FREUDE, GENUSS UND LEUCHTENDE MOMENTE



KLEBER

Natürlich gutes Fleisch.



MEMMINGEN Weinmarkt 08331 95 21 -80
MEMMINGEN Prinzingstr. 08331 7 33 99
ULM Münsterplatz 0731 61 96 51
ULM Söflingen 0731 70 80 0120
KEMPTEN 0831 2 95 27
SONTHOFEN 08321 99 52
OBERSTDORF 08322 48 14
LINDAU 08382 58 83

FREUDE, GENUSS UND LEUCHTENDE MOMENTE.

Zwischen all den schlechten Nachrichten wird manchmal fast vergessen, was Weihnachten eigentlich ist:

Ein Fest der Freude, der Farben und der Lichter. Endlich sieht man sich wieder, nimmt sich Zeit füreinander, genießt lange Spaziergänge, lacht miteinander und spürt mehr denn je: Wir gehören zusammen.

Was uns belastet, lassen wir hinter uns. Denn mit Weihnachten feiern wir auch einen Neubeginn – voller Zuversicht, Wärme und dem Vertrauen, dass wir gemeinsam fast alles schaffen.

Zunächst aber gibt's was Gutes zu essen, sehen Sie, was wir für Sie vorbereitet haben.

WUNSCH-LISTE

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche! Wir bitten um Vorbestellung bis 12.12.26!

FESTTAGS-BRATEN

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.





WUNSCH-
LISTE

Gerne erfüllen wir
Ihre Wünsche!
Wir bitten um
Vorbestellung
bis 12.12.26!

UNSER SCHWEINEFLEISCH

Mit dem feinen Geschmack,
den es nur bei Kleiber gibt.

- ★ Schweinekrustenbraten
- ★ Pökelbraten
- ★ Burgunderbraten
- ★ Badisches Schäufele
- ★ Weihnachts-Honigschinken
- ★ Nussschinken
- ★ Fonduefleisch

BESTES 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

KALBFLEISCH

Eine rare Delikatesse.

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

bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

FEINSCHMECKER-BRATEN

FERTIG FÜR SIE ZUBEREITET

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.



SCHWEINEBRATEN IN SEINEM NATÜRLICHEN JUS

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

KALBSBRATEN VOM HALS

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

RINDERSCHMOR-BRATEN IN ROTWEIN

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

REHKEULE IN FEINER WILDSAUCE

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

KALBSBRATEN PROVENCAL

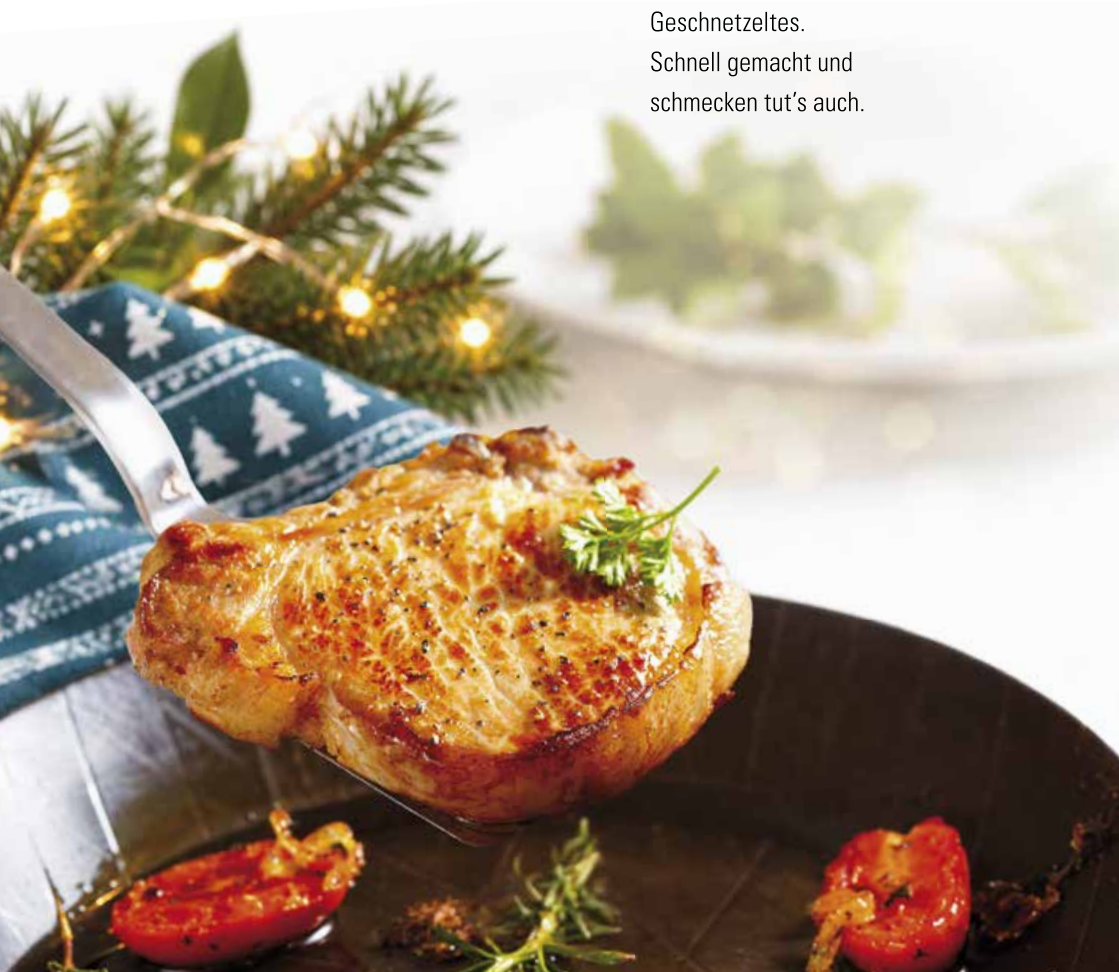
Ein fester Biss, der rahmige Geschmack des Fleisches, die würzigen Kräuter der Provence.

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.

KURZBRAT-STÜCKE

Manchmal geht nichts über ein knuspriges Wiener Schnitzel, 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

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.





WEIH-
NACHTS-
GEFLÜGEL
Letzter Bestelltermin
ist der 12.12.26.

LAMM

Unter den Kennern unserer Kunden gehört das frische Fleisch vom Lamm schon lange zu den Delikatessen, auf die sie an Weihnachten nicht verzichten möchten.

- ★ 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

GEFLÜGEL

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

- ★ Bauernente
- ★ Entenbrustfilets
- ★ Entenkeulen
- ★ Maishähnchen und -teile

GÄNSE

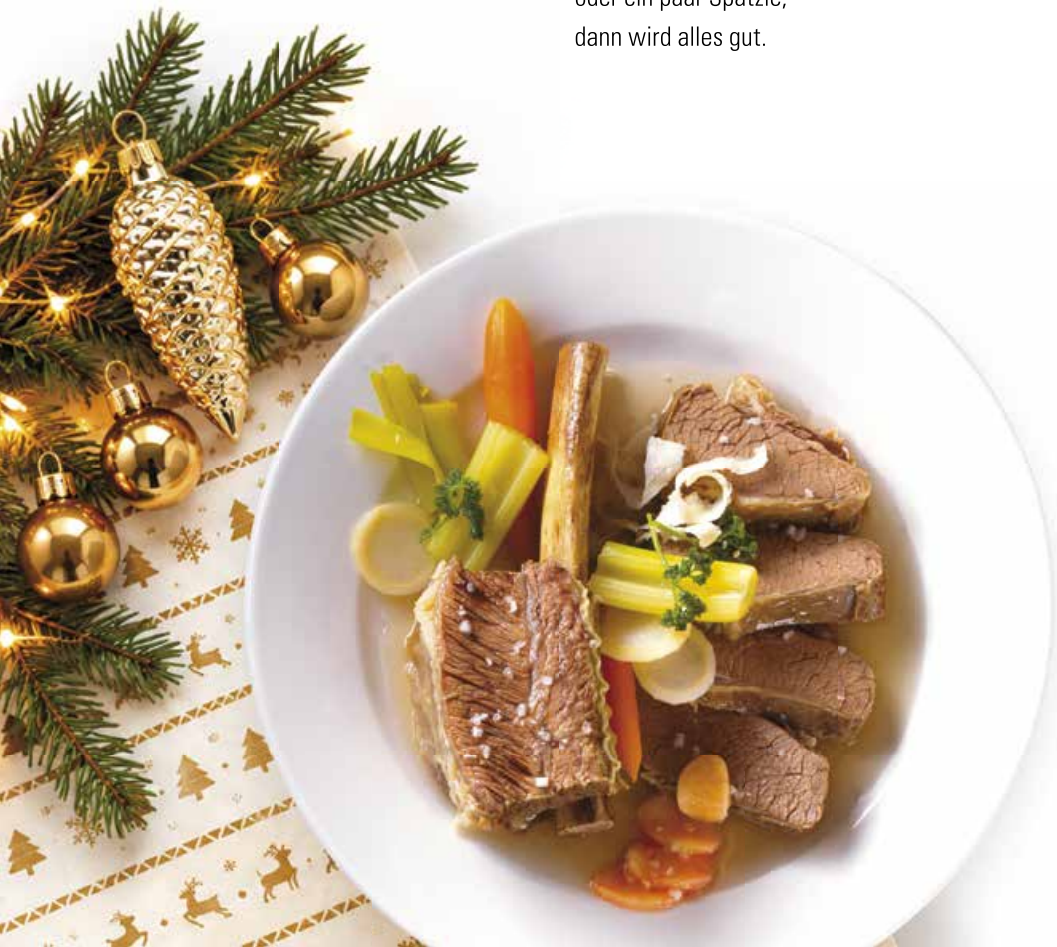
Eine Bauernfamilie aus Schrobenhausen zieht exklusiv für uns eine kleine Anzahl an Gänsen bis Weihnachten heran. Viel Freilauf und selbst angebautes Futter garantieren eine außerordentliche Qualität.



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 Senffrüchte, 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

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.



KLEIBER-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
- ★ Leberterrine mit Rehfleisch
- ★ grobe provenzalische Pâté

dazu:

- ★ Cumberland-Sauce
- ★ Orangensauce

KLEIBER-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.

- ★ Nussschinken
- ★ Weihnachts-Rollschinken
- ★ Allgäuer Bergschinken
- ★ Hausschinken französische Art
- ★ Ratsherrenschinken
- ★ feinster Aufschnitt
- ★ kalte Braten
- ★ gebratenes Roastbeef
- ★ Trüffelleberwurst
- ★ Preiselbeerleberwurst
- ★ Pflaumenleberwurst

und vieles andere mehr

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





WÜRSTCHEN & 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

WÜRSTCHEN

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 am 24.12.26)
- ★ 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.

bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

GESCHENKE

MIT LIEBE VON MIR ZU DIR

Es wird immer schwieriger, für jeden das richtige Geschenk zu finden. Freude soll es machen, ein bisschen überraschen und vor allem gut schmecken. Ob festlich verpackte Wurst- und Schinken-spezialitäten oder ausgewählte Kleiber-Gerichte für den Vorrat: Mit unseren Geschenkideen schenken Sie Genuss, der in Erinnerung bleibt. Informieren Sie sich über unsere Geschenkpakete.

Schenken macht Freude – beim Beschenkten und beim Schenkenden.





GENUSS SCHENKEN – KLASSISCH ODER AUF VORRAT



Kleiber-Meisterstücke

Festlich verpackte Wurst- und Schinkenspezialitäten – als Geschenk, Mitbringsel oder kleines Dankeschön.

Geschenkdosen-Sets

Unsere beliebten Fertiggerichte gibt es jetzt auch zum Verschenken: festlich verpackt in sechs unterschiedlichen Sets für alle, die gutes Essen lieben.

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 12.12.2026

Umso eher Sie bestellen, desto sicherer kann alles reserviert werden, was Sie haben möchten. Bestellungen ab dem 12.12. 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.

Layout & Konzept: pfeifer-marketing.de