

Bestellnr.

Wir erfüllen Ihnen gerne weitere Wünsche ...

FRISCHWILD



auf Anfrage an der
Bedienungstheke

Lassen Sie sich von Ihrem Team aus der Bedienungstheke beraten.

Name

Straße

PLZ

Ort

Telefon

Ich hole die Waren am .12.2025

um Uhr hier an der Theke ab.

Unterschrift

Bitte geben Sie Ihre Bestellung bis spätestens

Donnerstag, 11.12.2025 an der Bedienungstheke ab.

Wir wünschen Ihnen **FROHE**
WEIHNACHTEN

Qualitäts-Fachmetzgerei

» Südbayerische «
FLEISCHWAREN

Vorbestellen, abholen, stressfrei genießen

BESTES FLEISCH

für Ihr Weihnachtsmenü

Bestellschein bis spätestens
11. Dezember 2025
an der Bedienungstheke
abgeben

Wir ♥ Lebensmittel.

Qualitäts-Fachmetzgerei

» Südbayerische «
FLEISCHWAREN



Meine WEIHNACHTSBESTELLUNG

ZARTES VOM JUNGBULLEN, SCHWEIN, LAMM, KALB

	Jungbullen Roastbeef ohne Knochen _____ kg
	Jungbullensteaks aus der Hürte _____ kg
	Schweinefilet für Sie frisch aufgetaut _____ kg
	Kalbsrollbraten vom Hals _____ kg
	Lammkeule mit Knochen, aus Neuseeland _____ kg
	Lammrücken zart _____ kg

	Jungbullenfilet frisch _____ kg
	Schweinefilet frisch, zart _____ kg
	Schweinerückenrollbraten zart _____ kg
	Kalbsbraten aus der Schulter ohne Knochen _____ kg
	Kalbsschnitzel aus der Oberschale _____ kg
	Kalbsfilet zart _____ kg

ROHE SCHINKENSPEZIALITÄTEN

	Original Parma-Schinken 14 Monate gereift, luftgetrocknet _____ g
	Schwarzwälder Schinken ohne Schwarte über Tannenholz geräuchert _____ g
	Südtiroler Markenspeck ohne Schwarte, rohgeräuchert, luftgetrocknet _____ g
	Spanischer Serrano-Schinken mind. 12 Monate gereift, luftgetrocknet _____ g
	Recla Prosciutto Crudo „Villa Bianca“ italienischer Rohschinken, luftgetrocknet, mit Meersalz veredelt _____ g

WÜSTCHEN

	Wiener Würstchen knackig _____ Paar
	Weißwurst deftig _____ Paar
	Grobe rohe Bratwurst _____ Paar
	Käseknacker würzig, mit Emmentaler Käse _____ Paar
	Schweinsbratwürstl gebrüht, würzig _____ Paar

FONDUE

	Pute in Würfel geschnitten _____ g
	Schwein in Würfel geschnitten _____ g
	Kalb in Würfel geschnitten _____ g
	Jungbülle in Würfel geschnitten _____ g

MILD GERÄUCHERTES

	Meraner Schinken ohne Schwarte, schonend gegart _____ g
	Domschinken schwarz geräuchert und gegart _____ g
	Wacholderschinken rauchzart und mild würzig _____ g
	Proseccoschinken schonend gegart, eine besonders feinschmeckende Schinkenspezialität _____ g

	Lachsfleisch roh geräuchert _____ g
	Zitronen Pfefferschinken gegart, mit sonnengereiften Zitronen und frisch gemahlenem Pfeffer veredelt _____ g
	Italienischer Rosmarinschinken gegart, mit einer milden Rosmarinnote _____ g
	Hinterschinken gekocht ohne Speck _____ g

FRISCHGEFLÜGEL

	Hähnchenbrustfilet HKL A zart _____ kg
	Ganzes Hähnchen HKL A _____ Stück
	Hähnchenkeulen HKL A fleischig _____ kg
	Hähnchen Oberkeule mit Haut „Pollo Fino“ _____ kg
	Hähnchenschnitzel HKL A zart _____ kg
	Putenbrustbraten HKL A zart _____ kg
	Putenschnitzel HKL A zart _____ kg

SPEZIALITÄTEN

	Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Schinken und Käse _____ Stück
	Schaschlikspieße vom Schwein mit Paprika, Zwiebeln und geräuchertem Speck _____ Stück
	Spießbraten Schweinehals, küchenfertig gefüllt mit Zwiebeln und Gewürzen _____ kg
	Gyrosspieße vom Schwein mariniert _____ Stück

FISCH

	Heilbutt geräuchert, schwarz _____ g
	Lachsfilet mit Haut, frisch aus kontrollierter Aquakultur _____ g
	Kabeljaufilet frisch, praktisch, grätenfrei _____ g
	Makrele geräuchert, ideal zur Brotzeit _____ g

PREISE AUF ANFRAGE