



AMMERTÄLER
Weihnachtsangebot

Gültig von Freitag 20.12. bis Dienstag 24.12.2024

Bitte bis Samstag 14.12. vorbestellen - solange der Vorrat reicht.
Wir empfehlen eine frühzeitige Bestellung, gerne reservieren wir Ihre
Weihnachtungswünsche.



www.metzgerei-egeler.de



info@metzgerei-egeler.de



07073 - 7256

FERTIG GEKOCHT IN GLAS & DOSE



Ihr perfektes Festtags-Essen!
...unsere Regale sind gefüllt - bitte kaufen Sie
Ihren Festtags-Vorrat jetzt schon ein.

fertig gekocht im Glas

Wildgulasch vom Reh, Hirsch & Wildschwein
Rehbraten in Wacholdersauce
Hirschgulasch in dunkler Quittensauce
zarter Hirschbraten mit Preiselbeer-Sauce
Wildschweinbraten in feiner Sauce
Ammertäler Rahmgulasch mit ger. Bauch
Rinderrouladen in herzhafter Bratensauce
Tafelspitz in Meerrettichsauce
Putengeschnetzeltes in Curry-Rahmsauce
Hähnchengeschnetzeltes in Zitronen-Rahmsauce
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce
Linsen mit Saiten

Gulaschsuppe mit Gemüse-Einlage
Hackbällchen in Tomatensauce

fertig gekocht in der Dose

Sahnegeschnetzeltes vom Schwein
Gemischter Gulasch vom Rind & Schwein
Rinderbraten in herzhafter Sauce
Sauerbraten in leckerer Sauce
Sauce Bolognese
Saure Kutteln
Saure Nierle
Currywurst in Sauce

UNSER TIPP - zum Backen im Glas

Fleischkäse fein
Zwiebel-Fleischkäse

VEGAN - fertig gekocht im Glas

Vegane Kürbiscremesuppe
Vegane Gemüsebrühe
Chili sin carne
Vegane Arrabbiata Bolognese mit Gemüse
Gelbes Curry „Kichererbse Limette“
Vegane Currywurst in Currysauce



...alles OHNE Kühlung haltbar!

...perfekt zum Kochen oder einfach weil es
„geschickt und lecker“ ist !

Fonds und Saucen im Glas

Kalbsfond
Rinderfond
Wildfond
Rinderkraftbrühe
Hühnerbrühe
feine Kalbsrahmsauce
dunkle Bratensauce
dunkle Rindersauce
vegetarische Champignon-Rahmsauce

als Beilage im Glas

Serviettenknödel



BESONDERES ZUM FESTESSEN

Schmalzvariationen

mit z.B. Chili, Apfel, Rosmarin, Trüffel, "Winter"

Leberpasteten - verschiedene Sorten
auch im 90g-Glas erhältlich

Vitello tonnato (Schale á 200g)
Kalbfleisch an Thunfischsauce

Rindfleisch in Vinaigrette (Schale á 200g)

Festtags-Frischkäse „Gourmet“ (Schale á 200g)
mit Datteln & Lauchzwiebeln

Pfifferling-Balsamico-Sülze

Datteln im Speckmantel
gefüllt mit Ziegenfrischkäse

vegetarische Gemüsetörtle

leckere Schinkentörtle

vegane Crunchys aus Aprikose und
Süßkartoffeln mit veganem Mango-Dip
(Schale mit 8 Stück)




HAUSGEMACHTE SPEISEN

frisch & handwerklich gekocht im Vakuum-Beutel verpackt, im Kühlschrank für ca. 10 Tage haltbar.

Am Festtag einfach erwärmen und genießen!

- Bitte Mengen-Angabe pro Artikel beachten -

fertig gebratene Gans, gefüllt mit Maronen, Äpfeln, Weckle & Weißbrät - dazu feine Gänsesauce fertig kalt zum selbst erwärmen, Dauer 2,5- 3 Std.	für 5-6 Personen	119,00 €	
saftige Gänsekeulen, sous-vide vorgegart dazu Gänsesauce	1 Stück = 1 Port.	14,50 €	
saftige Entenkeulen, sous-vide vorgegart dazu feine Sauce	1 Stück = 1 Port.	8,90 €	



Boeuf Bourguignon - Schmortopf aus der Rinderschulter, mager & zart mit Rotwein verfeinert	2 Portionen pro Packung	20,50 €
Kalbsgeschnetzeltes „Züricher Art“ in feiner Champignon-Rahmsauce	2 Portionen pro Packung	24,50 €
edles Wildragout in Pfifferling-Rahmsauce mit Preiselbeeren verfeinert	2 Portionen pro Packung	19,90 €

Kartoffelgratin	2 Portionen pro Packung	7,20 €
Spätzle	2 Portionen pro Packung	7,00 €
Semmelknödel	4 Stk. pro Packung	5,00 €
Rotkraut mit Apfelstückchen verfeinert (500g)	2 Portionen pro Packung	5,00 €
Gemüseplatte mit Butterkarotten & Brokkoli	2 Portionen pro Packung	8,00 €

Chocolate-Krokant-Creme	1 Glas pro Person	3,90 €
leckeres Pistazien-Tiramisu	1 Glas pro Person	3,90 €



TEIGSPEZIALITÄTEN

Kassler in Blätterteig (1 Stück aus 800g Fleisch - ca 4 Port.)	Stk.	26,90 €
Lachs in Blätterteig (1 Stück á 2 Port.)	Stk.	19,50 €

BESONDERES VOM SCHWEIN

edles Schweinefilet „Trüffel-Go“ gefüllt mit Trüffel, Gorgonzola und Lachsschinken (ca. 800 - 1.000 g)	100 g	3,19 €
Ammertäler Schweinefilet im Rauchfleischmantel, gefüllt mit Brät, Hackfleisch, Champignons & Kräutern (ca. 800 - 1.000 g)	100 g	3,19 €
Jägerfilet im Pfifferling-Brätmantel (ab 800g)	100 g	3,19 €

EDLES VOM RIND & KALB

magerer Rindergulasch	100 g	2,55 €
„Gourmetpfanne á la Trüffel“ Rindergeschnetzeltes mit Trüffel und Parmesan	100 g	2,96 €
zarter Sauerbraten fertig eingelegt	100 g	2,78 €
Kalbsbrust „Hausfrauen Art“ gefüllt mit Brät, Weckle, Milch, Ei und Petersilie (ab 1 kg)	100 g	2,80 €
zarter Kalbsbraten aus der Keule	100 g	3,25 €

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Weihnachtlicher Gänserollbraten gefüllt mit Maronen, Weckle, Weißbrät und Äpfeln (ab 800g)	100 g	3,59 €
zarte Entenbrust (Französisch) im Doppelpack ca 300g-400g	100 g	3,50 €
Putenrollbraten „Lichterglanz“ gefüllt mit Frischkäse, Äpfeln, Brokkoli und Walnuss (ab 800g)	100 g	2,57 €

UNSERE WILD-VIELFALT

Hirschrücken „Italia“ mit Rosmarin und Pancettastreifen	100 g	5,32 €
Hirschbraten aus der Keule	100 g	3,90 €
Wildschweinbraten	100 g	3,01 €
Rehkeule ohne Knochen	100 g	3,86 €
Rehrücken mit Knochen	100 g	4,20 €

BRATANLEITUNGEN

Kassler in Blätterteig
Mit Ei bestreichen, bei 150°C Umluft ca. 50
Min. backen, anschließend bei 180°C
Umluft ca. 10 Min. goldgelb backen.

Lachs in Blätterteig
Mit Ei bestreichen, bei 150°C Umluft ca. 10
Min. backen, anschließend bei 180°C
Umluft ca. 10 Min. goldgelb backen.

gefülltes Schweinefilet
Bei 150°C Umluft pro kg 1 Std. backen und
vor dem Anschneiden ca. 10 Min. ruhen
lassen.

„Gourmetpfanne“
In der vorgeheizten Pfanne scharf
anbraten und mit etwas Sahne oder/ und
Rindersauce ablöschen.

Kalbsbrust gefüllt
Bei 160°C Umluft pro kg 75 Min. backen
und vor dem Anschneiden ca. 10 Min.
ruhen lassen.

Gänserollbraten
Bei 120°C im vorgeheizten Backofen pro kg
2 Std. backen oder bis Kerntemperatur von
72°C backen, dann 20 Min. bei 200°C
knusprig backen und vor dem
Anschneiden 10 Min. ruhen lassen.

Putenbraten gefüllt
Bei 140°C Umluft pro kg 45 Min. backen
und vor dem Anschneiden ca. 10 Min.
ruhen lassen.

Hirschrücken „Italia“
Bei 180°C Umluft ca. 20-25 Min. backen
und vor dem Anschneiden ca. 10 Min.
ruhen lassen.



TIPP

LEGEN SIE IHR FLEISCH CA 2-3 STUNDEN VOR DEM
ZUBEREITEN AUS DEM KÜHLSCHRANK.

SO GLEICHT SICH DIE TEMPERATUR AN, DADURCH WIRD
BRATZEIT REDUZIERT

UND DAS FLEISCH BESONDERS ZART!

FONDUE „CHINOISE“ IN BRÜHE ÖL-FONDUE * RACLETTE

Pro Person werden 200-250g gerechnet,
wir verpacken das geschnittene Fleisch in Vakuumbbeutel á ca 200g,
wählen Sie Ihre gewünschte Variante:

Öl-Fondue in Würfel

Fondue Chinoise in feine, dünne Scheiben

Raclette & heißer Stein in dünne Scheiben

Schweinefilet	100 g	2,95 €
Kalbsrücken	100 g	4,93 €
Lammlachs	100 g	5,35 €
Rinderfilet	100 g	7,13 €
Rinderhüfte	100 g	4,00 €
Hähnchenbrust	100 g	2,75 €
Putenbrust	100 g	2,69 €

...FÜR FONDUE CHINOISE (BRÜHE)

EMPFEHLEN WIR UNSERE

HAUSGEMACHTE BRÜHE

HÜHNERBRÜHE

RINDERKRAFTBRÜHE

GEMÜSEBRÜHE VEGAN

FRISCHES GEFLÜGEL

Bitte bis Samstag 07.12. vorbestellen. Solange der Vorrat reicht.

Abholung am Montag 23.12. und Dienstag 24.12.2024

BIOLAND VOM HEUBERGER-HOF RAUSER ROTTENBURG

Bioland-Gans

REGIONALES GEFLÜGEL VOM GEFLÜGELHOF MAIER, REMMINGSHEIM

Gans 4,5 - 5,5 kg

Gänsekeulen ca 450 - 750 g

Gänsebrust mit Knochen ca 1,4 - 2,2 kg

Ente 2,8 - 3,3 kg

Entenkeulen ca 250 g

Pute 3,5 - 7 kg oder 14 - 15 kg

Puten-Oberkeulen ohne Knochen ca 900 g

Puten-Unterkeulen ca 800 - 1.000 g

Hähnchen ca 1,3 bis 1,8 kg



SONDERANGEBOT

Schweinerücken gefüllt (ab 700g) 100g 1,49 €
als **Jägerbraten** mit Champignons, Petersilie & Brät
als **Rahmbraten** mit Schinken, Creme fraîche & Käse

Rinder - Hochrippe

für den saftigen Weihnachtsbraten 100g 2,59 €

Entrecote genial als Braten oder Steak 100g 2,99 €

Lachsschinken mager - im Päckle á 100g 100g 2,29 €

Schinkenwurst geraucht - im Päckle á 100g
oder abgebunden 100g 1,59 €

Rote Wurst lecker vom Grill & Pfanne 100g 1,39 €

SCHENKEN MACHT FREUDE

Gutschein • Geschenk-Brett
Geschenk-Korb • Dosenrolle



Unser Geschenk-Tipp:
Dry Aged T-Bonesteak



AUFSCHNITT

für die Weihnachts-Feiertage
geschnitten & haltbar für Sie
vakuumverpackt

gekochte Schinken - á ca 150g

Hinterschinken

Honigschinken

Winzerschinken

Rosmarinschinken

Wacholderschinken

gerauchte Schinken - á ca 100g

Ammertäler Schinken

Schwarzwälder Schinken

Bauch geraucht

Lachsschinken

Rauchfleischwürfel

Wurst-Spezialitäten - á ca 100g

Lyoner

Pilzlyoner

Paprikalyoner

Bierschinken

Fleischkäse fein

Fleischkäse grob

Zwiebelfleischkäse

Pizzafleischkäse

frische Schinkenwurst

gerauchte Schinkenwurst

Aufschnitt gemischt (250g)

Aufschnitt gemischt (500g)

Salami - á ca 100g

Haussalami

mediterrane Salami

Liebe Kunden,

damit wir Sie schnell (mit wenig Wartezeit), zuverlässig und fehlerfrei mit unseren leckeren Speisen bedienen können, möchten wir unsere Abläufe gut strukturieren und organisieren.

- Bitte nutzen Sie den Vorteil unserer **Vorbestell-App** fürs Smartphone (Metzgerei Egeler) oder unseren **Webshop** (<https://webapp.metzgerei-egeler.de/home>). Dort können Sie unser Sortiment anschauen, auswählen und direkt bestellen.
- Bitte bestellen Sie frühzeitig, bis spätestens Samstag 14.12.2024
- Bitte vermeiden Sie Stornierungen und Umbestellungen einzelner Artikel oder Abholtag. Dies erleichtert unseren Ablauf enorm. Nach dem 14.12. können wir keine Änderungen mehr annehmen. **Kommen Sie einfach in unseren Laden, denn auch in der Weihnachtswoche ist unsere Theke gut gefüllt und wir freuen uns auf Ihren Einkauf.**
- Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung immer Vorname und Nachname, Telefonnummer, Adresse, den Abholtag und Abholort an.
- Sie können Ihre Bestellung zu unseren Laden-Öffnungszeiten abholen, oder an unserer Abholstation im Hof:
Montag 23.12. von 7 bis 18 Uhr & Dienstag 24.12. von 7 bis 12 Uhr

WIR FREUEN UNS AUF IHRE BESTELLUNG!

VIELEN HERZLICHEN DANK FÜR IHRE TREUE UND DEN EINKAUF VON REGIONALEN LEBENSMITTELN!

ÖFFNUNGSZEITEN
ZU WEIHNACHTEN &
DEM JAHRESWECHSEL

Mo.	23.12.	7 bis 15 Uhr
Di.	24.12.	7 bis 12 Uhr
Fr.	27.12.	7 bis 18 Uhr - durchgehend
Sa.	28.12.	7 bis 12:30 Uhr
Mo.	30.12.	7 bis 15 Uhr
Di.	31.12.	7 bis 12 Uhr

WIR GÖNNEN UNSEREN FLEISSIGEN MITARBEITERN EINE VERSCHNAUFPAUSE. VON DONNERSTAG 02.01. BIS EINSCHLIESSLICH MITTWOCH 08.01.2025 HABEN WIR GESCHLOSSEN.

AB DONNERSTAG 09.01.25 SIND WIR WIEDER FÜR SIE DA!



Wir wünschen Ihnen ein frohes & genussvolles Weihnachtsfest !

Das Beste was WIR gemeinsam
für unsere Umwelt tun können:
Regionales essen!

Nur Fleisch & Wurst aus regionaler Erzeugung & Veredelung
sind das ganze Jahr über frisch erhältlich.

AMMERTÄLER 
METZGEREI EGELER

Altingerstr. 10 Reusten



www.metzgerei-egeler.de



info@metzgerei-egeler.de



07073 - 7256

