



*Gemeinsam Genießen*

**KLEBER**

Natürlich gutes Fleisch.





## *Gemeinsam Genießen*

Weihnachten ist ein Fest der Familie, ein Fest der Freunde und ein Fest mit allen, die wir lieben. Es sind Tage der Gemeinsamkeit, für die wir alte Querelen vergessen, Freunde und Verwandte wiederentdecken, Zeit haben für die Kinder. Wir kommen zur Ruhe, spüren, was uns wichtig ist, und wir wissen gleichzeitig: In wenigen Tagen beginnt ein neuer Anfang.

Es gibt nichts, was das Zusammengehörigkeitsgefühl besser stärken könnte als ein gutes Essen. Der Duft eines Bratens, der durch das Haus zieht, verspricht eine gute gemeinsame Mahlzeit. Nach den Würstchen um Mitternacht vertragen wir uns wieder mit dem Onkel, der beim Monopoly während des Abends rücksichtslos alles zusammengekauft hat, die warme Suppe mit den Maultaschen wärmt uns nach dem Spaziergang im Regen und die Pasteten und Terrinen verzücken sogar Tante Agatha, die auf einmal die Kinder während dem Essen in Ruhe lässt, statt sie dauernd zu ermahnen. Ein gutes Essen verbindet, schafft den Boden für Diskussionen, stärkt Leib und Seele.

Natürlich haben wir Ihnen auch dieses Jahr, zumindest was das Essen anbelangt, wieder alles vorbereitet. Zartes Fleisch von den Tieren unserer Bauern, Salate und Terrinen aus unserer Küche, Schinken und Würste, die täglich frisch hergestellt werden. Planen Sie Ihre Mahlzeiten, versuchen Sie Überraschungen, wie etwa einen unverhofften Besuch, vorwegzunehmen, machen Sie Ihre Vorbestellungen – dieses Büchlein soll Ihnen dabei eine Hilfe sein.



### *Gemeinsam Planen*

Wenn Sie bis zum  
12.12.2020  
vorbestellen, gibt  
es noch fast alles.

**Unsere kleinen Lesezeichen geben Ihnen nützliche Tipps und Hinweise. Nutzen Sie auch das beigelegte Exemplar, notieren Sie Ihre Wünsche und Ideen und lassen Sie uns gemeinsam Ihr Weihnachtsfest planen!**



## *Festtagsbraten*

Ein herrlicher Duft von Zwiebeln und von gebratenem Fleisch – im Ofen schmort ein Braten. Mit dem sich aufbauenden Hunger wächst das wohlige Gefühl freudiger Erwartung – hoffentlich gibt's bald zu essen.

### *Vollmilchkalb – eine rare Delikatesse*

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



 bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



### *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

### *Unser Schweinefleisch – ein Geschmack, wie er nur von gesund gefütterten Tieren kommt*

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



### *Gemeinsam Planen*

Holen Sie Ihre  
Vorbestellung zum  
vereinbarten Termin  
ab. Eine spezielle  
Abholstation in Ihrer  
Filiale reduziert  
Wartezeiten.

### *Kleiber-Fonds passend zu natürlich gutem Fleisch*

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

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





Legen Sie die Beine hoch – wir kochen für Sie.



## *Feinschmeckerbraten*

### *Fertig für Sie zubereitet*

Ein Braten vom Schwein, vom Kalb, Rind oder sogar vom 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 dann wird angerichtet.



Beutel 1 Stunde vor Zubereitung aus dem Kühlschrank nehmen.



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



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



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.



Fleisch gegen die Faser aufschneiden, servieren und genießen. TIPP: Die Soße bei Bedarf in einem Topf nacherhitzen. Die Teller können Sie im selben Ofen vorwärmen, weil er sauber bleibt.



Bitte beachten Sie den Zubereitungshinweis auf der Packung!



## Unsere Feinschmecker Empfehlungen

### ★ Kalbsbraten provençal

Ein wunderbarer Braten als Erinnerung an die schönsten Abende in einer Landschaft, wie sie ehrlicher und reiner nicht sein könnte.

### ★ Rinderschmorbraten in Rotwein

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

### ★ Schweinebraten in seinem natürlichen Jus

Bodenständig, unglaublich zart, saftig und geschmackvoll.

### ★ Rehkeule in feiner Wildsauce

Eines der besten Herbstgerichte überhaupt: Kräftig im Geschmack, hält dieser Leckerbissen Leib und Seele zusammen.

### ★ Kalbsbraten vom Hals

Vollmilchkalb von bester Qualität, der Duft von Zwiebeln, Tomaten und ein Hauch Wacholder.

### ★ Roastbeef rosa

Unser Roastbeef nur bei 60 – 65°C erwärmen, damit die Kerntemperatur unter 59°C bleibt und der Braten rosa und zart wird.

■ bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



### Gemeinsam Planen

Mit einem Feinschmeckerbraten sind Sie auf jede Überraschung gut vorbereitet – auch zwischen den Jahren.



## *Kurzbratstücke*

Manchmal geht nichts über ein knuspriges Wienerschnitzel, ein zartes Steak oder ein feines Geschnetzeltes. Schnell gemacht und köstlich.

Gemeinsam Zeit  
verbringen.



### *Gutes aus der Pfanne*

Mit unseren Kurzbratstücken, den Beilagen und den Soßen zaubern Sie im Handumdrehen ein festliches Mahl auf den Tisch.

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

■ bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen





## Warme Soßen

Es ist die Soße, die das Fleisch mit der Beilage verbindet und ein Gericht rund und stimmig macht. Und es ist die Soße, die den Geschmack des Fleisches zur Geltung bringt und von der Ihre Familie und Ihre Freunde schwärmen werden.

- ★ feine Bratensoße
- ★ Pfefferrahmsoße
- ★ Rotwein-Schalotten-Soße
- ★ Champignon-Weißwein-Soße
- ★ Madeira-Soße ■
- ★ Feinschmeckerssoße „Reh“ ■



## Unsere Beilagen

Sie werden meist 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, wie wir es von ihnen erwarten.

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



### Gemeinsam Planen

Es gibt Beilagen, die zu allem passen. Ein kleiner Vorrat davon kann nicht schaden.





## ★ *Reh und Lamm*

Oft schon seit Generationen mit Weihnachten verbunden: Am heiligen Tag gibt es unsere Weihnachtsdelikatessen: Zartes, saftiges Reh oder Lamm.

### *Reh*

Zartes, saftiges Fleisch, mager, fein im Geschmack und erst noch von einem Tier, dass sich Zeit seines Lebens in der freien Natur bewegen konnte. Ob mit Niedergarmethode im Ofen oder sogar auf dem Grill gegart, Essen für außergewöhnliche Tage.

- ★ Rehkeule, entbeint
- ★ Rehkeule, in Teilen
- ★ Rehmedaillons
- ★ Rehrücken und -schulter

### *Lamm*

Unter den Kennern unserer Kunden gehört das frische Fleisch vom Lamm schon lange zu den Delikatessen, auf die sie an Weihnachten nicht verzichten mögen: zart, saftig im Geschmack, bekömmlich, wie es nur Fleisch von Tieren sein kann, die sich im Freien bewegt haben.

- ★ Lammkoteletts und -steaks
- ★ Lammkeule
- ★ Lammrücken
- ★ Lammschulter

### *Weihnachtsgans und -ente*

Eine knusprig gebratene Gans oder eine Ente, schon unsere Großeltern haben damit Weihnachten gefeiert. In guter Qualität nicht ganz einfach zu kriegen – bestellen Sie so früh wie möglich.

- ★ Weidegänse
- ★ Gänsebrüste und -keulen
- ★ Bauernenten
- ★ Entenbrustfilets und Entenkeulen
- ★ Lebern von Gänsen, Enten und Hähnchen

### *Puten und Hähnchen*

In manchen Familien ist die Pute Inbegriff des Weihnachtssessens. Und auch Hähnchen haben ihren festen Platz.

- ★ Puten
- ★ Jungputen
- ★ Puten-Teilstücke
- ★ Maishähnchen
- ★ Maishähnchenteile

## *Geflügel*

Gans, Ente, Pute und Hähnchen stammen nicht aus unserer Eigenschlachtung. Aufgrund der aktuellen Situation kann es dadurch zu Lieferengpässen oder sogar -ausfällen kommen. In diesem Fall kontaktieren wir Sie, sodass wir gemeinsam eine Alternative finden können.



## Suppen und Siedfleisch

Genießen Sie eine warme Suppe nach einem gemeinsamen Spaziergang mit der Familie, nach einer rasanten Schlittenfahrt oder dem Spielen im Schnee mit den Kindern.



### Gemeinsam Planen

Unsere Abholstationen für die Vorbestellungen sind am 23.12. bis 20 Uhr für Sie geöffnet.

### Siedfleisch

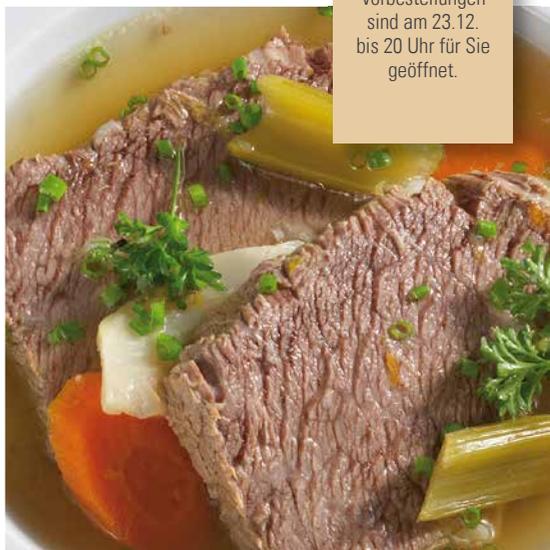
Eine Suppe wird zur ausgewachsenen Mahlzeit, wenn ein großes Stück Fleisch drin schwimmt. Ein bisschen Gemüse und Kartoffeln, grobblockiges Salz, ein scharfer Senf oder sogar Senffrüchte, vielleicht ein Markknochen – da lässt sich etwas machen.

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

### Maultaschen

Sie gehören zu Weihnachten, zumindest 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) ■



### Suppen und Einlagen

Suppen wärmen den Magen und sie wärmen unsere Seele. Unsere Ahnen wussten schon, warum sie so viel Suppe gegessen haben.

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

■ bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



## Kalte Köstlichkeiten

Schinken in allen Geschmacksrichtungen, eine Leberwurst, deren Duft uns beim Aufschneiden 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.



## Weihnachts-Spezialitäten

Ein Hauch von Glanz und Exklusivität: die meisten unserer Pâtés gibt es nur über die Festtage. Lassen Sie sich verführen, das Leben ist kurz.

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

dazu:

- ★ Cumberland-Sauce
- ★ Orangensauce



## Gemeinsam Planen

Pâtés und Parfaits schmecken frisch am besten, ideal für die ersten Feiertage.

Nicht alltäglich,  
sondern ganz speziell  
zur Weihnachtszeit:  
unsere Pâtés.





### *Schinken, Wurst und kalte Braten*

Besondere Leckerbissen für ein Buffet, für eine Brotzeit oder einfach zwischendurch. Für unsere Schinken, für den kalten Braten, für die Leberwurst und den Aufschnitt nehmen wir nur frisches gutes Fleisch und beste Zutaten.

- ★ Weihnachts-Rollschinken, roh und gekocht
- ★ Allgäuer Bergschinken
- ★ Hausschinken französische Art
- ★ Ratsherrenschinken
- ★ feinsten Aufschnitt
- ★ kalte Braten
- ★ gebratenes Roastbeef
- ★ Trüffel-Leberwurst
- ★ Preiselbeerleberwurst
- ★ Pflaumenleberwurst

Würste sind  
veredeltes Fleisch.

und vieles andere mehr

### *Kleiber-Salate*

Frisch zubereitet, eine köstliche Beilage, eine Vorspeise zu einem Festessen. Frisch schmecken sie am besten.

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





## Würstchen und Fertiges

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



### Gemeinsam Planen

Zum Ragout die  
Spätzle nicht  
vergessen.



### 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

■ bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen

### Würste und Würstchen

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

- ★ Bratwürste
- ★ Fränkische Rostbratwürste
- ★ Weißwürste
- ★ rohe Zitronenwürstle (nur am 24.12.20) ■
- ★ Weihnachts-Cocktailwürstle (rot, weiß und gelb)
- ★ Wiener / Saitenwürstchen
- ★ Schüblinge / Rote Würste
- ★ Debrecziner
- ★ Mini-Cabanossi
- ★ Puten-Käse-Krainer
- ★ Allgäuer Rauchzipfel

Heute Abend am  
liebsten eine gute  
Wurst.





## Geschenke

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.



### *Kleiber-Meisterstücke*

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



### *Gemeinsam Planen*

Schenken macht Freude – beim Beschenken und beim Schenkenden.





## Planen und Vorbestellen

In diesem Jahr ist nichts, wie es war: Abstandsregeln, Maskenpflicht und nur eine beschränkte Anzahl an Personen im Laden. Gemeinsam aber schaffen wir das: Sie bestellen vor, wir richten die Ware, Sie holen sie ab.



Als Ergänzung gibt es in jeder Filiale ein zusätzliches Angebot an Köstlichkeiten. Selbstverständlich beraten wir Sie auch dieses Jahr gerne bei der Planung Ihrer Menüs. Sprechen Sie mit Ihrem Verkäufer oder Ihrer Verkäuferin. Oder rufen Sie ganz einfach an.

### ★ Vorbestellung bis spätestens 12.12.

Am Besten bestellen Sie so früh wie möglich, damit Sie genau das bekommen, was Sie möchten – es sei denn, die Natur setzt uns Grenzen. Bestellungen ab dem 12. Dezember sind möglich, einzelne Produkte sind dann aber vielleicht schon ausverkauft.

### ★ Abholung vom 22. bis 24.12. nur zum vereinbarten Termin.

Zu diesem Zeitpunkt, und nicht früher, haben wir alles frisch für Sie hergerichtet. Ganz wichtig: Ändern Sie bitte in keinem Fall Ihre einmal abgegebene Bestellung.

### ★ Nutzen Sie das Bestellformular.

Unterstützen Sie uns, indem Sie das Bestellformular schon ausgefüllt in Ihre Filiale mitbringen. Wir gehen es dann gemeinsam mit Ihnen durch. Haben Sie auch an Salate und Beilagen gedacht? Wir beraten Sie gerne!

### ★ Verlängerte Abholzeiten am 23.12.

Um den Betrieb bei der Abholung zu entzerren, haben wir unsere Abholzeiten am 23. Dezember bis 20 Uhr verlängert (nur Abholung). Kartenzahlung ist möglich.

Auch an Weihnachten gilt natürlich: Wir verkaufen Ihnen ausschließlich gutes Fleisch aus unserer Eigenschlachtung (außer Geflügel). Sollte trotz Vorbestellungen ein Stück nicht mehr vorhanden sein, sagen Sie uns, was Sie machen wollen, und wir finden eine ausgezeichnete Alternative.

# KLEIBER

Natürlich gutes Fleisch.

Metzgerei Michael Kleiber GmbH | [www.kleiber-metzgerei.de](http://www.kleiber-metzgerei.de)

MEMMINGEN Weinmarkt ☎ 08331 9521-80 | MEMMINGEN Prinzingerstr. ☎ 08331 73399  
ULM Münsterplatz ☎ 0731 619651 | ULM Söflingen ☎ 0731 7080120 | GÜNZBURG ☎ 08221 34174 | KEMPTEN ☎ 0831 29527  
SONTHOFEN ☎ 08321 9952 | OBERSTDORF ☎ 08322 4814 | LINDAU ☎ 08382 5883