Direktverkauf 05.11. – 07.11.26

Passend zum Martinstag am 11.11.2026

Gänserillette mit feinen Gewürzen, der perfekte Brotaufstrich.	**3,59 €/100g**
Gänseschmalz Hubertus im Glas à 125.g	**2,89 €/Glas**
Gänsebrust mit Haut und Knochen TK, Brust, ca. 700 – 1300g	**1,99 €/100g**
Gänsekeule mit Haut und Knochen TK, 1 Paar Packung ca. 800 bis 1200g	**1,99 €/100g**

Dazu empfehlen wir:

Hausgemachtes **Blaukraut** fix und fertig gekocht, nach Hausfrauen Art, mit Apfelmus verfeinert im 400g SB-Darm	**3,79 €/ Stück**
Hausgemachte **Semmelknödel** handgerollt, SB 5 Stück à 100g	**5,99 €/Schale**
Rinderschmorbraten oder **Gulasch,** von „Meisterhand“ geschnitten als Beilage empfehlen wir: unser Blaukraut und Semmelknödel	**1,99 €/100g**
Cordon Bleu vom Schwein, gefüllt mit Schinken und feinem Emmentaler Käse, pfannenfertig gewürzt und paniert	**1,49 €/100g**

Unser Schinkenmeister empfiehlt:

Rauchfrischer **Schinkenspeck** trocken gesalzen, aus unseren Freiberger Kalträuchen, frisch für Sie geschnitten	**1,99 €/100g**
oder SB ca. 350g vac. am Stück	**1,69 €/100g**
Feine **Mettwurst** mit angenehmer Rumnote, auch in 150g Abbindungen.	**1,69 €/100g**
Rauchfrische **Pfeffersäckle** mit grünen Pfefferkörnern verfeinert, in 200g Abbindungen	**1,79 €/100g**
Kesselfrische **Hausmacher Leber- und Griebenwürstle,** je 5 Paar SB Aromapack	**9,90 €/Pkg**
4 Stück **Leberwürstle** à 90g Aromaschale SB oder	**4,79€/Schale**
Je 2 Stück **Leber- und Griebenwürstle** à 90g Aromaschale SB dazu empfehlen wir unserer Speckkraut	**4,49 €/Schale**

Änderungen und Druckfehler vorbehalten!

Qualität garantiert:
Der Metzger Schneider
Freiberg a.N.

Öffnungszeiten für unseren Direktverkauf in Freiberg a.N.

Montag bis Mittwoch - geschlossen
Donnerstag bis Freitag 08:00 bis 18:00 Uhr
Samstag 08:00 bis 12:00 Uhr