



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](http://www.metzgerei-egeler.de)



[info@metzgerei-egeler.de](mailto: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

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

## BESONDERES VOM SCHWEIN

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

## EDLES VOM RIND & KALB

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

## GEFLÜGELSPECIÄLITÄTEN

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

## UNSERE WILD-VIELFALT

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

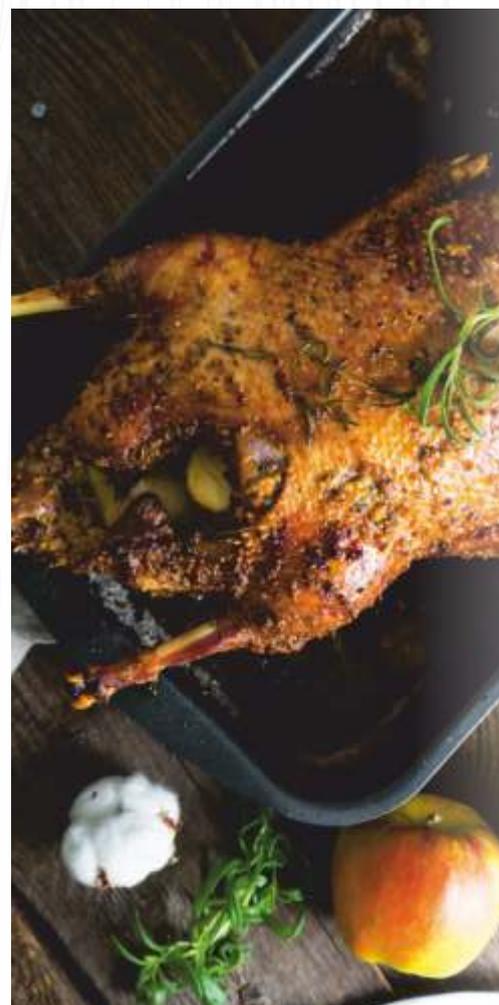
Entenkeulen ca 250 g

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](http://www.metzgerei-egeler.de)



[info@metzgerei-egeler.de](mailto:info@metzgerei-egeler.de)



07073 - 7256

