



Weihnachten ist ...



KLEBER

Natürlich gutes Fleisch.



Weihnachten ist ...

Es gibt wohl kaum ein Fest, das so vielfältige und widersprüchliche Empfindungen in uns auslöst wie Weihnachten.

Jenseits aller Geschenke und Weihnachtsbäume verbindet jeder dieses Fest mit anderen Erwartungen: die einen feiern die Geburt Christi, durch die Gott Mensch wurde, um die Welt zu erlösen. Die andern freuen sich vor allem darauf, wieder einmal mit Familie und Freunden Zeit verbringen zu können, sich gemeinsam zu erinnern und ihr Zusammengehörigkeitsgefühl zu stärken. Andere wieder nehmen sich vor, ein paar Tage auszuspannen, das Vergangene Revue passieren zu lassen und die Schwerpunkte für die Zukunft zu überdenken – oder, sie lassen sich einfach verzaubern von den jahrhundertealten Gebräuchen und Riten, sie backen, dekorieren und genießen die festliche Stimmung.

Sicher ist, Weihnachten ist ein Fest der Freude, der Gemeinsamkeit, des Genießens. Und dazu gehört in jedem Fall ein gutes Essen – genauso wie wir es für Sie vorbereitet haben.



Weihnachten ist ...

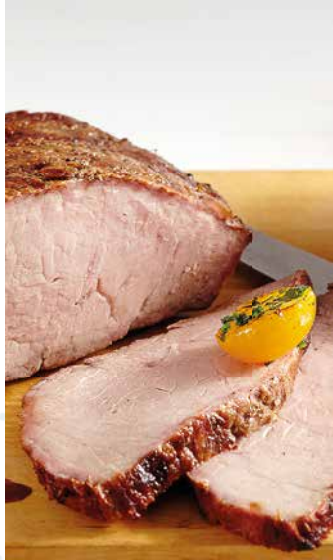


Das Fest der großen Braten

Was passt besser auf einen großen Familientisch als ein großer Braten. Stundenlang im Ofen sorgfältig gegart, ein Duft, der einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt. Die Verheißung einer zarten Köstlichkeit und das Symbol für die Liebe und die Großzügigkeit des Kochs oder der Köchin.

VOLLMILCHKALB – EINE RARE DELIKATESSE

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



UNSER SCHWEINEFLEISCH – NOCH VIEL BESSER ALS ERWARTET

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

Gerne erfüllen wir
Ihre Wünsche.
Wir bitten um
Vorbestellung bis
zum 09.12.2023.



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





Weihnachten ist ...



Die Zeit der Feinschmeckerbraten

Sie bekommen sie bei uns fix fertig zubereitet, stundenlang gegart nach der Art der großen französischen Köche. Sorgfältig aufwärmen, schön anrichten, die Beilagen dazu und wir können essen. Heute muss keiner Kochen. Das ist gut so, denn wer will schon in die Küche gehen, wenn das Monopoly gerade spannend wird oder der Onkel Paul mit seinen Anekdoten die ganze Familie unterhält?

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.

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

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.



Zubereitung



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 h bei 95 °C erhitzen. Roastbeef rosa (je nach Größe) 1 – 1,5 h 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!



Weihnachten ist ...



Die Zeit der kurzen, schnellen Gerichte

Die Weihnachtstage sind immer auch eine Zeit der Improvisation. Unverhofft kommen Gäste oder der Teil der Familie, der eigentlich nur zum Brunch kommen wollte, bleibt jetzt doch zum Abendessen – und hat Hunger, wie ein Rudel Wölfe. Da gibt es etwas Gutes aus der Pfanne, ein Schnitzel, ein Steak oder auch mal ein Geschnetztes. Saucen und Beilagen sind selbstverständlich auch schon vorbereitet, es gibt gleich zu essen.

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“





Weihnachten ist ...



*Die Zeit für einen
Leckerbissen vom Lamm
oder Reh*

Auch in Familien, in denen diese gut bekömmlichen Fleischstücke eher selten auf dem Speisezetteln stehen, an Weihnachten sind sie Tradition: Festlich, mit Spätzle, Gemüse und vielleicht einem Apfel mit Preiselbeeren und Kastanien, als feine Medaillons mit Kartoffelgratin – ein Hauch von Exklusivität und Festlichkeit.



LAMM

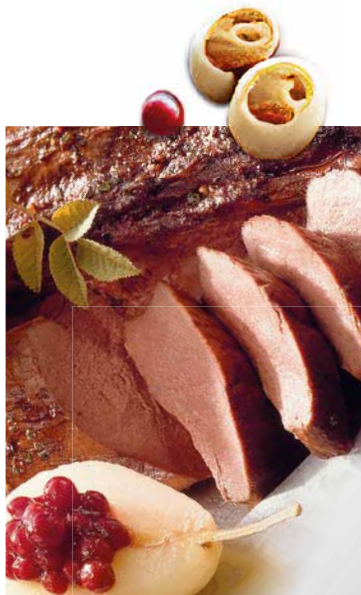
Nur das frische Fleisch von gesunden, sorgfältig geschlachteten Tieren hat diesen unvergleichlichen Geschmack. Nicht von ungefähr genießen auch Kunden, die früher einen großen Bogen ums Lammfleisch machten, unsere Lamm Delikatessen.

- ★ 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





Weihnachten ist ...



Die Zeit der Suppen und Einlagen

Eine wärmende Suppe mit ein paar kräftigen Einlagen und vor allem einem guten Stück Fleisch. Sie wärmt Körper und Seele, schmeckt hervorragend, gibt Kraft und lässt uns selig schlafen, auch wenn wir sie erst kurz vor Mitternacht gegessen haben.



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
- ★ Brätspätzle
- ★ 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)





Weihnachten ist ...



Die Zeit der kalten Köstlichkeiten

Spezialitäten und Leckerbissen für ein ausgedehntes Frühstück, für den kleinen Hunger dazwischen oder für die Brotzeit nach dem Spaziergang, vielleicht sogar als „Vorspeise“ um den Appetit anzuregen – auch dieses Jahr gibt es eine ganze Reihe von Köstlichkeiten, die in vielen Familien an Weihnachten einfach dazu gehören.

SCHINKEN, WURST UND KALTE BRATEN

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

- ★ Nusschinken
 - ★ Weihnachts-Rollschinken
 - ★ Allgäuer Bergschinken
 - ★ Hausschinken französische Art
 - ★ Ratsherrenschinken
 - ★ feinster Aufschnitt
 - ★ kalter Braten
 - ★ gebratenes Roastbeef
 - ★ Trüffelleberwurst
 - ★ Preiselbeerleberwurst
 - ★ 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
- ★ Leberterrine mit Rehfleisch
- ★ Pâté provençal

dazu:

- ★ Cumberland-Sauce
- ★ Orangensauce



Weihnachten ist ...



Die Zeit der frischen Salate

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



Gerne erfüllen wir
Ihre Wünsche.
Wir bitten um
Vorbestellung bis
zum 09.12.2023.

- ★ Rohkostsalat mit Ananas (Fr)
- ★ Pagodensalat (ab Do)
- ★ Wiener Geflügelsalat (Mi & Fr)
- ★ Geflügelsalat „Bombay“ (Do)
- ★ Sellerie-Apfel-Salat (Mi & Fr)
- ★ Rindfleisch in Vinaigrette (Do)
- ★ Eiersalat (Mi & Fr)
- ★ Pilzsalat (Do)
- ★ Linsensalat (Mi)

- ★ Vitello tonnato (Fr)
- ★ Fleischsalat (täglich)
- ★ Schweizer Wurstsalat (Fr)
- ★ Gepökelte Rinderbrust in
Meerrettich-Vinaigrette (Do)
- ★ Rehscheiben „Försterin“ (Fr)
- ★ Cole Slaw (Do)
- ★ Mais-Nudel-Salat (Mi & Fr)





Weihnachten ist ...



Die Zeit der Würste und Würstchen

Bestes veredeltes Fleisch, minutenschnell heiß gemacht – passt einfach immer. Würstchen. Die Kinder lieben sie, die Erwachsenen wollen gerne auch eins probieren – und können dann nicht genug Nachschlag bekommen. Sie sind der Stolz unserer Wurstmacher, und gehören unbedingt auf den Einkaufszettel für die Weihnachtstage!

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 23.12.2023)
- ★ 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



Weihnachten ist ...



Meisterstücke

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





Weihnachten ist ...



Geflügel

Es hat, solange es hat!

Wir kommunizieren es schon seit Jahren: Geflügel in guter Qualität ist an Weihnachten fast nicht zu kriegen, das letzte Jahr haben wir Ihnen sogar davon abgeraten.

Einen Lichtblick aber gibt es:

nach intensivem Suchen haben wir diesen Frühling ein paar neue Bezugsquellen auftun können.

★ **Unsere Gänse** kommen dieses Jahr von einem bayrischen Hof, der in erster Linie Kartoffeln und Gemüse anbaut, speziell für uns aber auf Weihnachten auch einige Gänse gezüchtet hat. Wir haben sie getestet: wunderbar!

★ **Die Bauernenten** kommen ebenfalls aus Bayern, die Keulen und die Brüste beziehen wir in Frankreich.

★ **Die Hühner** sind aus dem Elsass, ebenso Hühnerbrüste und -keulen.

Gerne erfüllen wir
Ihre Wünsche.
Wir bitten um
Vorbestellung bis
zum 09.12.2023.

Die Qualität stimmt.

Allerdings kriegen wir, vor allem bei den Gänsen, nie die Mengen, die wir gerne hätten. Aber, zur Qualität können wir stehen, und was wir bekommen, verkaufen wir Ihnen gerne. Wir rechnen aber damit, dass das eine oder andere schnell ausverkauft sein wird.

Falls Sie also für Weihnachten mit einem Gänsebraten oder einer Ente liebäugeln, **bestellen Sie sie so schnell wie möglich**. Natürlich aber gibt es auch dieses Jahr wieder wunderbare Alternativen: ein Lammrücken, eine saftige Rehkeule, ein fürstliches Chateaubriand oder Roastbeef, um nur einige zu nennen.

Planen & Vorbestellen

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 09.12.2023

Umso eher Sie bestellen, desto sicherer kann alles reserviert werden, was Sie haben möchten. Bestellungen ab dem 09.12.2023 sind selbstverständlich möglich, vielleicht ist das eine oder andere dann aber ausverkauft.

Abholen zum vereinbarten Termin

Zu dem von Ihnen vereinbarten Termin zwischen dem 21.12. und 23.12.2023 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.

Verlängerte Abholzeiten am 22.12.2023

Am 22.12.2023 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.

Achtung

Damit es frisch ist, gibt es nicht jedes Produkt schon am 21.12.2023. Besprechen Sie mit Ihrem Verkäufer oder Ihrer Verkäuferin, wann es was gibt und welcher der ideale Abholtag ist.