



Öffnungszeiten über die Feiertage

2024	Dez.	Landgasthof	Gächingen	Würtingen	Münsingen	Reutlingen	Merklingen	Stuttgart
So	22.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen	zu
Mo	23.	11:00-21:00	offen	8:00-18:00	offen	offen	offen	offen
Di	24.	zu	8:00-13:00	7:30-12:00	7:30-12:00	7:00-13:00	8:00-14:00	7:00-14:00
Mi	/1W*Tag 25.	zu	zu	zu	zu	zu	zu	zu
Do	/2W*Tag 26.	zu	zu	zu	zu	zu	zu	zu
Fr	27.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen	offen
Sa	28.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen	offen
So	29.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen	zu
Mo	30.	11:00-16:00	offen	offen	offen	offen	offen	offen
Di	/Silvester 31.	zu	8:00-13:00	8:00-12:00	8:00-12:00	8:00-13:00	8:00-14:00	7:00-14:00
2025	Jan.							
Mi	/Neujahr 1.	zu	zu	zu	zu	zu	zu	zu
Do	2.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen	offen
Fr	3.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen	offen
Sa	4.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen	offen
So	5.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen	zu
Mo	/Hl.3K. 6.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen	zu

Öffnungszeiten regulär:

Gächingen ☎ 07122-82870	Mo, Di, Do, Fr: 8:00 - 18:00 Uhr Sa: 7:30 - 18:00 Uhr
Münsingen ☎ 07381-2262	Di - Fr: 8:00 - 18:00 Uhr Sa: 7:30 - 12:30 Uhr
Würtingen ☎ 07122-9289	Di, Do, Fr: 8:00 - 13:00 Uhr und 14:30 - 18:00 Uhr Mi: 8:00 - 18:00 Uhr Sa: 7:30 - 12:30 Uhr
Reutlingen Markthalle ☎ 07121-628 70714	Mo - Fr: 8:30 - 18:30 Uhr Sa: 8:00 - 15:00 Uhr
Stuttgart Markthalle ☎ 0711-553 24929	Mo - Fr: 7:30 - 18:30 Uhr Sa: 7:00 - 17:00 Uhr In Stuttgart bieten wir ein Extra-Angebot.
Merklingen H ALBZEIT ☎ 07337-92414 20	Mo - So: 8:00 - 20:00 Uhr

www.failenschmid.de



Bestellungen

Wir beraten Sie gerne und freuen uns auf Ihre Vorbestellung bis zum 17. Dezember 2024:

- vom Küchenchef Vorgekochtes
- ofenfertig Vorbereitetes
- festliche Braten, Edelteile und Fleischwaren
- größere Mengen an Würstchen und Wurstsalat

Nutzen Sie bitte unser **Bestellformular**.
Dies liegt in unseren Metzgereien aus.
Hinweis: Umbestellungen und Nachbestellungen sollten **vermieden** werden!

Unsere Fleisch- und Wurstwaren erhalten Sie gerne direkt an der Theke.

Unsere Theken sind auch am 24.12. noch gut bestückt!

Wir freuen uns auch ohne Vorbestellung auf Sie!



Abholung

Am folgenden Tagen bieten wir Ihnen in Gächingen eine Abholstation an:

Montag 23.12. von 8:00 bis 16:00 Uhr
Dienstag 24.12. von 8:00 bis 12:00 Uhr

Der Zugang ist über den Saaleingang des Landgasthofes. Hier ist kein Laden-Einkauf möglich!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Wir wünschen



Genussvolle Weihnachten



& einen guten Rutsch ins Jahr 2025!
Ihr Metzgermeister Ludwig Failenschmid
mit vielen fleißigen Händen in unserem Hause



Verschenken leicht gemacht!

Schöne **Geschenkkörbe** und **Dosenpäckle**

Dosenpaket
mit küchenfertigen Dosen & Wurstspezialitäten, z.B. für einen kulinarischen Gruß in die Ferne.

Verwöhn-Essen für 2
z.B. für Oma & Opa, wie selbst gekocht! Kalbsschmorgulasch, Serviettenknödel & Blaukraut.

Geschenkidee
Bauernrauchfleisch auf Vesperbrettle aus **Böttinger Marmor**

→ **Fertig gepackt!**

→ **im Geschenkkarton**

→ **Jetzt neu!**



Da steckt mehr drin:
z.B. genussvolle Momente während der Festtage



vom Küchenchef vorgekocht

- Trollinger-Gulasch** vom Albrind, im 800g Glas
- Eingemachtes Kalbfleisch** im 600g Glas
- Sauerbraten** vom Albrind, in der 400g Dose
- Rinderroulade, gefüllt** vom Albrind, in der 580g Dose
- Kalbs-Schmorgulasch** in der 580g Dose
- Albbüffel Schmorgulasch** in der 580g Dose
- Hirnsuppe** in der 580g Dose
- Schweinefilet Medaillons** in der 580g Dose

... und noch viele andere Konserven!

Hausgemachte Semmelknödel, Kartoffelgratin & Spätzle
Bratensoße, Markklößchen & Gulaschsuppe

Maultaschen & vegetar. Spinatmaultaschen handgefaltet
Albbüffel Göschle handgefaltet, im Böhlinger Albdinkelteig

Hirschbraten Sous vide gegart im 2-Portionen-Kochbeutel



Inspirationen für Ihr Festmenü



vom Albschwein:

Familie Sontheimer in Almendingen und Familie Frank in Laichingen



- Albkräuterhals** mit feinen Kräutern
- Semmelkrustenbraten** mit milder Semmelfüllung
- Festtagsfilet** im Räucherspeckmantel & Bechamelsoße, in Alu-Form



vom Albrind:

Zwiefalter Aachtalrind und Eichenhof in Mehrstetten



- Bürgermeisterbraten** gefüllt mit Räucherschinken & grünen Bohnen
- Rinderrouladen** gefüllt mit Räucherspeck, Gewürzgurken & Senf
- Sauerbraten** eingelegt
- Filet, Rostbraten & Dry Aged** gut gereift
- Jungrind-Rückensteaks** mariniert im 2er-Vakuumpack



vom Kalb:

Jan Gekeler aus Würtingen und Familie Wahl in Eglingen



- Kalbsnierenbraten** der Klassiker
- Kalbshaxen** z.B. als Ossobuco
- Kalbsbrust** fein gefüllt



Alblinsenschwein

exklusiv bei Failenschmid



Albbüffel

vom schwäbischen Cowboy Willy Wolf



Hirsch

aus der Jagd Tobias Fischer im Bregenzer Wald und im Odenwald



Lamm

von der Schäferei Stotz aus Münsingen



Reh*, Wildschwein* & Geflügel*

Reh-Rücken und -Keulen, auch in Teilstücken

*auf Vorbestellung bitte bis Fr. 6.12.24



Festliche Klassiker



- Fondue**
- Chinoise** in Scheiben für heiße Brühe
- Bourguignonne** in Würfeln für heißes Fett
- Im Blätterteig**
- Kasseler Rücken, Schweinefilet & Rinderfilet**
- Schinken-Käse-Röllchen**



Wurst- & Schinkenspezialitäten

Rohschinken-Spezialitäten:

- Coppa di Biosphäre** mindestens 9 Monate gereift
- Albschinken** aus der Albschweinekeule, mindestens 9 Monate gereift
- Wacholderschinken** mindestens 6 Monate gereift
- Rinderrauchfleisch** mindestens 8 Monate gereift
- Alblinsenschwein Rohschinken** mindestens 9 Monate gereift

Einzigartige Salami & Rohwürste in Premiumqualität:
Rauchsalami, St. Georgs Salami & luftgetrockneter Äbler
Snackwürstle: Kaminwurzen, Nussli & Albkracher
Albino luftgetrocknete Salami mit Alb-Gin von HAHNs destillat manufaktur

Rein Albbüffel & exklusiv bei Failenschmid:

- Luftgetrockneter Schinken** mindestens 9 Monate gereift
- Wurzl'n & Stengele**
- Buffalos** Salamisnack mit Leinsamenöl aus der Alb-Ölmühle
- Salami "Scharfer Büffel"** im Jalapeño Mantel

