



*Zurück
zum
Wesentlichen*

KLEBER
Natürlich gutes Fleisch.



Die Kunst der Einfachheit

In bewegten Zeiten ist es gut, innezuhalten und überlegen zu können, was uns wirklich wichtig ist. Wir spüren, was wir brauchen, was uns glücklich macht und auch, auf was wir eigentlich verzichten können.

Das gilt besonders auch für das, was wir essen. Bei allem Charme, den exquisite Leckerbissen haben können – Garnelen, Kaviar und Lachs im Schäumchen, farbig auf großen Tellern angerichtet – an Weihnachten wollen wir ehrliche, einfache, geschmackvolle Gerichte. Speisen, wie wir sie seit unserer Kindheit kennen: Hackbraten mit Kartoffelpüree, ein Schnitzel oder heiße Würstchen mit einem Salat, ein Rehrücken oder eine gefüllte Kalbsbrust mit Spätzle. Gerichte, die wir kennen, die uns aber trotzdem immer wieder überraschen, uns mehr geben, als wir von ihnen erwarten, weil sie in perfekter Art und Weise sind, was sie sein sollen.

Für den Koch sind diese Gerichte mit hohen Anforderungen verbunden. Sie erfordern Geduld, Sorgfalt und Präzision, ein sicheres Gefühl für die richtigen Zeitpunkte. Und, sie gelingen nur mit den besten Rohstoffen, die es gibt.

Genau diese haben wir für Sie vorbereitet: bestes Fleisch und geschmackvolle Würste, feine Beilagen, sorgfältig geschnittene und angemachte Salate, und doch auch ein paar festliche Delikatessen, die es nur zu Weihnachten gibt. Alles frisch gemacht!

Planen Sie Ihre Menüs für die Feiertage, kommen Sie vorbei und lassen Sie sich beraten, bestellen Sie rechtzeitig, damit es alles noch gibt.

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 10.12.2022.

Geschenke

Ein kleines Mitbringsel, ein wohlmeinendes Geschenk,
ein Dankeschön oder ganz einfach eine freudige
Überraschung.



Die Meisterstücke gibt es ab 26.11.2022 in allen Filialen.



UNSERE MEISTERSTÜCKE

Schinken und Würste: frisches, gutes Fleisch, in bewährter Handwerkstradition hergestellt, sorgfältig gereift und schön verpackt. Zur Freude desjenigen, der es schenkt, und zur Freude derjenigen, die das Geschenk erhalten.

MEISTERSTÜCK NR. 1

- ★ Rohsalami
- ★ Bauernkochsalami

MEISTERSTÜCK NR. 4

- ★ Göttinger Bläsle
- ★ Rohsalami
- ★ Bauernkochsalami
- ★ Allgäuer Bergschinken

MEISTERSTÜCK NR. 2

- ★ Memminger Mauwurst
- ★ Allgäuer Bergschinken

MEISTERSTÜCK NR. 5

- ★ Bauernkochsalami
- ★ Rohsalami
- ★ Roher Rollschinken
- ★ Memminger Mauwurst
- ★ Göttinger Bläsle

MEISTERSTÜCK NR. 3

- ★ Memminger Mauwurst
- ★ Göttinger Bläsle
- ★ Bauernkochsalami

MEISTERSTÜCK NR. 6

- ★ Geschenkgutschein

Ein guter Braten

Zwar glauben wir zu wissen, wie er schmeckt, und sind doch jedes Mal überrascht, wie gut er sein kann. Nichts geht über einen guten Braten.



VOLLMILCHKALB – EINE RARE DELIKATESSE

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

UNSER SCHWEINEFLEISCH – NOCH VIEL BESSER ALS ERWARTET

- ★ Schweinekrustenbraten
- ★ Pökelbraten *
- ★ Burgunderbraten *
- ★ Badisches Schäufole *
- ★ Weihnachts-Honigschinken *
- ★ Rollschinken *
- ★ Fonduefleisch *

RINDFLEISCH VON DER FÄRSE, SORGFÄLTIG GEREIFT

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

FONDS: KRAFTVOLL UND BEKÖMMLICH

Wer auch immer unverhofft hereingeschneit kommt, Sie nehmen einen Fond aus dem Tiefkühler und zaubern eine Sauce zum Fleisch, als hätten Sie stundenlang Gemüse und Fleischknochen geröstet und dann alles im Wein mit Gewürzen gekocht.

- ★ Kalbsfond
- ★ Rinderfond
- ★ Wildfond
- ★ Entenfond

* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten
um Vorbestellung bis zum 10.12.2022.

Feinschmeckerbraten

FIX FERTIG ZUBEREITET

Die großen französischen Köche, allen voran Alain Ducasse, haben das Problem der unerwarteten Gäste auf ihre Weise gelöst. Bei niedrigen Temperaturen (um die 50–70 °C) haben sie ihre Braten stundenlang sanft gegart, verpackt in einen Vakuumbutel. Das Fleisch wird wunderbar zart, bleibt saftig, nimmt den Geschmack der beigefügten Kräuter und Gewürze auf.

Genauso haben wir unsere Braten für Sie gemacht. Sorgfältig aufwärmen, schön anrichten, und Sie und Ihre Gäste werden tafeln wie Gott in Frankreich.

Was es alles gibt

Schweinebraten in seinem natürlichen Jus *

Ein Hauch von Thymian, Salz und Pfeffer – und der wunderbare Geschmack von Schweinefleisch aus der Zucht des Bauern Bause: zart, saftig, dezent.

Kalbsbraten vom Hals *

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

Rinderschmorbraten in Rotwein *

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

* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

Kalbsbraten provencal *

Ein fester Biss, der rahmige Geschmack des Fleisches, die würzigen Kräuter der Provence. Zwar konnten wir dieses Jahr nicht hinfahren, umso besser aber schmeckt uns der Braten.

Rehkeule in feiner Wildsauce *

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

Roastbeef rosa *

Kalt oder warm 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.

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 10.12.2022.



Beutel 1 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.



Fleisch gegen die Faser aufschneiden, servieren und genießen.



Ofen auf 95 °C vorheizen – nicht über 100 °C, sonst platzt der Beutel! Bei Roastbeef rosa nur auf 65 °C vorheizen.

TIPP: Die Sauce bei Bedarf in einem Topf nacherhitzen. Die Teller können Sie im selben Ofen vorwärmen, weil er sauber bleibt.



Geschlossenen Beutel auf mittleres Blech im Ofen stellen (nicht anstecken).

Bitte beachten Sie den Zubereitungshinweis auf der Packung!



1 Stunde bei 95 °C erhitzen. Roastbeef rosa (je nach Größe) 1 – 1,5 Stunden bei 65 °C erwärmen.

TIPP: Nicht in der Mikrowelle, das zerstört sowohl den Geschmack als auch die Zartheit.



Kurzbratstücke

Ganz schnell gemacht: Warten, bis die Familie am Tisch sitzt – kurz anbraten, würzen, servieren. Und wenn unverhofft noch Gäste kommen oder einer einen Nachschlag will, kein Problem, das schaffen wir.



GUTES AUS DER PFANNE

- ★ Rostbraten vom Rind
- ★ Feinste Steaks von Rind, Kalb und Schwein
- ★ Kalbsschnitzel vom Vollmilchkalb
- ★ Kalbsgeschnetzeltes
- ★ Schweineschnitzel
- ★ Schweine-Kotelett

DIE BEILAGEN

Erst die sorgfältig gewählten Beilagen vollenden ein Gericht. Auch wenn einzelne Gäste sich zuerst nur wenig nehmen, wird alsbald ein abgeklärtes Lächeln ihr Gesicht erhellen, und sie wollen mehr. So ist das mit guten Beilagen.

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

WARME SAUCEN

Selbstgemachte Saucen sind durch nichts zu ersetzen. Sie tragen die Handschrift des Kochs oder der Köchin, legen Zeugnis ab von ihrer Raffinesse und Lebenslust. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer unserer Saucen: erwärmen, abschmecken, servieren.

- ★ Feine Bratensauce
- ★ Pfefferrahmsauce
- ★ Rotwein-Schalotten-Sauce
- ★ Champignon-Weißwein-Sauce
- ★ Madeira-Sauce*
- ★ Feinschmeckersauce „Reh“*

* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 10.12.2022.

Reh und Lamm

Mit Recht gehört ein Braten vom Reh oder Lamm 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 *

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 *

* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

GEFLÜGEL: MUSS ES WIRKLICH SEIN?

In früheren Zeiten ist es in einigen Familien fast zur Tradition geworden, mit einer Gans, Ente oder Pute Weihnachten zu feiern. Das ist anders geworden. Geflügel in guter Qualität, oder auch nur Teilstücke davon, sind kaum zu kriegen. Viele Züchter in Deutschland oder Österreich haben zugemacht, in Frankreich grassiert die Vogelgrippe und eine tiefgefrorene Gans aus dem Osten wollen wir Ihnen nicht zumuten. Und wer doch noch ein Federvieh ergattern kann, zahlt astronomische Preise dafür. Kurz, wir raten Ihnen ab!

Zum Glück gibt es Alternativen

Nach wie vor schmeckt eine knusprig gebratene Gans ausgezeichnet, nicht aber dieses Weihnachten. Verzichten Sie darauf, genießen Sie Geflügel zu einem anderen Zeitpunkt, begründen Sie für diese Festtage eine neue Tradition. Ein saftiger Lammrücken, eine zart gegarte Keule vom Reh, ein Kalbsfilet oder eine gefüllte Kalbsbrust, ein fürstliches Chateaubriand mit einer milden Sauce Béarnaise: Delikatessen, die auch an Weihnachten in bester Qualität zu haben sind, eine festliche Tafel krönen, ausgezeichnet schmecken und im Vergleich zu einer Gans auch noch zu einem vernünftigen Preis zu haben sind. Lassen Sie sich beraten, wir sind für Sie da!

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 10.12.2022.



Suppen und Siedfleisch

Sie stärkt den Körper, wärmt die Seele, schärft den Geist: eine gute Suppe. Und wenn noch eine Wurst drin schwimmt, ein Stück Fleisch oder sogar beides, wird alles gut.

SIEDFLEISCH

Siedfleisch ist nicht einfach Siedfleisch, da gibt es die unterschiedlichsten Stücke. Jedes ist anders im Biss, schmeckt anders, hat seine eigenen Liebhaber.

- ★ Siedfleisch von Brust und Querrippe
- ★ Siedfleisch von Hochrippe und Scherzel
- ★ Tafelspitz
- ★ Kruspelspitz*
- ★ Bürgermeisterstück

SUPPEN UND EINLAGEN

Eine kräftige Suppe stillt den ersten Hunger, sie bringt uns wieder zu Kräften nach der Schneeballschlacht, sie beruhigt uns und lässt uns selig schlafen, auch wenn wir bis Mitternacht Monopoly gespielt und verloren haben.

- ★ Fleischbrühe
- ★ Brätknödel/-spätzle
- ★ Leberknödel
- ★ Leberspätzle

MAULTASCHEN

Maultaschen passen zu allem und mögen tut sie jeder. Sie gehören zur Weihnachtswoche wie der Christbaum und die Kerzen.

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



Kalte Köstlichkeiten

Ein kalter Braten, eine knackige Wurst, ein belegtes Brot mit Kalbsleberwurst und Schinken oder doch gestrichenes Pâté auf einem Toast. Jeder nimmt sich, was er will – und alle sind zufrieden.

SCHINKEN, WURST UND KALTE BRATEN

Sie haben eines gemeinsam: sie sind gemacht aus gutem frischem Fleisch.

- ★ Nusschinken
 - ★ Weihnachts-Rollschinken, roh und gekocht
 - ★ Allgäuer Bergschinken
 - ★ Hausschinken französische Art
 - ★ Ratsherrenschinken
 - ★ feinsten Aufschnitt
 - ★ kalte Braten
 - ★ gebratenes Roastbeef
 - ★ Trüffelwurst
 - ★ Preiselbeerwurst
 - ★ Pflaumenleberwurst
- und vieles andere mehr

KLEIBER-SPEZIALITÄTEN

Gediegene Festlichkeit, ein Hauch von Luxus – und am besten isst es sich doch zu Hause.

- ★ Geflügelleberparfait
- ★ Leberpâté mit Preiselbeeren
- ★ Leberpâté mit Trüffeln
- ★ Rotwein-Schalotten-Terrine
- ★ Leberterrinen mit Rehfleisch
- ★ Pâté provençal

dazu:

- ★ Cumberland-Sauce
- ★ Orangensauce

* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 10.12.2022.

Frische Salate

Gehaltvoll oder leicht, exotisch oder bayrisch, würzig oder wunderbar mild. Vorspeise, Beilage oder Hauptmahlzeit – ein frischer Salat bringt Abwechslung, ist bekömmlich, schmeckt großartig.

- ★ Pagodensalat
- ★ Wiener Geflügelsalat
- ★ Geflügelsalat „Bombay“
- ★ Sellerie-Apfel-Salat
- ★ Rindfleisch in Vinaigrette
- ★ Eiersalat
- ★ Pilzsalat
- ★ Linsensalat
- ★ Vitello tonnato
- ★ Fleischsalat
- ★ Schweizer Wurstsalat
- ★ Gepökelte Rinderbrust in Meerrettich-Vinaigrette
- ★ Rehscheiben „Försterin“
- ★ Cole Slaw
- ★ Mais-Nudel-Salat



Würstchen und Fertiges

Eine schmackhafte Wurst, ein Ragout oder Fleischküchle mit Spätzle, Knödel oder einfach einem Stück Brot. Sofort gemacht und doch immer ein Festessen.

WURST UND WÜRSTCHEN

Täglich frisch, aus gutem Fleisch vom Schwein, Rind oder Kalb. Mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut – es schmeckt.

- ★ Bratwürste
- ★ Fränkische Rostbratwürste
- ★ Weißwürste
- ★ rohe Zitronenwürstle (nur am 24.12.2022) *
- ★ Weihnachts-Cocktailwürstle (rot, weiß und gelb)
- ★ Wiener / Saitenwürstchen
- ★ Schüblinge / Rote Würste
- ★ Debrecziner
- ★ Mini-Cabanossi
- ★ Puten-Käse-Krainer
- ★ Allgäuer Rauchzipfel

FERTIGES

Wenig Arbeit und schnell gemacht, nicht immer hat man Lust zu Kochen. Deshalb macht das unsere Küchenmannschaft für Sie – so gut wie selbst gemacht.

- ★ Ragout fin *
- ★ Wildragout *
- ★ gebratene Schnitzel
- ★ Fleischküchle

* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 10.12.2022.

Planen und Vorbestellen

ÜBERRASCHUNGEN MEISTERT MAN MIT GUTER PLANUNG – UND MIT VORBESTELLUNGEN.

Besprechen Sie Ihre Menüpläne mit Ihrem Verkäufer oder mit Ihrer Verkäuferin. Diese wissen, was nur ganz frisch wirklich gut schmeckt, und was einige Tage im Kühlschrank bleiben kann. Und, jeder Einzelne von ihnen ist eine Fundgrube für Rezepte, Zubereitungstipps und auch Vorschläge, wie eventuelle Reste ergänzt, neu zubereitet und überraschend verändert werden können. Sprechen Sie mit uns, wir sind für Sie da.

Bestellschein für 2022

Unterstützen Sie uns, indem Sie das Bestellformular bereits leserlich ausgefüllt in Ihre Filiale mitbringen.

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche! Wir bitten um Vorbestellung bis 10. Dezember 2022. Für Bestellungen bis zu diesem Tag können wir Ihnen fast alles garantieren, außer die Natur setzt uns Grenzen. Und noch eine Bitte: Ändern Sie abgegebene Bestellungen nicht im Nachhinein.

Ich bestelle zur Abholung in der Filiale:

Name, Vorname: _____
Adresse: _____
Telefonnummer: _____

Bestellung aufgenommen von: _____ am: _____

Meine Abholfiliale:
 Memmingen Weinmarkt
 Günzburg
 Kempten
 Lindau
 Ulm
 Söflingen
 Oberstdorf
 Sonthofen

Mein Abholzeitraum:
Do 22.12.2022 bis 12 Uhr ab 12 Uhr
Fr 23.12.2022 bis 12 Uhr ab 12 Uhr
Sa 24.12.2022 bis 12 Uhr

Bitte holen Sie dort ab, wo Sie bestellt haben.

Menge:	Artikel:	Menge:	Artikel:



Vorbestellen

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 10.12.2022

Umso eher Sie bestellen, desto sicherer kann alles reserviert werden, was Sie haben möchten. Bestellungen ab dem 10.12.2022 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. – 24.12.2022 haben wir alles für Sie hergerichtet. Selbstverständlich können Sie Ihre Vorbestellungen durch den Kauf weiterer Produkte im Laden ergänzen, verändern Sie aber bitte niemals eine einmal abgegebene Bestellung.

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.

Verlängerte Abholzeiten am 23.12.2022

Am 23.12.2022 haben wir die Abholzeiten bis 20 Uhr verlängert. EC-Kartenzahlung ist möglich.

Auch für Weihnachten stellen wir alles frisch für Sie her, und selbstverständlich verkaufen wir Ihnen nur Fleisch aus der eigenen Schlachtung (außer Geflügel und Lamm). Das macht unser Geschäft manchmal etwas kompliziert. Mit Ihren Vorbestellungen leisten Sie einen Beitrag, damit jeder das bekommt, was er will.

Achtung:

Damit es frisch ist, gibt es nicht jedes Produkt schon am 22.12.2022. Besprechen Sie mit Ihrem Verkäufer oder Ihrer Verkäuferin, wann es was gibt und welcher der ideale Abholtag ist.



Natürlich gutes Fleisch.

Metzgerei Michael Kleiber GmbH | www.kleiber-metzgerei.de

MEMMINGEN Weinmarkt ☎08331 9521-80 | MEMMINGEN Prinzingstr. ☎08331 73399
ULM Münsterplatz ☎0731 619651 | ULM Söflingen ☎0731 70800120 | GÜNZBURG ☎08221 34174 | KEMPTEN ☎0831 29527
SONTHOFEN ☎08321 9952 | OBERSTDORF ☎08322 4814 | LINDAU ☎08382 5883