Öffnungszeiten über die Feiertage

2026		Landgasthof	Gächingen	Würtingen	Münsingen	Reutlingen	Merklingen
So	20. Dez	11:00-21:00	11:00-17:00	geschlossen	geschlossen	08:30-18:30	08:00-20:00
Mo	21. Dez	11:00-18:00	08:00-18:00	08:00-13:00 14:30-18:00	08:00-18:00	08:30-18:30	08:00-20:00
Di	22. Dez	11:00-18:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:30-18:30	08:00-20:00
Mi	23. Dez	11:00-18:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:30-18:30	08:00-20:00
Do | Hl. Abend	24. Dez	geschlossen	07:30-12:00	07:30-12:00	07:30-12:00	07:00-13:00	08:00-14:00
Fr | 1. WT	25. Dez	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Sa | 2. WT	26. Dez	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
So	27. Dez	11:00-21:00	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Mo	28. Dez	geschlossen	08:00-18:00	08:00-13:00 14:30-18:00	08:00-18:00	08:30-18:30	08:00-20:00
Di	29. Dez	11:00-15:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:30-18:30	08:00-20:00
Mi	30. Dez	geschlossen	08:00-18:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:30-18:30	08:00-20:00
Do | Silvester	31. Dez	geschlossen	07:30-12:00	08:00-12:00	08:00-12:00	08:00-13:00	08:00-14:00

2027		Landgasthof	Gächingen	Würtingen	Münsingen	Reutlingen	Merklingen
Fr | Neujahr	01. Jan	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen	geschlossen
Sa	02. Jan	11:00-21:00	07:30-18:00	07:30-12:30	07:30-12:30	08:00-15:00	08:00-20:00
So	03. Jan	11:00-21:00	11:00-17:00	geschlossen	geschlossen	geschlossen	08:00-20:00
Mo	04. Jan	geschlossen	08:00-18:00	geschlossen	geschlossen	08:30-18:30	08:00-20:00
Di	05. Jan	11:00-15:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:00-18:00	08:30-18:30	08:00-20:00
Mi | Hl. 3 Könige	06. Jan	11:00-21:00	11:00-17:00	geschlossen	geschlossen	geschlossen	08:00-20:00

Telfonnummern:	07122-828710	07122-82870	07122-9289	07381-2262	07121-62870714	07337-9241420

Bestellungen

Weihnachten genießen - wir kümmern uns um den Rest!

Wir unterstützen Sie gerne bei der Auswahl und beraten Sie persönlich zu Ihrer Vorbestellung. Bestellschluss ist der 16.12.2026.

Unser Angebot für Ihr Fest:

- Festlich vorgekochte Gerichte - einfach erwärmen und genießen
- Ofenfertig vorbereitete Gerichte
- Edle Fleischspezialitäten

Für Ihre Bestellungen stehen Ihnen zwei Möglichkeiten zur Verfügung:

- Bestellformular: In unseren Metzgereien erhältlich.
- Unsere App: Einfach im App Store / Google Play herunterladen.

Bitte bestellen Sie möglichst frühzeitig, damit wir Ihre Wünsche optimal berücksichtigen können.

Auch am 24. Dezember sind unsere Theken noch gut bestückt. Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Vorbestellung - unserer Abholzeiten

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

Mittwoch, 23.12
08:00-11:00 | 14:00-16:00

Donnerstag, 24.12
07:30-10:30

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

Failenschmid GmbH | Parkstraße 2
72813 St. Johann-Gächingen
www.failenschmid.de

Mehr Infos:



Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien eine besinnliche Weihnachtszeit, genussvolle Feiertage und einen guten Start ins Jahr 2027!

Herzliche Grüße
Ihr Metzgermeister Ludwig Failenschmid mit den Betriebsleitern Jacob Stanger und Andreas Neubert sowie unserem engagierten Team.



Weihnachten
Familie
Genuss

Die schönsten Momente beginnen oft an einem gedeckten Tisch!





Inspirationen für Ihr Festmenü

vom Albschwein:

Albkräuterhals	mit feinen Kräutern
Semmelkrustenbraten	mit Semmelfüllung
Festtagsfilet	im Räucherspeckmantel & Béchamelsoße

vom Albrind:

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

vom Kalb:

Schmorstücke, Schnitzel, Steaks	die Klassiker
Kalbshaxen	auch in Scheiben
Kalbsbrust	fein gefüllt
Kalbsbäckle	in Rotweinsoße

passende Beilagen

Speckknödel
Kartoffelgratin
Spätzle
Blaukraut
Bratensoße, Wildsoße

Feines für Genießer

Halbe oder ganze Ente mit Blaukraut, Knödel und Bratensoße
Hirschbraten Sous vide gegart
Maultaschen, vegetarische Spinatmaultaschen, Albbüffel Göschle — handgefaltet

Vorbestellung bis zum 05.12.2026:

Reh, Wildschwein, Hase & Geflügel
Rehrücken & -keulen auch in Teilstücken erhältlich

Gerichte von unserem Küchenchef zubereitet

Trollinger-Gulasch	vom Albrind | 800g Glas
Sauerbraten	vom Albrind | 550g Dose
Rinderroulade, gefüllt	vom Albrind | 550g Dose
Kalbs-Schmorgulasch	550g Dose
Albbüffel Schmorgulasch	550g Dose
Hirnsuppe	550g Dose

Festliche Klassiker

Fondue

Chinoise	in Scheiben für heiße Brühe
Bourguignonne	in Würfel für heißes Fett

Im Blätterteig

Kassler
Schweine- oder Rinderfilet
Schinken-Käse-Röllchen

Trüffel Spezialitäten

Trüffel-Wildmaultaschen
Trüffel-Salami
Trüffel-Leberwurst

Genuss verschenken - Freude bereiten



Ein Stern für Genießer

1 Dose Lyoner
1 Paar Pfefferbeißer
5 Albkracher
4 Kaminwurzen
1 Ring Gächinger Vesperwurst

In allen Filialen erhältlich. Wir bitten um Vorbestellung.

Prämierte Wurst- und Schinkenkreationen

Edle Schinkenvariationen

Coppa di Biosphäre	mind. 9 Monate gereift
Albschinken	mind. 9 Monate gereift
Wacholderschinken	mind. 6 Monate gereift
Rinderrauchfleisch	mind. 8 Monate gereift

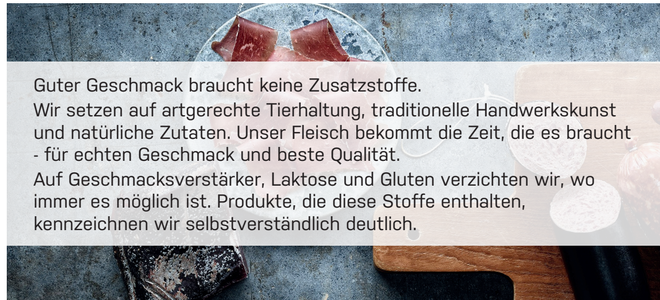
Salami & Rohwürste in Premiumqualität

Albino	Salami mit Alb-Gin

Rauchsalami, St. Georgs Salami, luftgetrockneter Älbler
Snackwürstle: Kaminwurzen, Albkracher

Leckeres vom Albbüffel

Luftgetrockneter Schinken	mind. 9 Monate gereift
Wurzl´n & Stengele	
Buffalos	mit Leinsamenöl
Scharfer Büffel Salami	im Jalapeño Mantel



Guter Geschmack braucht keine Zusatzstoffe.
Wir setzen auf artgerechte Tierhaltung, traditionelle Handwerkskunst und natürliche Zutaten. Unser Fleisch bekommt die Zeit, die es braucht - für echten Geschmack und beste Qualität.
Auf Geschmacksverstärker, Laktose und Gluten verzichten wir, wo immer es möglich ist. Produkte, die diese Stoffe enthalten, kennzeichnen wir selbstverständlich deutlich.