



# ALLES FÜR DIE FESTTAGE

## KALB-, RIND- UND LAMMFLEISCH

- ZART EINGELEGTER SAUERBRATEN
- ROULADEN
- SAFTIGE BRATENSTÜCKE
- ZART ABGEHANGENE STEAKS

## DAS FAMILIENDINNER! FONDUE

- SUPPENFONDUE (DÜNNE SCHEIBEN)
- FETTFONDUE (WÜRFEL)
- FERTIG GESCHNITTEN
- VOM RIND, SCHWEIN, PUTE, KALB

+ hausgemachte  
fonduesossen

## FRISCHES GEFLÜGEL BIS 13.12. VORBESTELLEN

- BAYR. GÄNSE 5-6 KG
- BABYPUTE 3-6 KG
- BAYR. ENTEN 2-3 KG
- ENTENKEULEN UND ENTENBRUST
- GÄNSEKEULEN UND BRUST

## FEINE PASTETEN

- VOM REH, ENTE-ORANGE, PREISELBEEREN
- , PFEFFER, APFEL-CALVADOS

## AMMERTALER WILD

- KEULE, RÜCKEN, FILET UND GULASCH
- HIRSCH, REH UND GAMS

## FISCH

- GERÄUCHERTER LACHS
- FORELLEN FRISCH UND GERÄUCHERT
- GARNELEN IN KNOBLAUCHÖL
- KRABBENCOCKTAIL

## WEIHNACHTS-SPEZIAL

- ALLGÄUER RACLETTEKÄSE
- VORGESCHNITTEN UND ABGEPACKT
- CHILI 250G
- PFEFFER 250G
- NATUR 300G

## BAYERISCHES WAGYU-BEEF

- DAS BESONDERE FÜR IHRE FESTTAGE!
- ERSTKLASSIG MARMORIERT MIT
- UNVERWECHSELBARER BUTTERNOTE
- VERSCHIEDENE TEILSTÜCKE
- SCHNELL SEIN LOHNT SICH

## WEIHNACHTSSCHINKEN

- HEIß GEGART, SAFTIGE STÜCKE, MIT
- WACHOLDER VERFEINERT

## GESCHENKTIPP

- WERTGUTSCHEIN AUS UNSERER METZGEREI
- PRÄSENTKORB
- bis 16. 12. vorbestellen**

## KEINE LUST ZU KOCHEN ???

BEIM CHEF SCHMECKTS SOWIESO' AM BESTEN :-)

- WAGYUBRATEN IN HERRLICHER ROTWEINSOSSE
- ENTENBRUST IN FEINER ORANGENSOSSE
- GULASCH VOM AMMERGAUER HIRSCH

ALLE GERICHTE FERTIG PORTIONIERT IM VC BEUTEL.  
EINFACH IM WASSERBAD ERWÄRMEN UND GENIEßEN!

**bitte unbedingt bis spätestens 16. 12. vorbestellen**



UM ES FÜR SIE UND UNS EINFACHER ZU MACHEN, BITTEN WIR UM IHRE  
**KOMPLETTE VORBESTELLUNG (WURST, FLEISCH, SALATE, KÄSE)**  
DAMIT FÜR SIE UND ANDERE KUNDEN KEINE LANGE WARTEZEIT ENTSTEHT



**NAME :**

**ADRESSE + TELEFONNUMMER**

**KUNDENNUMMER**



**BEZEICHNUNG**

**MENGE**

☆	
	☆
☆	
	☆
☆	
☆	☆

☐

ICH HOLE DIE BESTELLTE WARE AM

\_\_\_\_\_  
DATUM/WOCHENTAG

☐

ICH MÖCHTE DIE OBEN BESTELLTE WARE GERNE GELIEFERT HABEN

**DIE LIEFERUNG ERFOLGT AM 23. 12. ZWISCHEN 14-18 UHR**