



Natürlich gutes Fleisch.

EIN NEUER ANFANG





INHALT

2–3	Ein neuer Anfang
4–9	Festtagsbraten & Beilagen
10–11	Reh, Lamm & Geflügel
12–13	Suppen & Siedfleisch
14–15	Schinken, Wurst & Kalte Köstlichkeiten
16–17	Würstchen & Fertiges
18–19	Geschenke
20	Planen & Vorbestellen

PLANEN & VORBESTELLEN



Wir beraten Sie gerne bei der Planung Ihres Weihnachtsmenüs und freuen uns auf Ihre Vorbestellung bis 13.12.2025. Je früher Sie bestellen, desto besser können wir Ihre Wünsche berücksichtigen.

Alle Details finden Sie auf der letzten Seite dieser Broschüre.



AUCH ZUR WEIHNACHTSZEIT EIN NEUER ANFANG

Ein durchwachsenes Jahr geht zu Ende, und was die Zukunft bringt, wissen wir nicht. Ein guter Grund sich daran zu erinnern, dass Weihnachten nicht nur Traditionen und alte Bräuche wieder aufleben lässt, denn wir feiern auch eine Geburt, wagen einen neuen Anfang.

Und jedem neuen Anfang wohnt ein Zauber inne, genährt von der Hoffnung, alles möge sich zum Guten wenden.

So wollen wir diese Tage feiern, uns freuen an dem, was uns gelungen ist, am Guten, das uns widerfährt und an der Unterstützung und Ermunterung, die andere uns angedeihen lassen.

Und die Sorgen, um die kümmern wir uns im nächsten Jahr.
Jetzt wird zuerst gefeiert!

Und wie immer können Sie auf uns zählen,
damit es etwas Gutes zu essen gibt.

Wunschliste
Geme erfüllen wir Ihre Wünsche!
Wir bitten um Vorbestellung
bis 13.12.25!



FESTTAGSBRATEN

Schon seit unserer Kindheit wissen wir: Wenn schon Stunden vor dem Essen der wärmende Duft eines Bratens durch die Räume zieht, ist es Weihnachten. Vergessen wir unsere Sorgen, verdrängen wir unsere Vorbehalte – wir sind zusammen, Gutes steht uns bevor.



UNSER SCHWEINEFLEISCH MIT DEM FEINEN GESCHMACK, DEN ES NUR BEI KLEIBER GIBT

- ☆ Schweinekrustenbraten
- ☆ Pökelbraten
- ☆ Burgunderbraten
- ☆ Badisches Schäufole
- ☆ Weihnachts-Honigschinken
- ☆ Nussschinken
- ☆ Fonduefleisch

KALBFLEISCH – EINE RARE DELIKATESSE

- ☆ Kalbsbraten vom Bug oder Hals
- ☆ Kalbsnierenbraten
- ☆ gefüllte Kalbsbrust
- ☆ Kalbsbrust zum Selberfüllen
- ☆ Kalbsrücken
- ☆ Salbeibraten
- ☆ Fonduefleisch

BESTES RINDFLEISCH VON DER FÄRSE, SORGFÄLTIG GEREIFT

- ☆ Kräuter-Roastbeef
- ☆ feiner Schmorbraten von Bug oder Nuss
- ☆ Rinderspicksbraten
- ☆ Braten vom Rinderhochrücken
- ☆ Rinderzunge gepökelt / geräuchert
- ☆ Rinderrouladen von der Oberschale
- ☆ Rindergulasch
- ☆ Fonduefleisch

KLEIBER-FONDS PASSEND ZU NATÜRLICH GUTEM FLEISCH

Frisches Gemüse und Fleischknochen angeröstet, samt Wein und Gewürzen stundenlang gekocht – das sind unsere Fonds. Sie geben jedem Gericht seine eigene Wärme und seinen besonderen Geschmack.

- ☆ Kalbsfond
- ☆ Rinderfond
- ☆ Wildfond
- ☆ Entenfond
- ☆ Geflügelfond

Wunschliste
Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche!
Wir bitten um Vorbestellung
bis 13.12.25!

– bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



FEINSCHMECKERBRATEN

Ein Braten vom Schwein, Kalb, Rind oder sogar Reh, den wir sous-vide nach der Methode der großen französischen Köche für Sie vorbereitet haben. Bestes Fleisch in einer wunderbaren Sauce – zwischen 60 und 90 Minuten (je nach Sorte und Größe) sanft erwärmen – und es kann serviert werden.



FERTIG FÜR SIE ZUBEREITET

SCHWEINEBRATEN IN SEINEM NATÜRLICHEN JUS

Ein Hauch von Thymian, Salz und Pfeffer – und der wunderbare Geschmack von Schweinefleisch: zart, saftig, dezent.

REHKEULE IN FEINER WILDSAUCE

Kräftig, raffiniert und dazu noch äußerst bekömmlich: zu Recht ist unser Küchenchef Tilo stolz darauf.

KALBSBRATEN VOM HALS

Leicht durchzogen, der rahmige Geschmack des Kalbsfleisch mit frischen Zwiebeln, Tomaten und einem Hauch Wacholder.

KALBSBRATEN PROVENÇAL

Ein fester Biss, der rahmige Geschmack des Fleisches, die würzigen Kräuter der Provence.

RINDERSCHMORBRATEN IN ROTWEIN

Mageres Rindfleisch, viel Rotwein, Champignons, Zwiebeln und Tomaten. Ein Braten, der uns wärmt, Kraft und Zuversicht gibt.

ROASTBEEF ROSA

Ein Höhepunkt jeder festlichen Tafel, rosa gebraten, zart und geschmackvoll. Sorgfältig erwärmen, nicht mehr als 65 °C, damit die Kerntemperatur nicht über 59 °C steigt.



KURZBRATSTÜCKE

Manchmal geht nichts über ein knuspriges Wienerschnitzel, ein zartes Steak oder über ein feines Geschnetzeltes. Schnell gemacht und schmecken tut's auch.



WARME SAUCEN

Feine Saucen runden jedes Gericht liebevoll ab. Mit besten Zutaten haben wir bereits für Sie vorgekocht, damit Sie Ihrem Festmenü mühelos das i-Tüpfelchen aufsetzen können.

- ☆ feine Bratensauce
- ☆ Pfefferrahmsauce
- ☆ Rotwein-Schalotten-Sauce
- ☆ Champignon-Weißwein-Sauce
- ☆ Madeira-Sauce
- ☆ Feinschmeckersauce „Reh“
- ☆ Curry-Sauce Mumbai
- ☆ Chili-Sauce Espelette
- ☆ Meerrettich-Sauce

GUTES AUS DER PFANNE

Mit unseren Kurzbratstücken, feinen Beilagen und warmen Saucen zaubern Sie im Handumdrehen ein festliches Mahl, das Ihnen mehr Zeit mit Ihrer Familie und Ihren Gästen schenkt. Da freuen sich schon alle drauf.

- ☆ Rostbraten vom Rind
- ☆ feinste Steaks vom Rind, Kalb und Schwein
- ☆ Kalbsschnitzel
- ☆ Kalbsgeschnetzeltes
- ☆ Schweineschnitzel
- ☆ Schweine-Kotelett

UNSERE BEILAGEN

Sie werden generell zu wenig wichtig genommen. Die Beilagen sind das Fundament, auf dem Würste und Fleisch sich in Szene setzen. Beilagen unterstützen und ergänzen, sie sättigen und sie bleiben in Erinnerung. Und nur frisch und von bester Qualität können sie in der Liga spielen, die wir von ihnen erwarten.

- ☆ Blaukraut „Gourmet“
- ☆ Semmelknödel
- ☆ Schupfnudeln
- ☆ Spätzle
- ☆ Kartoffelsalat
- ☆ gekochtes Sauerkraut

■ bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

Wunschliste
Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche!
Wir bitten um Vorbestellung
bis 13.12.25!



REH, LAMM & GEFLÜGEL

Mit Recht gehört ein Braten vom Reh, Lamm oder eine Gans in vielen Familien zur Tradition. Und dort, wo dies noch nicht so ist, wär's vielleicht Zeit, eine neue Tradition zu beginnen.



LAMM

Nur das frische Fleisch von gesunden, sorgfältig geschlachteten Tieren hat diesen unvergleichlichen Geschmack. Nicht von ungefähr genießen auch Kunden, die früher einen großen Bogen ums Lammfleisch machten, unsere Lamm-Delikatessen.

- ☆ Lammkoteletts und -steaks
- ☆ Lammkeule
- ☆ Lammrücken
- ☆ Lammschulter

GEFLÜGEL

In manchen Familien ist eine Ente oder Gans Inbegriff des Weihnachtsessens.

- ☆ Bauernente
- ☆ Entenbrustfilets
- ☆ Entenkeulen
- ☆ Maishähnchen und -teile

**Letzter Bestelltermin
für Weihnachtsgeflügel
ist der 13.12.2025!**

REH

Ein paar Medaillons in einer guten Sauce, ein im Ofen sanft gegarter Rücken oder ein saftiges Stück von der Schulter: Reh gehört zum besten Fleisch, das man haben kann.

- ☆ Rehkeule, entbeint
- ☆ Rehkeule, in Teilen
- ☆ Rehmedaillons
- ☆ Rehrücken
- ☆ Rehschulter

GÄNSE

Eine Bauernfamilie aus Schrobenhausen zieht exklusiv für uns eine kleine Anzahl an Gänsen bis Weihnachten heran. Viel Freilauf und selbst angebautes Futter garantieren eine außerordentliche Qualität.

bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



SUPPEN & SIEDFLEISCH

Sie stärkt den Körper, wärmt die Seele, schärft den Geist: eine gute Suppe. Als Einlage eine Maultasche, ein Knödel oder ein paar Spätzle, dann wird alles gut.



MAULTASCHEN

Sie gehören zu Weihnachten, mindestens im Schwäbischen. Ganz gleich ob's schneit und kalt ist, oder ob sich der Frühling schon wieder ankündigt, ein paar Maultaschen mag man immer.

- ☆ Kalbfleisch-Maultaschen
- ☆ Hausmacher-Maultaschen
- ☆ Gemüse-Maultaschen
- ☆ Edelpilz-Maultaschen (nur an Weihnachten)
- ☆ Lachsforellen-Maultaschen (nur an Silvester)

SIEDFLEISCH

Eine Suppe wird zur ausgewachsenen Mahlzeit, wenn ein großes Stück Fleisch drin schwimmt. Ein bisschen Gemüse und Kartoffeln, grobflockiges Salz, ein scharfer Senf oder sogar Senfrüchte, vielleicht ein Markknochen – da lässt sich etwas machen.

- ☆ Siedfleisch von Brust und Querrippe
- ☆ Siedfleisch von Hochrippe und Scherzel
- ☆ Tafelspitz
- ☆ Kruspelspitz
- ☆ Bürgermeisterstück

SUPPEN UND EINLAGEN

Eine gute Suppe wärmt den Magen und wärmt die Seele. Unsere Ahnen wussten schon, warum sie so viel Suppen gegessen haben.

- ☆ Fleischbrühe
- ☆ Brätknödel / -spätzle
- ☆ Leberknödel
- ☆ Leberspätzle

Wunschliste
Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche!
Wir bitten um Vorbestellung
bis 13.12.25!

bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



KALTE KÖSTLICHKEITEN

Schinken in allen Geschmacksrichtungen, eine Leberwurst, deren Duft beim Aufschneiden uns dem Himmel näher bringt, ein kalter Braten, eine frische Wurst und ein gutes Stück Brot. Besser kann ein Imbiss nicht sein, und ein Frühstück auch nicht.

Genießen Sie
Geschnittenes
ganz frisch,
Wurst am Stück
hält länger.



KLEBER-SPEZIALITÄTEN

Zur Weihnachtszeit freuen wir uns über außergewöhnliche Delikatessen. Dieses Jahr könnten das unsere hausgemachten Pasteten und Pâtés sein.

- ☆ Leberpastete
- ☆ Geflügelleberparfait
- ☆ Leberpâté mit Preiselbeeren
- ☆ Leberpâté mit Trüffeln
- ☆ Rotwein-Schalotten-Terrine
- ☆ Leberterriner mit Rehfleisch
- ☆ grobe provenzalische Pâté

dazu:

- ☆ Cumberland-Sauce
- ☆ Orangensauce

KLEBER-SALATE

Frisch zubereitet und köstlich als Beilage oder Vorspeise zu Ihrem Festtagsessen. Und ganz frisch schmecken sie am besten.

- ☆ Pagodensalat
- ☆ Wiener Geflügelsalat
- ☆ Sellerie-Apfel-Salat
- ☆ Rindfleisch in Vinaigrette
- ☆ Eiersalat
- ☆ Vitello tonnato
- ☆ Rehscheiben Försterin
- ☆ Mais-Nudel-Salat
- ☆ Kartoffelsalat

SCHINKEN, WURST UND KALTE BRATEN

Besondere Leckerbissen für Buffet, Brotzeit oder einfach zwischendurch. Für unsere Schinken, kalte Braten, Leberwurst und Aufschnitte nehmen wir nur frisches gutes Fleisch und beste Zutaten. Sorgfalt und Hingabe schaffen daraus Köstlichkeiten.

- ☆ Nusschinken
- ☆ Weihnachts-Rollschinken
- ☆ Allgäuer Bergschinken
- ☆ Hausschinken französische Art
- ☆ Ratsherrenschinken
- ☆ feinsten Aufschnitt
- ☆ kalte Braten
- ☆ gebratenes Roastbeef
- ☆ Trüffelleberwurst
- ☆ Preiselbeerleberwurst
- ☆ Pflaumenleberwurst

und vieles andere mehr

Nicht alltäglich,
sondern ganz speziell
zur Weihnachtszeit –
unsere Pasteten
und Pâtés.



WÜSTCHEN & FERTIGES

Neben all den Schlemmereien braucht's immer wieder eine gute Wurst. Am Weihnachtsabend, wenn's schnell und einfach sein soll, gibt ein frisches Würstchen mit einem Kartoffelsalat den festlichen Auftakt. Man isst zwei oder drei, vielleicht auch ein paar mehr, und denkt: Eigentlich braucht es nicht viel, um glücklich zu sein.



FERTIGES

Feines Ragout, Schnitzel oder Fleischküchle – alles fix und fertig. Ob als Vorspeise oder als Menü mit Kleiber-Spätzle oder -Knödeln – freuen Sie sich auf entspannte Weihnachten.

- ☆ Ragout fin
- ☆ Wildragout
- ☆ gebratene Schnitzel
- ☆ Fleischküchle

WÜSTCHEN

Täglich frisch und natürlich voll gutem Fleisch von Schwein, Rind oder Kalb. Mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut – so schmeckt für viele der traditionelle Weihnachtsabend.

- ☆ Bratwürste
- ☆ Fränkische Rostbratwürste
- ☆ Weißwürste
- ☆ rohe Zitronenwürstle (nur 24.12.25)
- ☆ Weihnachts-Cocktailwürstle (rot, weiß und gelb)
- ☆ Wiener / Saitenwürstchen
- ☆ Schüblinge / Rote Würste
- ☆ Debrecziner
- ☆ Mini-Cabanossi
- ☆ Puten-Käse-Krainer
- ☆ Allgäuer Rauchzipfel

Genießen Sie
weiße Würstchen
am besten ganz
frisch.

GESCHENKE

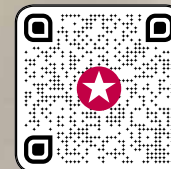
MIT LIEBE VON MIR ZU DIR

Es wird immer schwieriger, für jeden das richtige Geschenk zu finden. Freude soll es machen, vielleicht ein bisschen Überraschung bringen, typisch sein für den, der es schenkt. Ein Bergschinken, eine Salami, vielleicht auch eine Original Memminger Mau-Wurst – Geschenke, die fast immer passen. Informieren Sie sich über unsere Geschenkpakete.

Schenken
macht Freude –
beim Beschenken
und beim
Schenkenden.

KLEIBER-MEISTERSTÜCKE

Die Kleiber-Geschenkideen zu Weihnachten: Allgäuer Bergschinken, roher Rollschinken, Rohsalami, Original Memminger Mauwurst, Kochsalami – für Sie haben wir daraus verschiedene Geschenkpakete zusammengestellt und festlich verpackt.





PLANEN & VORBESTELLEN

Wir beraten Sie gerne bei der Planung der kulinarischen Seite Ihres Weihnachtsfestes, damit Sie Ihre Liebsten jeden Tag verwöhnen können und sich alle daheim wohlfühlen. Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung.

VORBESTELLUNG

Zugegeben, nichts inspiriert so sehr, wie eine schön hergerichtete und gut gefüllte Theke. Bei allem, was man sich zu Hause vorstellen und planen mag, die Lust an den Würsten und Spezialitäten, an den Braten und gepflegten Fleischstücken, kommt erst so richtig, wenn man sie riecht, und wenn man sie sieht. Trotzdem, an Weihnachten lohnt es sich zu planen, und es lohnt sich vorzubestellen: Sie bekommen ohne Hektik und Stress genau das, was Sie sich vorgenommen haben.

VORBESTELLUNG BIS SPÄTESTENS 13.12.2025

Umso eher Sie bestellen, desto sicherer kann alles reserviert werden, was Sie haben möchten. Bestellungen ab dem 13.12. sind selbstverständlich möglich, vielleicht ist das eine oder andere dann aber ausverkauft.

ABHOLEN ZUM VEREINBARTEN TERMIN

Zu dem von Ihnen vereinbarten Termin zwischen dem 22. – 24.12. haben wir alles für Sie hergerichtet. Selbstverständlich können Sie Ihre Vorbestellungen durch den Kauf weiterer Produkte im Laden ergänzen. Leider ist eine nachträgliche Bestelländerung nicht möglich.

BESTELLFORMULAR NUTZEN

Bringen Sie Ihr Bestellformular fertig ausgefüllt in die Filiale, und gehen Sie es dann nochmals gemeinsam durch mit Ihrem Verkäufer oder Ihrer Verkäuferin. Damit können Missverständnisse vermieden werden, und wo immer gewünscht, können wir Ihre Bestellungen noch mit Rezepten und Kochtipps ergänzen.

MEMMINGEN Weinmarkt ☎ 08331 9521-80 | MEMMINGEN Prinzingstr. ☎ 08331 73399
ULM Münsterplatz ☎ 0731 619651 | ULM Söflingen ☎ 0731 70800120 | KEMPTEN ☎ 0831 29527
SONTHOFEN ☎ 08321 9952 | OBERSTDORF ☎ 08322 4814 | LINDAU ☎ 08382 5883