

Bestellung

(bitte bis 6.12. 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 607 743
Friedberg, Rob.Hartl Str. 30 Tel. 601111 Fax 6099141
www.metzgerei-kaindl.de info@metzgerei-kaindl.de

ÖFFNUNGSZEITEN ! ! !

Montag, 22.12., 8:00 bis 18:00 Uhr durchgehend.
Dienstag, 23.12., 8:00 bis 18:00 Uhr durchgehend.
Heiligabend von 7:30 bis 12:00 Uhr.
Samstag, 27.12.25 geschlossen.

Festliche Köstlichkeiten



Unser Bestes im Angebot

Weihnachtsschinken

(Pökelbraten) zum Erwärmen 100 g/1,89 €

Schweinefilet, gefüllt mit Brokkoli-Mandelfarce
oder „Italia“ mit Steinpilzen 100 g/1,99 €

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

Weihnachtsgeräuchertes, frisch aus dem Heißrauch
100g von 1,39 - 2,19 €

Weißwürstl, mehrfach prämiert 100g/1,49 €

*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 6.12.



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 und Pastrami
- ◆ 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
Samstag, 6.12. bei uns abgeben. Ab dem 15.12. können wir aus
organisatorischen Gründen keine Bestellungen mehr annehmen!

Vielen Dank für Ihr Verständnis!