

# Bestellung

(bitte bis 10.12. 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 6099141  
www.metzgerei-kaindl.de info@metzgerei-kaindl.de

ÖFFNUNGSZEITEN !!!

Freitag, 23.12., 8:00 bis 18:00 Uhr durchgehend.  
Heiligabend von 7:30 bis 12:00 Uhr.

## Festliche Köstlichkeiten



*Unser Bestes im Angebot*

**Schinken-Käse-Spinatbraten,**

vorgegart 100 g/1,49 €

**Schweinefilet,** gefüllt mit Brokkoli-Mandelfarce

oder „Italia“ mit Steinpilzen (Bild) 100 g/1,99 €

**Rosmarinbraten,** ein Hauch Italien 100 g/1,29 €

**Weihnachtsgeräuchertes,** frisch aus dem Heißrauch  
100g von 1,19 - 1,89 €

**Weißwürstl,** mehrfach ff-prämiert 100g/1,29 €

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





## Ente gefüllt

nach Hausfrauenart mit Semmel-Nußfüllung  
ohne Knochen u. vorgegart. Stück ca. 1600 - 1700 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



## Kalbsbrüstchen mit Steinpilzfarce

dazu empfehlen wir unseren Bratenfond



## Dry Aged Steaks

Porterhouse, T-Bone, Club, Lende oder Rib Eye



## Braten- und Schinken- spezialitäten

Schweinefilet im Speckmantel, Sauerbraten  
Pökel-, Most- oder Honigschinken



## für Fondue und heißen Stein

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



## Frischgeflügel und Geflügelteile **nur auf Anfrage**

letzte Bestellmöglichkeit: Samstag 10.12.



## Geflügelspezialitäten

Hähnchenbrüstchen im Mozzarella-Gemüsemantel  
Putenschlemmerfilet im Pistazien-Kräutermantel  
dazu passt unser Geflügelfond



## Festtagsaufschnitt ca. 350 g:

als Reserve für die Feiertage - im Vacuumbeutel



## Hausgemachte Spezialitäten für Ihre Weihnachtstafel

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

### Achtung!

Es wäre für uns eine große Erleichterung, wenn Sie Ihre Bestellung bis  
10.12. bei uns abgeben. Ab dem 19.12. können wir aus organisatorischen  
Gründen keine Bestellungen mehr annehmen!

Vielen Dank für Ihr Verständnis!