

# Bestellung

(bitte bis 13.12. abgeben)

wird geholt am:

Name:

Adresse:

Telefon:

Achtung: Bei Produkten mit frischen Brätfüllungen empfehlen wir, die Ware spätestens am 2. Tag zuzubereiten; ansonsten bitte frisch einfrieren und am Vorabend langsam auftauen!

Abholschein Nr.

Friedberg, Haagstr.19 Tel. 601430 Fax 607743

Friedberg, Rob.Hartl Str. 30 Tel. u. Fax 601111

www.metzgerei-kaindl.de info@metzgerei-kaindl.de

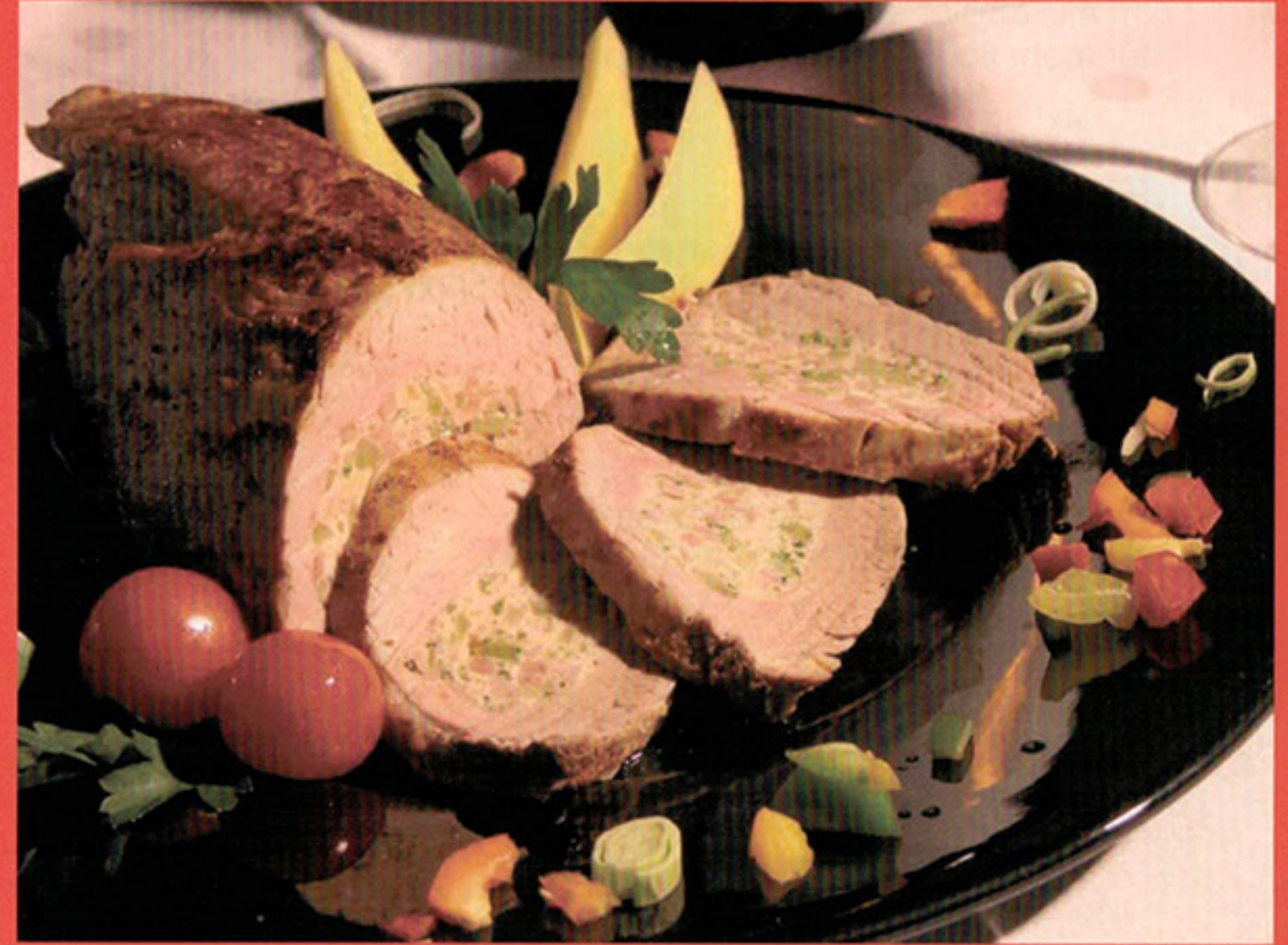
ÖFFNUNGSZEITEN !!!

Donnerstag, den 21.12. und Freitag, den 22.12.

von 8.00 bis 18.00 Uhr durchgehend

Samstag, den 23.12. von 7.30 bis 12 Uhr.

# Festliche Köstlichkeiten



*Unser Bestes im Angebot*

**Schinken-Käse-Spinatbraten,**

vorgegart 100 g/1,29 €

**Schweinefilet,** gefüllt mit Brokkoli-Mandelfarce

oder „Italia“ mit Steinpilzen (Bild) 100 g/1,69 €

**Rosmarinbraten,** ein Hauch Italien 100 g/0,99 €

**Weihnachtsgeräuchertes,** frisch aus dem Heibrauch

100g von 0,99 - 1,59 €

**Weißwurstl,** mehrfach ff-prämiert 100g/0,99 €

*Frohe Weihnachten wünscht Ihnen  
Familie Kaindl und das ganze Team!*





## Christkindl'sbraten

magere Schweinelende im Frischkäse-Brokkolimantel  
im Aluschälchen - rein ins Rohr und fertig (für 3-4 Personen)  
für mehr Soße unser Bratenfond im Glas



## Ente gefüllt

nach Hausfrauenart mit Semmel-Nußfüllung  
ohne Knochen u. vorgegart. Stück ca. 2000 g (ca. 8 Portionen),  
dazu unseren Geflügelfond im Glas



## Blätterteigspezialitäten

Kasseler, Puten- oder Schweinefilet,  
mit feiner Kräuterfarce im Blätterteig



## Lammkeule Toskana

mariniert mit toskanischen Gewürzen. Stück ca. 1500 g,  
dazu passt unser Lammfond



## Gefüllte Bratenspezialitäten

vorgegart mit: Champignon-, Brokkoli- oder Schinken-  
Käse-Spinatfüllung – Kalbsbrüstchen mit Steinpilzfarce –  
dazu empfehlen wir unseren Bratenfond



## Dry Aged T-Bone Steak

der exquisite Genuss für Feinschmecker



## Klassische Bratenspezialitäten

von Spanferkel, Schwein, Rind, Lamm und Kalb,  
Pökel-, Most- oder Honigschinken



## für Fondue und heißen Stein

zarte Edelteile von Rind, Kalb, Schwein u. Pute.  
dazu unsere hausgemachten Dips



## Frischgeflügel

Bayerische Gänse ca. 4-7 kg,  
Flugenten ca. 1,8-2,2 kg und 3-4 kg,  
Hausenten ca. 2,5-2,8 kg, Puten ca. 3-6,5 kg,  
Flugentenbrust ca. 350 g,  
dazu passt unser Geflügelfond



## Geflügelspezialitäten

Hähnchenbrüstchen im Mozzarellagemüsemantel  
Putenschlemmerfilet im Pistazien-Kräutermantel  
dazu passt unser Geflügelfond



## Festtagsaufschnitt ca. 350 g:

als Reserve für die Feiertage - im Vacuumbeutel



## Weihnachtlich köstliche Geschenkideen

Festlich dekorierte Körbe groß und klein, Schalen,  
erlesene Weine, Gutscheine uvm.



## Hausgemachte Spezialitäten für Ihre Weihnachtstafel

- zartrosa gegrilltes Roastbeef
- Vitello Tonnato
- leckere Antipastis
- Pastetenspezialitäten
- Trüffelleberwurst
- deftige Gulaschsuppe
- Haussalami ital. und mediterane Art
- Weihnachtskochsalami
- Schinkenspezialitäten wie Spanferkel-,  
Most- und Honigschinken