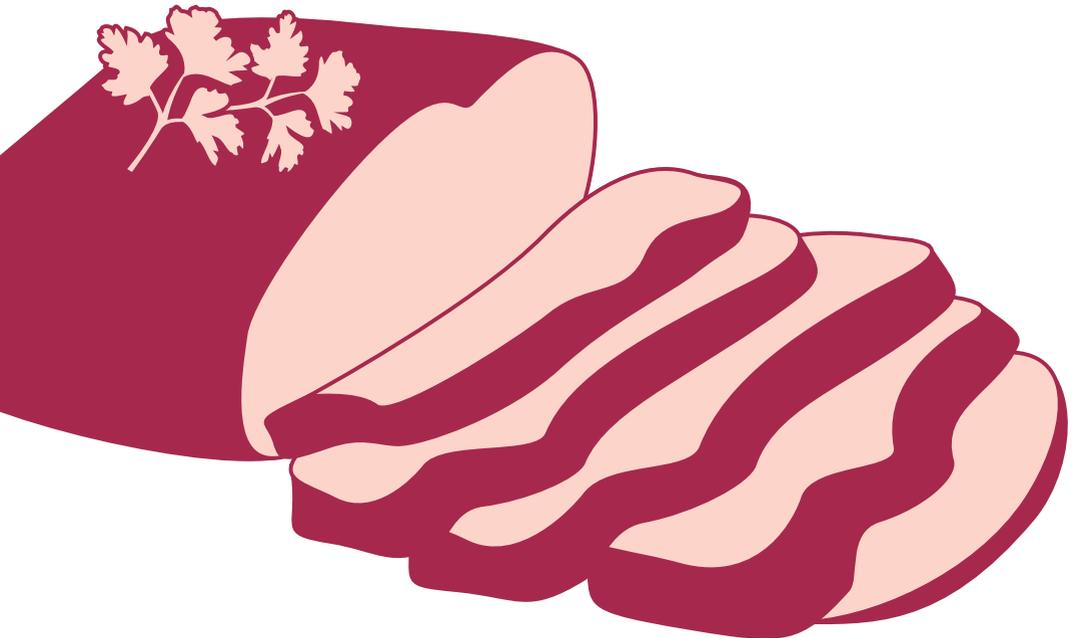
Mit Thunfisch-Aioli und Crostinis

Zutaten (für 6 Personen):

- 1,2 kg Roastbeef
- Salz, Pfeffer, Öl

Für die Aioli:

- 150 g Mayonnaise
- 200 g griechischer Joghurt
- 1 TL Senf
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 g Thunfisch in Öl
- Salz, Pfeffer
- 6 Stiele Blatt Petersilie
- 3 Kapern



So wird's gemacht:

Backofen bei Ober-/Unterhitze auf 140 °C vorheizen.

Roastbeef salzen und pfeffern und in heißem Öl rundherum scharf anbraten.

Auf ein Backblech legen und im heißen Ofen 40 Minuten medium garen (55 Grad Kerntemperatur) und auskühlen lassen. Diesen Schritt gerne schon am Vortag ausführen.

Aioli:

Mayo, Joghurt und Senf verrühren. Knoblauch schälen und hacken. Thunfisch abtropfen lassen. Beides zusammengeben, fein pürieren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Topping:

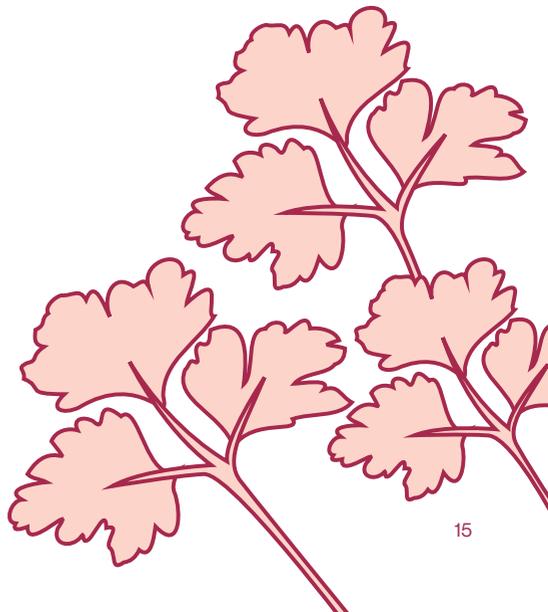
Knoblauch in Scheiben schneiden und in heißem Öl goldbraun rösten.

Blattpetersilie in Streifen schneiden. Kapern abtropfen lassen und mit Knoblauch und Petersilie mischen. Roastbeef in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teller verteilen. Knoblauchmix und Aioli darauf verteilen.

Beilagen Tipp:

Geröstete Parisienne Scheiben mit Olivenöl und Meersalz

Guten Appetit!



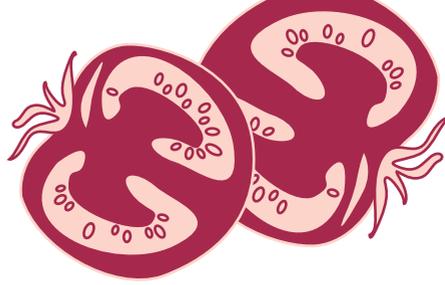
Kalbsbeinscheiben

Mit Spitzmorchel-Risotto

Zutaten (für 6 Personen):

- 2-2,5 kg Kalbsbeinscheiben aus Ihrer Metzgerei Vogt
- 300 g Zwiebeln
- 200 g Perlwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 150 g Knollensellerie
- 3 EL Öl
- 3 Lorbeerblätter
- 200 ml Marsala
- 800 g geschälte Tomaten
- 400 ml Kalbsfond





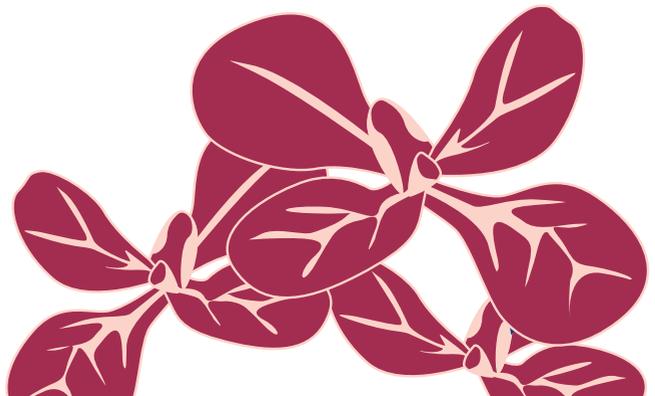
Schürze um und los:

Zwiebeln, Knoblauch und die Perlzwiebeln abziehen und fein würfeln.
Möhren und Sellerie schälen, waschen in kleine Würfel schneiden.

Den Backofen auf 160 Grad (Umluft: 140 Grad) vorheizen. In einem Bräter das Öl erhitzen. Die mit Salz und Pfeffer gewürzten und melierten Beinscheiben darin rundum bei großer Hitze scharf anbraten und wieder herausnehmen. Temperatur reduzieren, die vorbereiteten Gemüse-, Zwiebel- und Knoblauchwürfel ins Bratfett geben und kurz anrösten. Lorbeer, Marsala, geschälte Tomaten und Fond hinzufügen und aufkochen.

Beinscheiben auf das Gemüse setzen und ca. 2,5 Stunden im Ofen schmoren. Ab und zu nachschauen, ob es noch etwas Fond braucht. Dazu empfehlen wir ein Spitzmorchelrisotto und eine kräftigen Rotwein.

Guten Appetit!



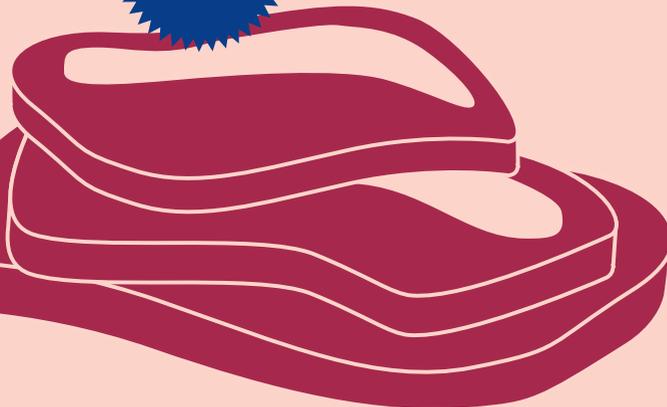
GENUSSFAVORIT:

Rehrücken in Hagebuttensauce

Zutaten (für 4 Personen):

- 800-900 Gramm filetierter Rehrücken und Knochen kleingesägt, vorbestellt bei ihrer Metzgerei Vogt
- 2 Zwiebeln
- 1 Zehe Knoblauch
- 3 Möhren
- 150 g Sellerie
- Öl
- Tomatenmark
- Rotwein
- Thymian
- 1 EL Gewürznelken
- 1 TL Pimentkörner
- 1 EL Pfefferkörner
- 2-3 EL Hagebuttenmarmelade
- Pfeffer
- Zucker
- Stärke

TIPP





So wird's gemacht:

Den Backofen auf 230 Grad Umluft vorheizen.

Zwiebeln, Knoblauch, Möhren und Sellerie schälen und würfeln. Gehackte Knochen auf einem geölten Blech verteilen, im Ofen ca. 45 Minuten rösten und dabei ab und zu wenden. Nach 15 Minuten die Gemüsewürfel dazugeben und mitrösten.

In einem großen Topf 1 EL Öl erhitzen. Tomatenmark dazugeben und mitrösten. Geröstete Knochen samt Gemüsewürfel dazugeben. Die restlichen Röststoffe mit Rotwein vom Backblech ablösen und in den Topf dazu geben. Thymian, Nelken, Piment, je die Hälfte der Wacholderbeeren und Pfefferkörner, sowie 750 ml Wasser hinzufügen und 1 Stunde köcheln lassen.

Die Soßenmischung durch ein Sieb gießen, Fond reduzieren und Hagebutten Mark unterrühren. Die Soße mit Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken und mit etwas Stärke andicken.

Die restlichen Wacholderbeeren und Pfefferkörner im Mörser zerstampfen. Fleisch mit Salz und den zerstoßenen Körnern einreiben und in einer Pfanne mit Bratöl scharf anbraten.

Den Rehrücken bei 140 Grad 8 Minuten garen. Das Fleisch zugedeckt für 5 Minuten ruhen lassen und warmhalten.

Beilagentipp:

Gnocchi in Salbei Butter, glasierte Kastanien, gegrillter Kürbis.

Guten Appetit!



Die Party geht weiter ...

Die längste Nacht des Jahres – Silvester



Fingerfoodbuffet

ab 6 Personen22,80 € p. P

- Häppchen verschieden belegt mit Norweger Lachs, Bratenauswahl und Käsevariation
- Aubergine und Zucchinirollchen mit Schafskäse
- Rote Bete-Wraps mit Kräuterfrischkäse und Champignons
- Tomaten-Mozzarella-Spieße mit frischem Basilikum und Pesto
- Gegrillte Pflaumen und Datteln im Speckmantel
- Minipartybällchen mit Gurke und Wasabidip
- Quiche Lorraine mit Lachs-Brokkoli-Füllung
- Käsespieße mit Weintrauben
- Unsere hausgemachte Gulaschsuppe Parisienne

Schlemmerplatten

Fischplatte für 6 Personen 118,00 €

- Forellenfilet zart geräuchert mit Sahnemeerrettich
- Norweger Lachs mit Dillsenfauce
- Kräutercreperöllchen gefüllt mit Lachs und Meerrettichmousse
- Krabbencocktail

Bratenplatte und Salate

für 6 Personen.....95,00 €

- Roastbeef rosa gegrillt mit Remoulade
- Kalbshüfte
- Pastrami
- Medaillons von Schweinefilet
- Parma- und Serranoschinken
- Geflügelsalat Hawaii
- Gefüllte Eier
- Waldorfsalat
- Geflügelsalat Hawaii

Käseauswahl vom Brett

für 6 Personen.....38,00 €

- Franz Tortenbrie
- Gepfeffertes Ärschel
- Cambozola
- Weinbauernkäse
- Comte
- Feigensenf, Walnüsse, Trauben
- Parisienne & kleine Roggensonne

Warme Gerichte

ab 6 Personen .

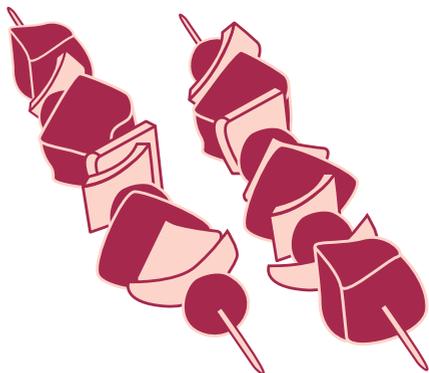
Rindergeschnetzeltes Stroganoff vom Filet mit Bauernspätzle.....26,40 € p.P.

Filettopf vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit frischen Champignons in Kräuterrahmsauce und Bauernspätzle 18,40 € p.P

Schweinerollbraten vom Schwäbisch Hällischen Landschwein mit Petersilie und Zwiebel gefüllt. Putensteak mit Mozzarella und Zucchini gratiniert. Knoblauchdip, Kräuterdip.....11,80 € p.P

Desserts

- Pannacotta mit Himbeeren
- Delice Café noir





Was für ein Jahr. Und doch stehen die Feiertage schon wieder vor der Tür.

Wir hoffen, wir konnten Sie in der besinnliche Vorweihnachtszeit und bei Ihrer Silvesterparty mit unseren Angeboten, Rezepten, Rätseln und den Menüs etwas unterstützen und Sie zum Genießen als auch zum Schmunzeln bringen.

Wir sagen danke an unsere vielen lieben Kunden.

Danke für Ihre treuen Einkäufe.

Wir möchten unsere Wertschätzung unseren Mitarbeitern gegenüber ausdrücken und uns bedanken für das Lachen, die Witze und die Geschichten im Laden.

Ein großes Dankeschön ganz besonders an unser gesamtes Team von Verkauf bis zur Produktion. Kalte und warme Küche, Sie haben über das gesamte Jahr und besonders in der Vorweihnachtszeit enorm viel geleistet!

Jedes Jahr gibt es neue Herausforderungen. Mit unserem unglaublichen Team konnte wir sie auch dieses Jahr meistern. Danke dafür!

Wir, Susanne und Dieter und unser gesamtes Team, wünschen Euch allen zusammen ein besinnliches Weihnachtsfest mit Euren Lieben, Gesundheit für das kommende Jahr, Glück und ganz viel Lachen.

Liebe Grüße

Ihr Team Metzgerei Vogt

Dieter und Susanne



HASSLOCH: Langgasse 181a • Tel. 0 63 24 / 21 41 | Moltkestraße 49 • Tel. 0 63 24 / 81 00 05
NW-MUSSBACH: REWE-Markt • Meckenheimer Straße 15 • Tel. 0 63 21 / 49 90 45

info@metzgerei-vogt.de | www.metzgerei-vogt.de



LEIDENSCHAFT! GENUSS IST UNSERE LEIDENSCHAFT!

