

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



vom Küchenchef vorgekocht

Trollinger-Gulasch	vom Albrind, im 800g Glas
Ossobuco	vom Albkalb, in der 580g Dose
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
Schweinefiletgeschnetzeltes	in der 580g Dose

...und noch viele weitere genussreiche Köstlichkeiten!

Hausgemachte Knödel, Kartoffelgratin & Spätzle
Bratensoße & Gulaschsuppe

Maultaschen & vegetar. Spinatmaultaschen handgefaltet
Albbüffel Göschle handgefaltet, im Böhrringer 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 & Bechameloße, 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 & Hüfte gut gereift und Dry Aged
Jungrind-Rückensteaks mariniert im 2er-Vakuumpack



vom Kalb:

Jan Gekeler aus Würtingen

Schmorstücke, Schnitzel, Steaks die Klassiker
Kalbschaxen auch in Scheiben
Kalbsbrust fein gefüllt



Alblinsenschwein

exklusiv bei Failenschmid



Albbüffel

vom Hof Willy Wolf, Fam. Podlech



Hirsch

aus der Jagd Tobias Fischer im Bregenzer Wald



Lamm

von der Schäferlei Stotz aus Münsingen

Reh*, Wildschwein*, Hase* und Geflügel*

Reh-Rücken und -Keulen, auch in Teilstücken

*auf
Vorbestellung
bitte bis Sa.
6.12.25



Festliche Klassiker

Pondue

Chinoise

in Scheiben für heiße Brühe

Bourguignonne

in Würfeln für heißes Fett

Im Blätterteig

Kassler Rücken, Schweinefilet & Rinderfilet

Schinken-Käse-Röllchen

vom
15.-24.12.
haben wir viele
Festtags-
köstlichkeiten
für Sie im
Angebot



Guter Geschmack braucht keine Geschmacksverstärker. Wir kümmern uns um gute Haltung der Tiere, geben ihnen genug Zeit und verarbeiten ihr Fleisch nach traditioneller Art und Weise. Deshalb können wir, wo möglich, auf den Zusatz von Gluten, Laktose und Geschmacksverstärkern verzichten. Das spiegelt sich in der Qualität unserer Produkte wider und macht sie nicht nur unheimlich lecker, sondern auch für Allergiker sehr bekömmlich. Die wenigen Produkte, bei denen Gluten und Laktose fester Bestandteil der Herstellung sind, werden bei uns deutlich gekennzeichnet.



Prämierte Wurst- & Schinkenspezialitäten

Rohschinken-Spezialitäten:

Coppa di Biosphäre mindestens 9 Monate gereift

Albschinken aus der Albschweinekeule, mindestens 9 Monate gereift

Wacholderschinken mindestens 6 Monate gereift

Rinderrrauchfleisch mindestens 8 Monate gereift

Alblinsenschwein Rohschinken mindestens 9 Monate gereift

Einzigartige Salami & Rohwürste in Premiumqualität:

Rauchsalami, St. Georgs Salami & luftgetrockneter Äbler

Snackwürstle: Kaminwürzen, Nussli & Albkraher

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





Öffnungszeiten über die Feiertage

2025	Dez.	Landgasthof	Gächingen	Würtingen	Münsingen	Reutlingen	Merklingen
So	21.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen
Mo	22.	11:00-18:00	offen	8:00-18:00	offen	offen	offen
Di	23.	11:00-18:00	offen	8:00-18:00	offen	offen	offen
Mi	24.	zu	8:00-13:00	7:30-12:00	7:30-12:00	7:00-13:00	8:00-14:00
Do/WoTag	25.	zu	zu	zu	zu	zu	zu
Fr/2.WoTag	26.	zu	zu	zu	zu	zu	zu
Sa	27.	11:00-21:00	offen	8:00-12:30	8:00-12:30	offen	offen
So	28.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen
Mo	29.	11:00-18:00	offen	offen	offen	offen	offen
Di	30.	11:00-18:00	offen	offen	offen	offen	offen
Mi/Silvester	31.	zu	8:00-13:00	8:00-12:00	8:00-12:00	8:00-13:00	8:00-14:00
2026	Jan.						
Do/Neujahr	1.	zu	zu	zu	zu	zu	zu
Fr	2.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen
Sa	3.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen
So	4.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen
Mo	5.	11:00-21:00	offen	offen	offen	offen	offen
Di	6.	11:00-21:00	11:00-17:00	zu	zu	zu	offen

Öffnungszeiten der Metzgereien 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 8:00 - 18:00 Uhr	und Mi:	14:30 - 18:00 Uhr 7:30 - 12:30 Uhr
Reutlingen Markthalle ☎ 07121-628 70714	Mo - Fr:	8:30 - 18:30 Uhr	Sa:	8:00 - 15:00 Uhr
Merklingen 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 2025:

- 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

An folgenden Tagen bieten wir Ihnen in Gächingen eine Abholstation für Ihre Vorbestellung an:

Dienstag 23.12. von 8:00 bis 16:00 Uhr
Mittwoch 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



fröhliche Weihnachten



& einen guten Rutsch ins Jahr 2026!

Ihre Metzgermeister Ludwig Failenschmid & Jacob Stanger mit vielen kompetenten 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.

→ fertig gepackt!

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

→ im Geschenkkarton

Geschenkkidee
Bauernrauchfleisch auf Vesperbrettle aus **Böttinger Marmor**

→ das Besondere

