METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —

FESTTAGSSERVICE 2026

WEIHNACHTEN & SILVESTER

Festtagsmenü | Angebote | Präsente | Genusstermine & vieles mehr



Geschenktipp:
GENUSSTICKETS!
Termine siehe Seite 10/11

Neu: 29.01. & 04.03.27
CUTS ON FIRE
all you can (m)eat

NEU:
Ticket online buchen!

24/7 Genusseinkauf
FABER24 – GENUSS KENNT KEINE FEIERTAGE!

14.–31.12.26

FESTTAGS-ANGEBOTE!

Aus unserer Handwerksmetzgerei:

125 JAHRE FABER – seit 1898 –

DER FESTTAGSKLASSIKER: WIENER WÜRSTCHEN

knackig, rauchfrisch



3+1 GRATIS

FLEISCHSALAT

täglich frisch

~~1.69~~

1.49 100g



LYONER

rauchfrisch



~~1.69~~

1.49 100g

AUFSCHNITT

Paprikawurst, feine Schinkenwurst, Champignonwurst

~~1.95~~

1.79 100g



FEINE METTWURST

Stange, feine Rummnote

~~2.09~~

1.89 100g



KALBFLEISCH-LEBERWURST

fein

~~2.05~~

1.89 100g



OPA KARL SCHINKEN

traditionell handgeknüpft, ohne Phosphat, ungeräuchert

~~2.59~~

2.19 100g



TRÜFFELSCHINKEN

saftig, mager und mit dezentem Geschmack von Trüffel

~~3.59~~

2.99 100g





SÜDTIROLER SPEZIALITÄTEN AUS MEISTERHAND!

Speck & Salamis von Rinner.

JETZT WIEDER FRISCH EINGETROFFEN!



KÄSE, SALAT FEINKOST:



WALDORF-SALAT
aus unserer Feinkostküche
~~2.49 €~~
2.29 100g

GARNELEN-COCKTAIL
aus unserer Feinkostküche
~~4.29 €~~
3.99 100g

RACLETTEKÄSE
aus der Schweiz, 50% Fett i.Tr.
2.89 100g

COMTÉ AOP FORT SAINT ANTOINE
4.89€ 100g



TRÜFFELGORGONZOLA CREMOSO AL TARTUFO
90 Tage gereift
7.40 € 100g



TIPP: PASTA MIT TRÜFFEL-GORGONZOLA

Solange der Vorrat reicht.

FESTTAGSANGEBOTE!

SCHWEINE-GULASCH
aus handwerklicher Zerlegung
~~1.89~~
1.69 100g



RINDERBRATEN
aus der Keule, von der Rhönfärse, aus handwerklicher Zerlegung
~~2.49~~
2.19 100g



FRISCHES SCHWEINEFILET
aus handwerklicher Zerlegung
~~2.19~~
1.89 100g



KALBS OSSOBUCCO
für ein schmackhaftes Schmor-gericht
~~2.29~~
1.99 100g



FABER 50|50 BURGER 2ER PACK
50 % Rind und 50 % Schwein, saftig & aromatisch, schockgefrostet
5.99 2er Pack, je 150g



FABER BEEF BURGER 2ER PACK
100% bestes Färsenrindfleisch aus der Region, schockgefrostet
6.99 2er Pack, je 150g



OFENFERTIG!
Praktisch & lecker.

AMERIKANISCHES KASSLER
mit Orange & Ahornsirup
~~2.19 €~~
1.89 100g

SCHWEINEFILET IM GEMÜSEMANTEL
ofenfertig, tiefgekühlt, Ofen: 150°C/ca. 60 Min.
2.49 100g

KRAUTWICKEL/ KOHLROULADEN
küchenfertig, vorgegart
~~2.25 €~~
1.99 100g



GÄNSE & ENTEN
nur auf Vorbestellung bis 12.12.26

GÄNSEBRUST*
von der Hafermastgans tiefgekühlt für Ihren Vorrat
3.99 100g

FRANZ. BARBARIE-ENTENBRUST*
perfekt zum Braten oder kalt servieren nach Tagespreis

PRIME- & DRY AGED CUTS*

VOLLE QUALITÄT – BESTER GESCHMACK!

Unser erlesenes Rindfleisch wird bei **-35 °C** ❄ **SCHOCKGEFROSTET** – so bleiben **STRUKTUR, GESCHMACK, FARBE UND AROMA PERFEKT ERHALTEN.** Das sorgt für optimale Haltbarkeit – ideal, um Dir einen **VORRAT** für Dein spontanes Winter-BBQ anzulegen! Zum Auftauen einfach über Nacht im Kühlschrank, dann auspacken, trockentupfen und wie gewohnt braten oder grillen.

ROASTBEEF/RUMPSTEAK
von der Rhönfärse, 3 Wochen gereift, aus eigener Zerlegung
~~5.29~~
4.49 100g



US BLACK ANGUS HÜFTSTEAK ❄
~~4.29~~
3.99 100g



RINDERFILET
perfekt z.B. für Filet-Wellington oder Steak
NACH TAGESPREIS



DRY AGED CLUB-STEAK ❄
von der heimischen Rhönfärse
~~5.99~~
4.99 100g



US BLACK ANGUS BAVETTE ❄
kräftiges Aroma und zarter Biss
~~6.49~~
5.99 100g



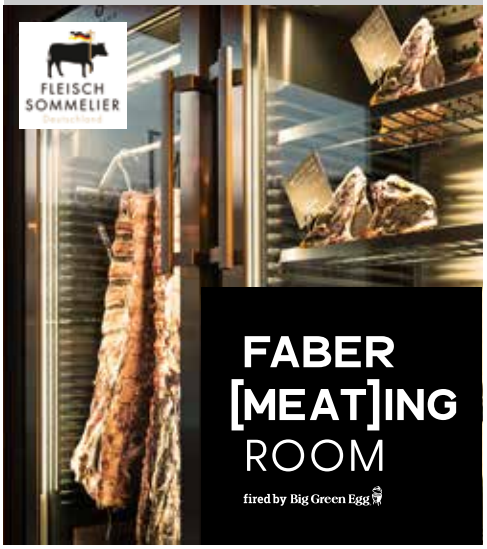
DRY AGED RIB-EYE STEAK ❄
von der heimischen Rhönfärse
~~6.69~~
5.99 100g



* Solange der Vorrat reicht

DRY AGED BEEF
WIR HÄNGEN FÜR EUCH AB.

Für unser Dry-Aged Beef verwenden wir nur von unserem Fleischsommelier handverlesene Fleckvieh Färsen-Rinder aus der Region. Die Zerlegung erfolgt bei uns im Haus und danach reifen wir die edlen Stücke nach alter Metzgerskunst ca. 4 Wochen im Dry-Aging Verfahren in unserem [MEAT]ING ROOM. Danach erfolgt der fachgerechte Zuschnitt.



125 JAHRE FABER – seit 1898 –

WEIHNACHTS-BRATEN
LEICHT GEMACHT

BESTELLBAR BIS 12.12.2026



FESTTAGSGENUSS FÜR ZUHAUSE.

Sicher, bequem & lecker. Unsere Weihnachtsbräten, roh, ofenfertig von uns vorbereitet, mit Garanleitung. Wähle die passenden Saucen und Beilagen auf Seite 7 und fertig ist Dein Menü.

FABERS FRÄNKISCHE HOFGÄNSE



...ab in den Ofen – und fertig ist die Weihnachtsgans! Ofenfertig vorbereitet mit Garanleitung unserer Profi-Köche. Ein besonderer Genuss aus der Region. Unsere Gänse werden von Christian & Daniela Hoch aus Mellrichstadt artgerecht im Freilauf gehalten und mit einer hofeigenen Futtermischung großgezogen.

FRÄNKISCHE HOFGANS – ofenfertig für Sie vorbereitet: je ca. 4-5 kg (für ca. 4 Personen), inkl. Sauce & Füllung
44.90 €/kg

BESTELLMENGE

GEFÜLLT MIT:
- ☐ hausgem. Leberfüllung
- ☐ hausgem. Knödelfüllung

ABHOLUNG:
- ☐ gebacken, warm
- ☐ roh - ofenfertig vorbereitet

Stück .....

OPTIONALE BEILAGEN
- ☐ Kartoffelklösse (2 Stk. p.P.) **JE 3 € PRO PORTION** Portionen .....
- ☐ Apfel-/Zimtrotkohl **JE 3 € PRO PORTION** Portionen .....

NUR AUF VORBESTELLUNG BIS 05.12.26.
KEINE STORNIERUNG MÖGLICH.

HAUPTGANG, ROH & OFENFERTIG

Wir empfehlen pro Person, als Hauptgang, ca. 250-350 g Fleisch.
Bitte Bestellmenge eintragen.

BESTELLMENGE
Berechnung nach Gewicht

ADVENTSBRATEN ..... **1.89 €**/ 100g
Schweinekamm mit weihnachtlicher Würzung, Stück ab ca. 1,5 kg
..... kg

WEIHNACHTSSCHINKEN ..... **1.89 €**/ 100g
aus der Schweinenuss I Stück ab ca. 1 kg
..... kg

KASSLER IM BROTTEIG ..... **1.99 €**/ 100g
☐ Kamm oder ☐ Rücken (mager)
Stück ab ca. 1,5 kg Fleischeinwaage
Fleisch ..... kg
zzgl. Brotteig

PUTER-BRÄTCHEN ..... **2.09 €**/ 100g
aus der Oberkeule I mit Speck und Schalotten
Stück ab ca. 1 kg
..... kg

SCHWEINEFILET ..... **2.49 €**/ 100g
im Gemüsemantel, Stück ab ca. 1 kg, tiefgekühlt
..... kg

PESTO-KALBSRÜCKEN ..... **4.25 €**/ 100g
Stück ab ca. 1 kg
..... kg

BESTELLUNG WEIHNACHTSBRATEN:

Bitte vollständig und leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen und in unserem Ladengeschäft abgeben, faxen an 0971/699356-58 oder per Mail an info@faber-feinkost.de.
BESTELLBAR BIS 12.12.26

..... Vorname, Name

..... Straße

..... PLZ, Ort

..... Telefon Unterschrift

BAD KISSINGEN:

☐ **ABHOLUNG:**
FABER am Ostring, Münnerstädter Str. 1
- ☐ **MI. 23.12.26** 8:30 – 17:30 Uhr
- ☐ **DO. 24.12.26** 8:30 – 13 Uhr
- ☐ **MI. 30.12.26** 8:30 – 17:30 Uhr
- ☐ **DO. 31.12.26** 8:30 – 13 Uhr

☐ **AB 50 € BESTELLWERT KOSTENLOSE LIEFERUNG IM STADTGEBIET BAD KISSINGEN.**

..... Datum, ca. Uhrzeit

SCHWEINFURT:

☐ **ABHOLUNG:** Faber24, Parkplatz am Schuttberg, Ignaz-Schön-Str.
- ☐ **MI. 23.12.26,** 16–17 Uhr
- ☐ **DO. 24.12.26,** 10–11 Uhr
- ☐ **MI. 30.12.26,** 16–17 Uhr
- ☐ **DO. 31.12.26,** 10–11 Uhr

Wir sind für Dich persönlich vor Ort.

☐ **AB 150 € BESTELLWERT KOSTENLOSE LIEFERUNG IM STADTGEBIET SCHWEINFURT.**

..... Datum, ca. Uhrzeit

FESTTAGS-GERICHTE

125 JAHRE FABER – seit 1898 –

ERHÄLTLICH ZU WEIHNACHTEN & SILVESTER

· frisch gekocht & fertig portioniert · einfaches Erwärmen nach Anleitung
· auch zum Einfrieren geeignet













BESTELLSCHEIN FESTTAGS-GERICHTE

Mindesthaltbarkeit 2 Tage bei max. +4 °C

BESTELLMENGE PORTIONEN

FESTTAGS-GERICHTE

1	**WINTERLICHE KÜRBISLASAGNE** vegetarisch	**10.90 €**	.....
2	**KASSLER MIT ANANAS & ORANGE** mit Weinsauerkraut und Kartoffelpüree	**12.90 €**	.....
3	**RHEINISCHER SAUERBRATEN** mit Speckbohnen und Schwenkkartoffeln	**14.50 €**	.....
4	**REHBRATEN** mit Rahmwirsing und Semmelknödeln	**15.90 €**	.....
5	**HALBE BAUERNENTE** mit Apfel-/Zimtrotkohl, gebackene Serviettenklösse	**16.50 €**	.....

DESSERT

6	**KAISERSCHMARRN** mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfel-/Zimtmus	**10.90 €**	.....

BESTELLUNG FESTTAGS-GERICHTE:

Bitte vollständig und leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen und in unserem Ladengeschäft abgeben, faxen an 0971/699356-58 oder per Mail an info@faber-feinkost.de.

BESTELLBAR BIS 12.12.26

Vorname, Name .....

Straße .....

PLZ, Ort .....

Telefon ..... Unterschrift .....

BAD KISSINGEN:

☐ **ABHOLUNG:**
FABER am Ostring, Münnerstädter Str. 1

- ☐ **MI. 23.12.26** 8:30 – 17:30 Uhr
- ☐ **DO. 24.12.26** 8:30 – 13 Uhr
- ☐ **MI. 30.12.26** 8:30 – 17:30 Uhr
- ☐ **DO. 31.12.26** 8:30 – 13 Uhr

☐ **AB 50 € BESTELLWERT KOSTENLOSE LIEFERUNG IM STADTGEBIET BAD KISSINGEN.**

Datum, ca. Uhrzeit .....

SCHWEINFURT:

☐ **ABHOLUNG:** Faber24, Parkplatz am Schuttberg, Ignaz-Schön-Str.

- ☐ **MI. 23.12.26,** 16–17 Uhr
- ☐ **DO. 24.12.26,** 10–11 Uhr
- ☐ **MI. 30.12.26,** 16–17 Uhr
- ☐ **DO. 31.12.26,** 10–11 Uhr

Wir sind für Dich persönlich vor Ort.

☐ **AB 150 € BESTELLWERT KOSTENLOSE LIEFERUNG IM STADTGEBIET SCHWEINFURT.**

Datum, ca. Uhrzeit .....

METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —

FINE DINING
FESTTAGSGENUSS IM PRAKTISCHEN KOCHBEUTEL

Erhältlich zu Weihnachten & Silvester





Serviervorschlag geschmorte Ochsenbacke

KÖSTLICH & GESUND GENIESSEN AUF DIE BEQUEME ART.

Unser Köche-Team bereitet mit besten Zutaten, ohne Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker, feine Speisen für Dich vor.

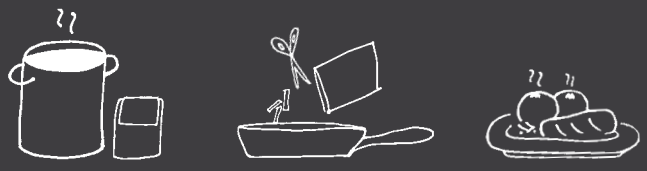
DU WÄHLST EINFACH AUS 5 LECKEREN FLEISCH- ODER FISCHGERICHTEN UND 10 BEILAGEN/SAUCEN.

BESTELLBAR BIS 12.12.2026

PRAKTISCH & LECKER

Jederzeit griffbereit in Deinem Kühlschrank und 10 Tage haltbar. Durch moderne Kochverfahren bleiben Vitamine und Nährstoffe sowie der volle Geschmack erhalten. Gesunde Ernährung bei vollem Genuss.

EINFACH & SCHNELL ERWÄRMEN:



1. IM WASSERBAD, PFANNE ODER OFEN ERWÄRMEN*
2. MIT GEWÜNSCHTEN BEILAGEN KOMBINIEREN
3. ANRICHTEN & GENIESSEN



Serviervorschlag Lachsfilet

* siehe Zubereitungsanleitung auf jeder Packung

BESTELLSCHEIN
FINE DINING
Festtagsgenuss im praktischen Kochbeutel

HAUPTGERICHTE
IM KOCHBEUTEL
Mindesthaltbarkeit 10 Tage, bei max. +4 °C

	für 1 oder 2 Personen	€ JE 100G	Bestellmenge in Kochbeuteln
MAISHÄHNCHENBRUST SUPREME 1 Stk. je Kochbeutel, **CA. 220G**		3.45 €*	/Stk.
1/2 KNUSPRIGE BAUERNENTE 1 Stk. je Kochbeutel, **CA. 400G**		3.40 €*	/Stk.
RINDERROULADE MIT SPECK & ZWIEBELN 2 Stk. je Kochbeutel, **CA. 400G** Fleischeinwaage		3.20 €*	/Stk.
GESCHMORTE OCHSENBACKEN Fleischeinwaage je Kochbeutel, **CA. 500G**		3.50 €*	/Stk.
LACHSFILET 1 Stk. je Kochbeutel, **CA. 200G**		4.90 €*	/Stk.

BEILAGEN
IM KOCHBEUTEL
Mindesthaltbarkeit 10 Tage, bei max. +4 °C

	für 1 oder 2 Personen	€ JE 100G	Bestellmenge in Kochbeuteln
INGWERMÖHREN mit Butter und einem Hauch Vanille // Kochbeutel ca. 400g		1.45 €*	/Stk.
BOHNEN IM SPECKMANTEL Kochbeutel ca. 250g		1.95 €*	/Stk.
KARTOFFELKLÖSSE ROH 4 Stück ca. 360g		0.95 €*	/Stk.
GEBACKENE SERVIETTENKNÖDEL Kochbeutel ca. 400g		1.55 €*	/Stk.
KARTOFFELGRATIN Aluschale ca. 400g		1.85 €*	/Stk.

* Die Berechnung erfolgt nach exakt verwogenem kg-Preis.

SAUCEN / BEILAGEN
IM GLAS
Mindesthaltbarkeit 12 Monate, ohne Kühlung

	für 1 oder 2 Personen	Bestellmenge je GLAS CA. 380G	
APFEL-/ ZIMTROTKOHL		6.90 €	/Stk.
COGNAC-/PFEFFERRAHMSAUCE z.B. passend zur Maishähnchenbrust		7.90 €	/Stk.
BRATENSAUCE/JUS z.B. passend zur Rinderroulade & Ochsenbacken		6.50 €	/Stk.
POMMERY-SENFSAUCE z.B. passend zum Lachsfilet		7.90 €	/Stk.
ENTEN- / GÄNSESAUCE		7.90 €	/Stk.

GOURMET-PLATTEN
Wenig Arbeit – viel Genuss. Unter diesem Motto stehen seit Jahren schon unsere Gourmetplatten in der praktischen Mitnahme-Box. Auch in diesem Jahr bieten wir Dir wieder verschiedene Platten mit kalten Leckereien an.

BITTE BEACHTEN: Die Haltbarkeit der Gourmet-Platten beträgt bei korrekter Kühlung (max. +4 °C) max. 2 Tage.

BESTELLBAR BIS 12.12.2026





MINDESTBESTELLMENGE AB VIER PERSONEN.

	Bestellmenge Personen
FISCH-GOURMETPLATTE Hausgebeizter schottischer Räucherlachs, Fischpralinen „Stremelchen“, Kräuterlachs-Crêpesröllchen, Scampi, geräuchertes Rhönforellenfilet, schwedische Senfsauce, Wasabicrème, Garnitur, Salzbutter	**23.90€** p.P
EXKLUSIVE SPEZIALITÄTEN-PLATTE Entenbrusttranchen, Leberterrine, Delikatesslendchen, Würzicaschinken, Mandelfiletsteak, geräucherter Lachs und Forelle, Geflügelsalat „Hawaii“ und Salzbutter	**22.90€** p.P
ROHMILCH-KÄSEPLATTE Paglietta, Taleggio, Allgäuer Bergkäse, Comté, Picandou, Camembert, Reblochon, Stilfserkäse, Kräuterfrischkäse, Salzbutter, Feigensauce	**19.90€** p.P

FONDUE- ODER RACLETTE-PLATTEN

QUALITÄT VOM METZGER!
Zartes und ausgewähltes Fleisch für Dich von unseren Experten von Hand geschnitten, fix & fertig angerichtet auf hochwertiger Einwegplatte mit kleiner Gemüse-Deko.



BESTELLBAR BIS 12.12.2026

Wir empfehlen pro Person, als Hauptgang, ca. 200-250 g Fleisch.

☐ **IN DÜNNEN SCHEIBEN** ☐ **IN WÜRFELN**

		Berechnung nach Gewicht
HÄHNCHENBRUSTFILET	2.29 €*/ 100g	g
SCHWEINEFILET	2.99 €*/ 100g	g
KALBSFILET	6.99 €*/ 100g	g
ROASTBEEF von der Rhönfärse	6.99 €*/ 100g	g
RINDERFILET von der Rhönfärse	8.99 €*/ 100g	g

DIPS & SAUCEN: im Becher, ca. 220 g		
COCKTAILSAUCE	3.90 €	/Stk.
AIOLISAUCE	3.90 €	/Stk.
ASIA SWEET & SOUR	3.90 €	/Stk.

BESTELLUNG FINE DINING:
Bitte vollständig und leserlich in Druckbuchstaben ausfüllen und in unserem Ladengeschäft abgeben, faxen an 0971/699356-58 oder per Mail an info@faber-feinkost.de.
BESTELLBAR BIS 12.12.26

Vorname, Name

Straße

PLZ, Ort

Telefon Unterschrift

BAD KISSINGEN:
☐ **ABHOLUNG:**
FABER am Ostring, Münnerstädter Str. 1

☐ **MI. 23.12.26** 8:30 – 17:30 Uhr
☐ **DO. 24.12.26** 8:30 – 13 Uhr
☐ **MI. 30.12.26** 8:30 – 17:30 Uhr
☐ **DO. 31.12.26** 8:30 – 13 Uhr

☐ **AB 50 € BESTELLWERT KOSTENLOSE LIEFERUNG IM STADTGEBIET BAD KISSINGEN.**

Datum, ca. Uhrzeit

SCHWEINFURT:
☐ **ABHOLUNG:** Faber24, Parkplatz am Schuttberg, Ignaz-Schön-Str.

☐ **MI. 23.12.26,** 16–17 Uhr
☐ **DO. 24.12.26,** 10–11 Uhr
☐ **MI. 30.12.26,** 16–17 Uhr
☐ **DO. 31.12.26,** 10–11 Uhr

Wir sind für Dich persönlich vor Ort.

☐ **AB 150 € BESTELLWERT KOSTENLOSE LIEFERUNG IM STADTGEBIET SCHWEINFURT.**

Datum, ca. Uhrzeit

GENUSS KENNT KEINE FEIERTAGE – 24/7 Genusseinkauf.

METZGEREI FABER 24 SMART STORE

IMMER OFFEN. IMMER FRISCH.
Keine Zeit zum Einkaufen oder spontan Lust auf etwas Gutes? Unsere FABER24 Smart Stores sind rund um die Uhr für Dich da – auch an Weihnachten und Silvester!

24 STUNDEN AM TAG. 7 TAGE DIE WOCHE. EINKAUFEN, WANN DU WILLST!
Entdecke Fleisch- und Wurstspezialitäten, Feinkost, Salate & Bowls, Aufstriche, leckere Fertiggerichte, Snacks und Getränke.
Auch frische Backwaren der Bäckerei Peter Schmitt zum Aufbacken und Burger-Buns für unsere FABER Beef Burger findest Du bei uns.

NOCH KEIN WEIHNACHTSGESCHENK?
Ob liebevoll zusammengestellte Feinkostpräsente, Wurst- und Schinkenspezialitäten oder FABER Wert- und Frühstücksgutscheine – bei uns findest Du Genuss zum Verschenken!



WICHTIGE INFO ZUM 02. JANUAR:

Wir gönnen unserem Team eine wohlverdiente Pause.

UNSER LADEN & BISTRO BLEIBT DAHER AM 02. JANUAR GESCHLOSSEN.

Aber keine Sorge: Unsere FABER24 sind immer für Dich da. Und das mit einer tollen **AKTION ZUM START INS NEUE JAHR!**

DEIN FABER FESTTAGSGENUSS – JETZT AUCH ZUR ABHOLUNG IN SCHWEINFURT!



Bestelle Deine Lieblingsprodukte für die Festtage vor und hole sie bequem in unserem Faber24 Smart Store am Schuttberg ab.

Ab 150 € Bestellwert
KOSTENLOSE LIEFERUNG IM STADTGEBIET SCHWEINFURT!



SO EINFACH GEHT'S:

1. VORBESTELLEN
Bestelle bis 12.12. nach Lust & Laune aus unserem Festtagsprospekt. (Bestellinfos siehe Seite 4-7)

2. ABHOLTERMIN WÄHLEN
Mi., 23.12.2026: 16–17 Uhr
Do., 24.12.2026: 10–11 Uhr
Mi., 30.12.2026: 16–17 Uhr
Do., 31.12.2026: 10–11 Uhr
Wir sind für Dich persönlich vor Ort.

NEU!

3. ABHOLEN & BEZAHLEN
Hole Deine fertig zusammengestellte Bestellung zum reservierten Termin ab und bezahle bequem vor Ort.

electronic cash

FABER24 NEUJAHRS-AKTION.

Neues Jahr.
Voller Genuss.

BAD KISSINGEN & SCHWEINFURT!

HAPPY NEW YEAR!

20% AUF ALLES!*

02.01.2027

*Aktion gültig am 02.01.2027 in unseren FABER24 Smart Stores Bad Kissingen und Schweinfurt. Der Rabatt wird beim Bezahlvorgang automatisch abgezogen, ausgenommen Gutscheine.

FABER24 SMART STORE
Bezahlung und Einlass mit EC- oder Kreditkarte

BAD KISSINGEN
Heiligenfelder Allee 1-3 | bei Schlereth grün erleben | KissSalis Therme BAD KISSINGEN

SCHWEINFURT | Parkplatz am Schuttberg
Ignaz-Schön-Str./Fritz-Drescher-Str.

METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —

Geschenkideen!



24,90€ 27,90€ 31,90€

FABER – GENUSS SCHENKEN, FREUDE BEREITEN!

Entdecke unsere große Auswahl an liebevoll zusammengestellten Genusspräsenten und individuellen Geschenkideen direkt bei uns am Ostring. Ob feine Feinkost, Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Handwerksmetzgerei oder FABER Wert- und Frühstücksgutscheine – hier findest Du für jeden Genießer das passende Geschenk!



38,90€



62,90€



83,90€

Originalfotos teilweise KI-generiert.

METZGEREI
FABER
— Feine Kost seit 1898 —

FABER GENUSSABENDE

ZEIT & GENUSS VERSCHENKEN!

NEU:
Ticket online buchen!

FR. 29. JANUAR 2027,
DO. 04. MÄRZ 2027

CUTS ON FIRE

FLEISCHGENUSS ALL YOU CAN (M)EAT!

Ein Abend für alle, die richtig gutes Fleisch lieben! Freut Euch auf besondere Cuts, unterschiedliche Herkünfte und Reifungen.

FLEISCHSOMMELIER, METZGER & KOCH THOMAS FABER hat dafür eine abwechslungsreiche Auswahl zusammengestellt.

MIT DABEI SIND ZUM BEISPIEL:
- **FLAT IRON VOM RIND**
- **PRESA VOM IBERICO**
- **BAVETTE VOM US BLACK ANGUS**
- **HÜFTFILET**
- **DRY AGED CUTS VON DER RINDFÄRSE – GEREIFT IM EIGENEN FABER DRY AGER**

ALL YOU CAN (M)EAT!

IHR WÄHLT. WIR GRILLEN.
IHR TEILT & GENIESST.

Wählt die Cuts, auf die Ihr Lust habt! Wir grillen sie live auf unserem BIG GREEN EGG und Lavasteingrill und servieren sie auf dem heißen Stein direkt an Eurem Tisch. Dort wird gemeinsam probiert, geteilt und genossen.

Dazu gibt's Trüffel Fries, Rosmarinkartoffeln, Grillgemüse und weitere leckere Beilagen sowie unsere FABER Grillsaucen, Gewürze und Dips. Thomas verrät Euch nebenbei Wissenswertes über Fleisch, Herkunft und Zubereitung.

LIEBLINGS-CUT GEFUNDEN? EINFACH NACHBESTELLEN!
Probiert Euch durch die verschiedenen Spezialitäten – so oft und so viel Ihr möchtet.



89 € **INKL. WELCOME-DRINK, WELCOME-SNACK, ALLER CUTS, BEILAGEN, SAUCEN, DIPS UND DESSERT**

Preis pro Person, weitere Getränke nach Verbrauch

2 TERMINE: FR. 29.01.27 ODER DO. 04.03.27
17–21 UHR | KÜCHE BIS 20:30 UHR | FABER AM OSTRING *

JETZT ONLINE-TICKETS SICHERN!
QR-Code scannen.
Ticket buchen.
Genuss erleben

Fr. 29.01.27

Do. 04.03.27

* Mindestteilnehmerzahl: 30 Personen. Sollte diese nicht erreicht werden, behalten wir uns vor, die Veranstaltung abzusagen. Bereits bezahlte Tickets werden in diesem Fall vollständig erstattet.

FR. 19. FEBRUAR 2027
PIZZA & PASTA NIGHT

BELLA ITALIA – ALL YOU CAN EAT!

ALL YOU CAN EAT BUFFET



Ein Abend voller italienischer Lieblingsgerichte!
Freut Euch auf knusprige Pizza frisch aus dem Steinofen und köstliche Pasta, die wir live in der Pfanne für Euch zubereiten. **PIZZA, PASTA & AMORE!**

Probiert Euch durch verschiedene Pizzavariationen und kombiniert Eure Lieblingspasta mit leckeren Saucen – von klassisch italienisch bis raffiniert. Dazu gibt's aromatische Pesti und weitere italienische Köstlichkeiten.

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS verwöhnen wir Euch mit einer Auswahl leckerer italienischer Desserts.

EINMAL PROBIEREN? VIEL LIEBER ALLES!

Genießt nach Herzenslust, entdeckt Eure Favoriten und holt Euch so oft Nachschlag, wie Ihr möchtet.

39 € **ALLE PIZZA- & PASTASPEZIALITÄTEN SOWIE ITAL. DESSERTS INKLUSIVE**
Preis pro Person, weitere Getränke nach Verbrauch
FR. 19.02.27 | 17–21 UHR | BUFFET BIS 20:30 UHR | FABER AM OSTRING *

JETZT ONLINE-TICKETS SICHERN!

FR. 19. MÄRZ 2027
BURGER NIGHT

ALL YOU CAN EAT – BURGER, FRIES & MORE!



Ein Abend für alle, die richtig gute Burger lieben!
Freut Euch auf saftige Burger, frisch zubereitet mit besten Zutaten, kreativen Toppings und jeder Menge Geschmack.

BURGER LOVE – GANZ NACH EUREM GESCHMACK!

Stellt Euch Eure Lieblingsburger selbst zusammen und probiert Euch durch unsere verschiedenen Spezialitäten wie zum Beispiel: FABER Beef Burger, FABER 50/50 Burger, BBQ Brisket Burger, Pulled Pork Burger, Chicken Burger. Dazu gibt's eine große Auswahl an Toppings, hausgemachten Saucen und leckeren Beilagen wie Trüffel Fries, Grillgemüse und Coleslaw. **LUST AUF NOCH EINEN BURGER?** Probiert verschiedene Kombinationen und holt Euch so oft Nachschlag, wie Ihr möchtet!

ALL YOU CAN EAT BUFFET

ZUM SÜSSEN ABSCHLUSS
Freut Euch auf leckeren N.Y. Style Lemon-Cheesecake.

39 € **INKL. BURGER, TOPPINGS, BEILAGEN, SAUCEN UND DESSERT**
Preis pro Person, weitere Getränke nach Verbrauch
FR. 19.03.27 | 17–21 UHR | BUFFET BIS 20:30 UHR | FABER AM OSTRING *

JETZT ONLINE-TICKETS SICHERN!

DO. 22. APRIL 2027
SPARGEL & SCHINKEN

EIN ABEND VOLLER GENUSS –
REGIONAL, FRISCH & HANDGEMACHT.

ALL YOU CAN EAT BUFFET



Freut Euch auf ein außergewöhnliches **SPARGEL- & SCHINKENBUFFET** mit frischem Spargel von unserem langjährigen Lieferanten, der Familie Hart aus Heidenfeld.

Dazu servieren wir aromatische **SCHINKENSPEZIALITÄTEN AUS UNSERER HANDWERKSMETZGEREI UND VON UNSEREM FREUND HENNING BASEDAHL AUS HAMBURG.**

Perfekt begleitet von ofenwarmem, handwerklich gebackenem **BROT VON CHRISTIAN PHILIPPS AUS WALDMÜNCHEN** – duftend und voller Geschmack.

ßt unser abwechslungsreiches Buffet mit saisonalen Vorspeisen, köstlichen Hauptgerichten rund um Spargel und Schinken sowie feinen **DESSERTS ZUM ABSCHLUSS.** Alles frisch zubereitet, mit Liebe zum Handwerk und besten Zutaten!

59 € **INKL. WELCOME-DRINK UND ALLER SPEISEN**
Preis pro Person, weitere Getränke nach Verbrauch
DO. 22.04.27 | 17–21 UHR | BUFFET BIS 20:30 UHR | FABER AM OSTRING *

JETZT ONLINE-TICKETS SICHERN!

Originalfotos teilweise KI-generiert.

04.12.2026 | 13-17:30 UHR

TRÜFFEL-VERKOSTUNG

Entdecke die besondere Welt der Trüffelspezialitäten von **„TRÜFFELFREUNDE“** und probiere neben köstlichen Trüffelkreationen auch **ECHTEN TRÜFFEL** – für ein Weihnachten voller besonderer Genussmomente.

Ob als besondere Verfeinerung für Dein Weihnachtsessen oder als **GESCHENKIDEE** für liebe Menschen – lass Dich inspirieren und finde Deinen persönlichen Trüffelfavoriten!

WIR FREUEN UNS AUF DICH!



FESTTAGS GOURMET FRÜHSTÜCKS BUFFET

24. & 31.12.2026 | 8 – 12 UHR



FREUEN SIE SICH AUF UNSERE SEKTBAR, HAUSGEBEIZTE FABER-LACHSSPEZIALITÄTEN, FRISCHE FRÜCHTE UND VIELES MEHR ...

INKL. EINER SEGAFREDO KAFFEESPEZIALITÄT

24.90 € pro Person

INKL. FILTERKAFFEE, FRUCHTSÄFTE & SEKTBAR

Kinder 0 bis 5 Jahre frei.
Kinder 6 bis 11 Jahre 11.50 €.

FABER GENUSS-GUTSCHEINE- IMMER EINE GUTE IDEE!

In unseren Läden und auch 24/7 im Faber24 in Bad Kissingen und Schweinfurt erhältlich.



WELLNESS-FRÜHSTÜCKSBUFFET

18.90 € pro Person

MONTAG BIS FREITAG | 8.30–11.00 UHR

Freue Dich auf frisch gebackene Brötchen, live zubereitete Eierspeisen, täglich kesselfrische Weißwürste, Wurst- und Schinkenspezialitäten aus unserer Handwerksmetzgerei, Salate, gesundes Müsli, frischen Fruchtsalat, Pancakes, frisch gepressten Obst- & Gemüsesaft, verschiedene Fruchtsäfte, Filterkaffee, Teebar und vieles mehr. Auf Bestellung auch glutenfreie Brötchen möglich.

GOURMET-FRÜHSTÜCKSBUFFET

24.90 € pro Person

JEDEN SAMSTAG | 8.30–11.00 UHR

Genieße alle Leistungen unseres Wellness-Frühstücksbuffets – ergänzt um besondere Gourmet-Highlights:

- **SEKTBAR**
- **HAUSGEBEIZTE FABER-LACHSSPEZIALITÄTEN**
- **EINE SEGAFREDO KAFFEESPEZIALITÄT**

und vieles mehr.

Geschenk tipp!

ZEIT & GENUSS VERSCHENKEN!

Überrasche Deine Liebsten mit gemeinsamen Genussmomenten bei unseren FABER Genussabenden.

Ob Pizza & Pasta, Burger oder weitere kulinarische Highlights – das perfekte Geschenk für alle, die gutes Essen lieben!

GEMEINSAM GENIESSEN.
GEMEINSAM ERLEBEN. FABER VERSCHENKEN!

Ganz einfach online Ticket buchen:
QR-Code scannen, Wunschtermin auswählen und Onlineticket sichern!

TERMINE, INFOS & QR-CODES SIEHE SEITE 10-11!

NEU: Ticket online buchen!



FESTTAGS-ÖFFNUNGSZEITEN:

Do. 24.12. & Do. 31.12.26
8 - 13 Uhr geöffnet!



METZGEREI FABER | Münnerstädter Straße 1
97688 Bad Kissingen | Tel. 0971 699 356 0
METZGEREI & FEINKOST | BISTRO
Mo. – Fr. 8.30 – 17:30 Uhr | Sa. 8.30 – 13 Uhr

SA. 02.01.2027
LADEN & BISTRO GESCHLOSSEN

FABER24 SMART STORE 24/7 GEÖFFNET!

BAD KISSINGEN | Heiligenfelder Allee 1-3
bei Schlereth grün erleben | KissSalis Therme BAD KISSINGEN

SCHWEINFURT | Parkplatz am Schuttberg | Ignaz-Schön-Str. /Fritz-Drescher-Str.

Alle Artikel solange Vorrat reicht. Irrtümer und Druckfehler vorbehalten. Fotos: Metzgerei FABER | MGO Media | MARX MEDIA | PICNIC DESIGN | BORA | BIG GREEN EGG. Originalfotos teilweise KI-generiert.