



AMMERTÄLER  
*Osterangebot*



Gültig von Mittwoch 16.04. bis Samstag 19.04.2025

Bitte bis Dienstag 15.04. vorbestellen - solange der Vorrat reicht.  
Wir empfehlen eine frühzeitige Bestellung.

Nutzen Sie den Vorteil unserer Vorbestell-App für Ihr Smartphone (Metzgerei Egeler)  
oder unseren Webshop (<https://webapp.metzgerei-egeler.de/home>).  
Dort können Sie unser Sortiment anschauen, auswählen und direkt bestellen.



# LECKERES ZUM KARFREITAG

## Maultaschen

unsere Spezialität

100 g 1,54 €

## BIO-Maultaschen

Bioland Fleisch, Bio Nudelteig & Bio Gewürze

100 g 2,04 €

## vegetarische Maultaschen

mit grünem Nudelteig

100 g 1,66 €

## vegetarische Cannelloni - zum selber backen

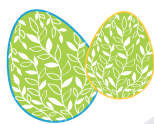
gefüllt mit Blattspinat & Fetakäse

Port. 7,80 €

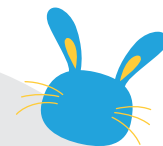
## Lachslasagne - zum selber backen

gefüllt mit Blattspinat & Räucherlachs

Port. 8,70 €



## FRISCHER & GERÄUCHERTER FISCH



ganze frische Forellen

ganze frische Forellen rotfleischig

frisches Lachsfilet

geräuchertes Forellenfilet

geräucherter Lachs geschnitten

Graved-Lachs geschnitten

- Bitte bis Mittwoch 09.04.2025 vorbestellen! -

## SPECIAL CUT

### Flank Steak

mager, sehr zart, tolles Rindfleisch-Aroma

### Flat Iron

sehr saftig, extrem zart & mager

### Hanging Tender

Nierenzapfen, zart & kräftig aromatisch

### Metzgerstück/ Terres Major

zarter, magerer „Filet ähnlicher“ Muskel

### Skirt Steak

etwas bissfester, kräftiges Rindfleisch-Aroma

## DRY AGED

### Ochsenkotelette

fein marmorierter Rostbraten mit Knochen

### T-Bone-Steak

am Knochen mit Rostbraten & Filetanteil

### Entrecote

schön marmoriert, mit Fettauge, sehr aromatisch

### Rostbraten

mageres, zartes Steak ohne Knochen



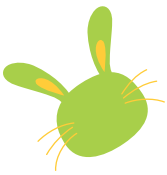
Bei uns bekommen Sie nur das Beste ausgewählte regionale Färsen-Rindfleisch. Dieses ist aus eigener Schlachtung, vom Hof der Familie Wolfgang Narr aus Rottenburg-Hemmendorf.



# 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 -

mediterranes Lammragout in Thymian-Portweinsauce	2 Portionen pro Packung	19,90 €
zarter Burgunderbraten vom Rind in Rotweinsauce	2 Portionen pro Packung	20,50 €
leckeres Osso bucco geschmorte Kalbshaxe mit frischem Gemüse	2 Portionen pro Packung	20,90 €



## BEILAGEN

im Kühlschrank für ca. 4 Tage haltbar.

Am Festtag einfach erwärmen und genießen! - Bitte Mengen-Angabe pro Artikel beachten -

Kartoffelgratin	2 Portionen pro Packung	7,20 €
Spätzle	2 Portionen pro Packung	7,00 €
Rosmarinkartoffeln	2 Portionen pro Packung	7,00 €
Gemüseplatte mit Butterkarotten & Brokkoli	2 Portionen pro Packung	8,00 €
Ammertäler Salatschale mit leckerem Haus-Dressing Blattsalate, Karotten, Radiesle, Tomaten, Paprika & Gurken	1 Schale	5,90 €

## DESSERT

in kleine Weck-Gläser



Erdbeer-Tiramisu	1 Glas pro Person	3,90 €
dunkle Mousse au chocolate	1 Glas pro Person	3,90 €



## TEIGSPEZIALITÄTEN

Schweinefilet ummantelt mit Hackfleisch im Blätterteig (1 Stk. = 3-4 Port.)	1 Stk.	29,00 €
Ammertalschnecken Hackfleisch-Blätterteig-Schnecken	100 g	2,01 €
Lachs im Blätterteig (1 Stk. = 2 Port.)	1 Stk.	19,50 €

## BESONDERES VOM SCHWEIN

fertig gegarter Spanferkel-Krustenbraten ohne Knochen (Stück mit ca. 800g)	100 g	1,80 €
„Pesto-Filet“ (ca. 400g- 600g) Schweinefilet mit Parmaschinken & Basilikumpesto	100 g	3,19 €
Ammertäler Schweinefilet (ca. 800g- 1.000g) gefülltes Schweinefilet im Rauchfleischmantel, mit Brät, Hackfleisch, Champignons & Kräuter	100 g	3,19 €

## HERZHAFTES VOM RIND & EDLES VOM KALB

Dry Aged Ochsenkotelette - ideal für 2 Personen 1 Stk. ca. 600g mit Knochen für mindestens 6 Wochen zart gereift	100 g	5,51 €
„Gourmetpfanne á la Trüffel“ Rindergeschnetzeltes mit Trüffel und Parmesan	100 g	2,96 €
Tafelspitz / Picanha (optimal zum Grillen) besonders geschmacksintensiv	100 g	2,89 €
Kalbsbeinscheiben (-haxen) ideal für Osso bucco	100 g	2,09 €

## GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Pollo fino „Frühlingsgenuss“ Hähnchenkeule OHNE Knochen & mit Haut lecker gewürzt mit Paprika & leichter „smoky“-Note	100 g	1,93 €
Hähnchenbrüstle mit Zitrone-Salbei mariniert dazu Zitronen-Rahmsauce	100 g ltr.	2,50 € 8,80 €
Putengeschnetzeltes „Sonnenstrahl“ mit asiatischen Gewürzen & Gemüse	100 g	2,48 €
Putenrollbraten „Primavera“ (ca. 800g- 1.000g) gefüllt mit Frischkäse, grünem Spargel und Kirschtomaten	100 g	2,57 €

## FRISCHES KANINCHEN

Kaninchen, ganz	100 g	1,80 €
Kaninchen-Keulen	100 g	2,70 €
Kaninchen-Rücken	100 g	2,29 €

## BRATANLEITUNGEN

Schweinefilet im Blätterteig  
Mit Ei bestreichen, bei 150° Umluft ca. 50 Min.  
backen anschließend bei 180° Umluft ca. 10 Min.  
goldgelb backen.

Ammertalschnecken  
Mit Ei bestreichen, bei 180° Umluft ca. 25 Min.  
backen.

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

Spanferkel-Krustenbraten  
Eine Schale mit Wasser unten in den Ofen, bei 100°C  
Umluft pro kg 30-40 Min. backen, anschließend bei  
150° Oberhitze für ca. 15 Min. knusprig braten.

„Pesto“ Schweinefilet  
Bei 150°C Umluft ca. 30-40 Min. backen und vor dem  
Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.

Ammertäler Schweinefilet  
Bei 150°C Umluft ca. 50 Min. backen und vor dem  
Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.

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

Gourmetpfanne á la Trüffel  
In der vorgeheizten Pfanne scharf anbraten und mit  
etwas Sahne oder/ und Rindersauce ablöschen.  
Alternativ einfach in der Pfanne anbraten und als  
Topping zu Salat genießen.

Hähnchenbrust  
Bei 180°C Umluft ca. 15 Min. backen und vor dem  
Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.

Putengeschnetzeltes  
Einfach in der Pfanne anbraten, auf Wunsch etwas  
Sahne oder Creme fraîche unterheben.

Putenbraten gefüllt  
Bei 140°C Umluft je 1 kg 45 Min. backen und vor dem  
Anschneiden ca. 10 Min. ruhen lassen.



## FEINES VOM LAMM

Lammhaxe - sous vide vorgegart einfach nur überkrusten - saftig & zart	100 g	2,78 €
Lammkotelett	100 g	2,49 €
Lammlachse natur oder mariniert	100 g	5,04 €
Lammkeule „Osterfreude“ (ca. 1,5 kg - 2 kg) gefüllt mit Spinat & Schafskäse	100 g	2,84 €
Lamm-Burgerpatty (1 Stk. ca. 150g) für den besonderen Burger	100 g	2,44 €
Lammgriller für Pfanne & Grill	100 g	2,68 €
Lamm-Bratwurst geraucht	1 Paar	4,30 €

## BRATANLEITUNGEN

### Lammhaxe - sous vide vorgegart

Im Backofen bei 150° Umluft ca. 15 min backen, anschließend ca 5 Min. überkrusten. Gelingt auch auf dem Grill.

### Lammlachse

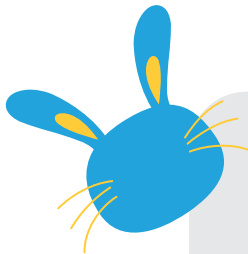
Auf beiden Seiten scharf anbraten, anschließend im Backofen bei 100° Umluft ca. 10 Min. ziehen lassen.

### Lammkeule gefüllt

Bei 160°C Umluft je 1 kg 1 Std. 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!



## SONDERANGEBOT

Hähnchenkeule saftig	100g	-,99 €
Schweinerücken gefüllt (ab 700g) als Caprese mit Tomaten & Mozzarella gefüllt als Jägerbraten mit Champignons & Brät gefüllt	100g	1,49 €
Kalbsbraten der magere Osterbraten	100g	2,39 €
Kalbsgulasch saftig	100g	2,39 €
Putenschinken mager - im Päckle á 150g	100g	1,99 €
Haussalami - im Päckle á 100g	100g	1,99 €
Rote Wurst ab auf den Grill	100g	1,39 €

## BESONDERES ZUM OSTERFEST



Vitello tonnato (Schale á 200g)  
Kalbfleisch an Thunfischsauce

Rindfleisch in Vinaigrette (Schale á 200g)

Oster-Frischkäse „Gourmet“ (Schale á 200g)  
mit grünem Spargel & getrockneten Tomaten

Schinken- Spargel-Sülztörtle

Datteln im Speckmantel  
gefüllt mit Ziegenfrischkäse  
vegetarische Gemüsetörtle

leckere Schinkentörtle

frischer Spargelsalat  
mit Kirschtomaten & Frühlingszwiebeln  
feine Lachsterrine mit Dill



# FERTIG GEKOCHT IN GLAS & DOSE

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

## fertig gekocht im Glas

Lammragout 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  
Currywurst in Sauce  
Sauce Bolognese  
Saure Kutteln  
Saure Nierle

## UNSER TIPP - zum Backen im Glas

Fleischkäse fein  
Zwiebel-Fleischkäse

## VEGAN - fertig gekocht im Glas

Vegane Kürbiscremesuppe  
Vegane Gemüsebrühe  
Vegane Chili sin carne  
Vegane Arrabbiata Bolognese  
Gelbes Curry „Kichererbse Limette“  
Veganes Schaschlik mit Champignons  
Veganes Geschnetzeltes „Zürcher Art“  
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

Rinderkraftbrühe  
Hühnerbrühe

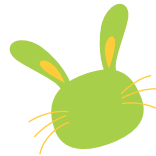
feine Kalbsrahmsauce  
dunkle Bratensauce  
dunkle Rindersauce  
vegetarische Champignon-Rahmsauce

## als Beilage im Glas

Serviettenknödel

## exklusiv zu Ostern

Spargelcremesuppe



# SCHENKEN MACHT FREUDE

Gutschein • Geschenk-Brett

Geschenk-Korb • Dosenrolle



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.



Peter Richter vom Schönblickhof  
mit Martin & Günther Egeler

## WAS UNS WICHTIG IST :

- alle unsere Tiere haben kurze Transportwege
- alle Tiere werden vom Tierhalter selbst transportiert
- alle Tiere werden auf Stroh gehalten
- alle Tiere haben offene Stallhaltung mit Frischluft
- alle Tiere werden genfrei und ohne Soja aus dem Regenwald gefüttert
- alle Tiere werden im Rottenburger Schlachthof handwerklich geschlachtet
- alle Tiere werden vor der Schlachtung vom Veterinär begutachtet
- alle Tiere werden bei uns im Haus handwerklich von ausgebildeten Metzgern zu Fleisch- & Wurstwaren veredelt
- alle Tierhalter haben sich verpflichtet nur ausgewählte Tiere an uns zu verkaufen

## UNSERE LANDWIRTE :

- Schweine vom Schönblickhof Peter Richter aus Ergenzingen
- Färsen (weibliche Rinder) von Wolfgang Narr aus Rottenburg-Hemmendorf
- Kalb (Bioland) vom Waldhäuser Hof Familie Wizemann aus Tübingen
- Lamm von der Schäferei Feldmann aus Bodelshausen  
und von der Schäferei Fritz aus Tübingen-Hagelloch
- Geflügel vom Geflügelhof Maier aus Remmingsheim



Rinder im Freiluftstall von Wolfgang Narr  
aus Rottenburg-Hemmendorf





Wir wünschen Ihnen  
ein frohes Osterfest!



Altinger Str. 10 in 72119 Reusten



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



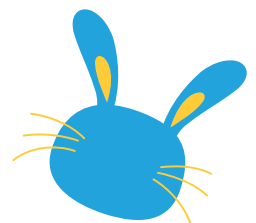
[info@metzgerei-egeler.de](mailto:info@metzgerei-egeler.de)



07073 - 7256

### Unsere Öffnungszeiten

Do. 17.04.2025 7 bis 18 Uhr - durchgehend  
Fr. 18.04.2025 geschlossen - KARFREITAG  
Sa. 19.04.2025 7 bis 12 Uhr - OSTERSAMSTAG





# Ihre Vorbestellung

Bitte komplett ausfüllen!



**AMMERTÄLER**  
**METZGEREI EGELER**

*Fleisch & Wurstkultur*

Name: ..... Vorname: .....

Straße: ..... Ort: .....

Telefon: ..... **Abholtag:** .....

Email: .....

**Ammertaler Metzgerei Egeler GbR**  
Altinger Str. 10  
72119 Ammerbuch-Reusten  
Tel. 0 70 73 / 72 56  
Fax 0 70 73 / 46 00  
info@metzgerei-egeler.de  
[www.metzgerei-egeler.de](http://www.metzgerei-egeler.de)

Abholung in:  Reusten  oder:

Menge	Artikel

Sie können diesen Bestellzettel ausfüllen und bei uns abgeben.

Oder nutzen Sie den Vorteil unserer **Vorbestell-App** für Handys (Metzgerei Egeler) oder unseren **Webshop** (<https://webapp.metzgerei-egeler.de/home>). Dort können Sie unser Sortiment anschauen, auswählen und direkt bestellen.

Wir danken für Ihren Auftrag!

