







# Unerwartet!

## SO, WIE WIR DENKEN, WIRD ES NICHT SEIN.

Wenn wir eines haben lernen können dieses Jahr, so ist es, sich auf unerwartete Situationen einstellen zu können. Nichts ist gekommen, wie wir es geplant haben – und doch, es war ein gutes Jahr. Zwar war's nix mit dem Urlaub in Italien, dafür aber haben wir den bayrischen Wald neu entdeckt. Auswärts essen war nur selten möglich, miteinander und füreinander zu kochen aber macht uns inzwischen mindestens so viel Spaß. Wir haben gelernt, die Dinge zu nehmen, wie sie kommen, uns daran zu erfreuen, dankbar zu sein für das, was es gibt.

Wir ahnen es schon heute, vermutlich wird auch Weihnachten dieses Jahr anders, als wir uns das vorstellen. Eines aber ist sicher: Wer auch immer zu Besuch kommt oder nicht kommt, es gibt etwas Gutes zum Essen. Wir helfen Ihnen dabei.

Planen Sie sorgfältig, denn Sie wissen ja, um gut improvisieren zu können, muss man gut geplant haben.  
Möge Ihnen dieses Büchlein dazu eine Hilfe sein.

Gerne erfüllen wir Ihre  
Wünsche. Wir bitten um  
Vorbestellung bis zum  
11.12.2021



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

# Geschenke

## UNSERE MEISTERSTÜCKE

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



3 |

2 |

1 |

4 |





## MEISTERSTÜCK NR. 1

- ★ Rohsalami
- ★ Bauernkochsalami

## MEISTERSTÜCK NR. 2

- ★ Memminger Mauwurst
- ★ Allgäuer Bergschinken

## MEISTERSTÜCK NR. 3

- ★ Memminger Mauwurst
- ★ Göttinger Bläsle
- ★ Bauernkochsalami

## MEISTERSTÜCK NR. 4

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

## MEISTERSTÜCK NR. 5

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

## 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.



Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 11.12.2021

## VOLLMILCHKALB – EINE RARE DELIKATESSE

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

\* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen





## UNSER SCHWEINE- FLEISCH – 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
- ★ Rinderspikbraten \*
- ★ 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





# Feinschmeckenbraten

## 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 Vakuumbbeutel. 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.



## Feinschmeckenbraten: 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 Wachholder.

### Rinderschmorbraten in Rotwein \*

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

### Kalbsbraten provençal \*

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.

\* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 11.12.2021



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 anstecken).



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 Sauce 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!





Gerne erfüllen wir Ihre  
Wünsche. Wir bitten um  
Vorbestellung bis zum  
11.12.2021

# Kunzbrat- stücke

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
- ★ Kalbgeschnetzeltes
- ★ Schweineschnitzel
- ★ Schweine-Kotelett





## WARMER 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“\*



## 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



\* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



# 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.



Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 11.12.2021

## 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 um's Lammfleisch machten, unsere Lamm Delikatessen.

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



## 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 \*

## 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 \*
- ★ Entenkeulen \*
- ★ Lebern von Gänsen, Enten und Hähnchen \*

## 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



# 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
- ★ Brätlnödel / -spätzle
- ★ Leberknödel
- ★ Leberspätzle

## MAULTASCHEN

Einige davon mag man immer, passen tun sie 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) \*

Geme erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 11.12.2021



\* bitte diese Leckerbissen unbedingt vorbestellen



# 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
  - ★ Lachsschinken
  - ★ feinsten Aufschnitt
  - ★ kalte Braten
  - ★ gebratenes Roastbeef
  - ★ Trüffel-Leberwurst
  - ★ Preiselbeer-Leberwurst
  - ★ Pflaumen-Leberwurst
- und vieles andere mehr



## KLEIBER-SPEZIALITÄTEN

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

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

dazu:

- ★ Cumberland-Sauce
- ★ Orangensauce



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

# FrISChe Salate

Gerne erfüllen wir Ihre Wünsche. Wir bitten um Vorbestellung bis zum 11.12.2021

- ★ 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
- ★ Rehscheiben „Försterin“
- ★ Cole Slaw
- ★ Mais-Nudel-Salat





# Wurstchen 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 24.12.21) \*
- ★ 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



# 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.

### ★ 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 11.12.21

Umso eher Sie bestellen, desto sicherer kann alles reserviert werden, was Sie haben möchten. Bestellungen ab dem 11.12. 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, verändern Sie aber bitte niemals eine einmal abgegebene Bestellung.

### ★ Bestellformular nutzen

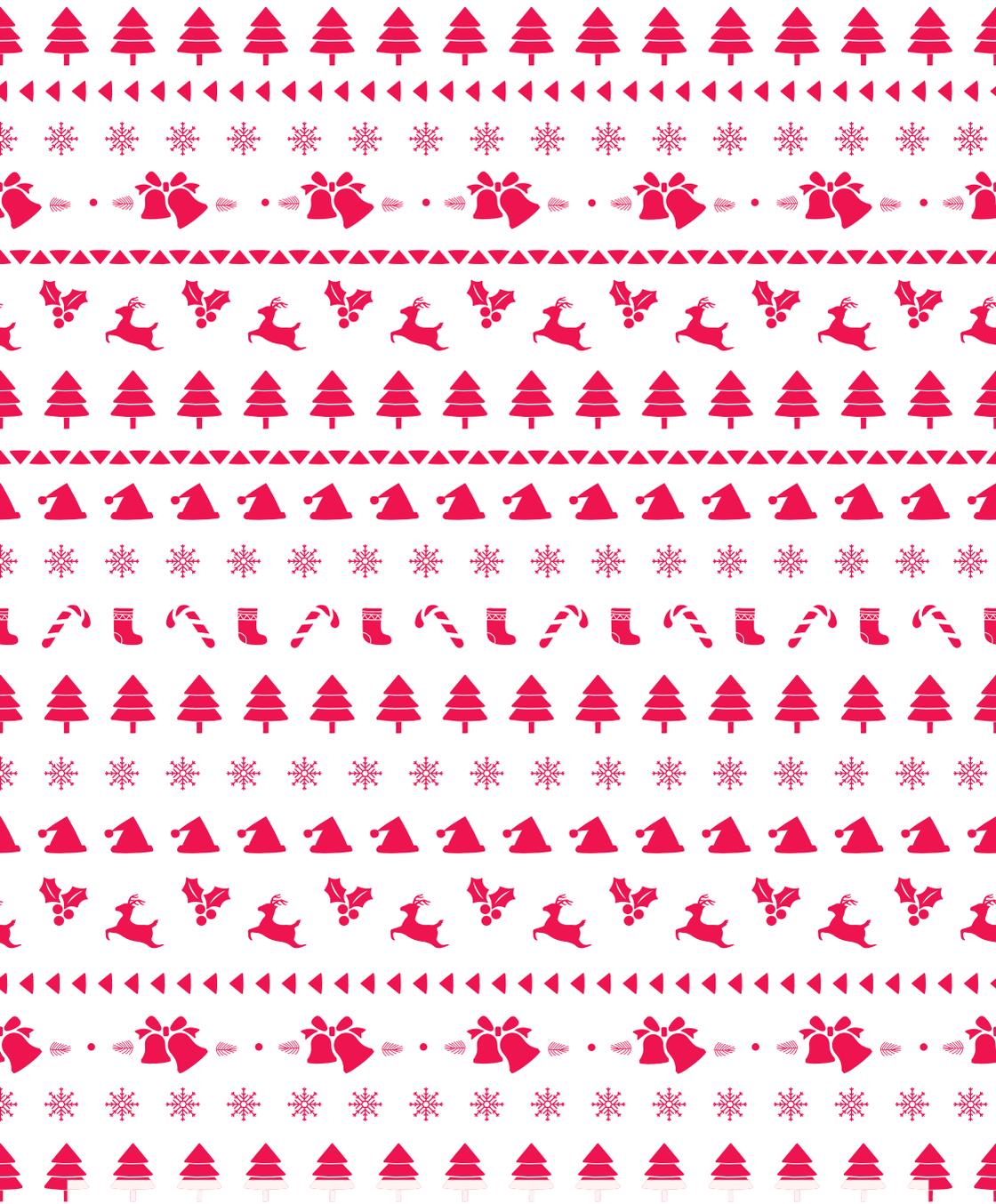
Bringen Sie Ihr Bestellformular fertig ausgefüllt in die Filiale, und gehen Sie es dann nochmals gemeinsam durch mit Ihrem Verkäufer oder Ihrer Verkäuferin. Damit können Missverständnisse vermieden werden, und wo immer gewünscht, können wir Ihre Bestellungen noch mit Rezepten und Kochtipps ergänzen.

### ★ Verlängerte Abholzeiten am 23.12.

Am 23.12. haben wir die Abholzeiten bis 20 Uhr verlängert. 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.





# KLEIBER

Natürlich gutes Fleisch.

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

MEMMINGEN Weinmarkt ☎ 08331 9521-80 | MEMMINGEN Prinzingstr. ☎ 08331 73399  
ULM Münsterplatz ☎ 0731 61 9651 | ULM Söflingen ☎ 0731 70 800120 | GÜNZBURG ☎ 08221 341 74 | KEMPTEN ☎ 0831 2 95 27  
SONTHOFEN ☎ 08321 99 52 | OBERSTDORF ☎ 08322 48 14 | LINDAU ☎ 08382 58 83

