

Der
Hirschamer
Metzger

Kindersberger

Fleischerfachgeschäft

Kingersheimer Str. 26

Fon 07071 / 79 12 84

72070 Tü - Hirschau

Fax 07071 / 78 68 0

kindersberger-tuebingen@t-online.de

Bestellzettel auch unter www.metzgerei-kindersberger.de/Mehr/
Weihnachtsbestellungen abrufbar

Festliche Weihnachtsbräten

Florentiner Schweinebraten

magerer Rücken; mit frischem
Rosmarinzweigen umbunden

Jägerbraten

(Kasslerrücken mit Brätfüllung)

Bayrischer Bierbraten

(Schweinehals mit Semmelfüllung)

Ratsherrenbraten (zartes Schweinefilet
im Rindfleischmantel)

Gefüllte Schweinefilets

Champignon-Broccoli-Brät

Hackfleisch und Pfifferlingen

Rehmedaillions mit Pfifferlingen

backofenfertig

Schweinemedailles mit Camembert

und Serranoschinken; ofenfertig

Entenbrust a'la Orange-Thymian

von der Remmingsheimer Freilandente,
mit Ricotta und Orangenfilets gefüllt

Schweinefilet „Bella Italia“

Rinderrouladen fertig gefüllt

Lammlachse

Schweinefilet am Stück

Rinderfilet am Stück

Kalbsbrust mit Tasche ___ oder gefüllt

Rinderzunge gepökelt

im Brat-
schlauch



Vorspeisen

hausgem. Waldorfsalat _____

hausgem. frischer Eiersalat _____

gekochter Tafelspitz in Senfvinigrette _____

Geflügelsalat eigene Herstellung _____

Krabbensalat eigene Zubereitung _____

Verlockendes in Blätter- u. Brotteig

Schinkenhörnchen _____

Quiche Lorraine mit Speck-Zwiebel _____

Quiche Lorraine vegetarisch (Gemüse) _____

Schweinefilet im Blätterteig _____

Kassler im Blätterteig _____

Kassler in Brotteig _____

Allerlei Beilagen, die Sie an

Weihnachten in der Küche entlasten:

hausgemachte Semmelknödel _____ Stk.

hausgemachte Kartoffelknödel _____ Stk.

hausgemachtes Kartoffelgratin _____ Por.

hausgemachter Kartoffelsalat _____ Por.

Spätzle fertig gekocht _____ Por.

Rinderrouladen fertig gekocht _____ Por.

Blaukraut fertig gekocht _____ Por.

Sauerbraten vom Rind

fertig gekocht _____ Por.

hausgemachte Gulaschsuppe _____ Por.

Kräuterrostbraten

ausgesuchte, schön marmorierte
Rostbraten vom Allgäuer Weiderind;
5 Wochen in einer Gewürz-Kräuter-
Mischung aus Thymian, Rosmarin,
Pfeffer und kaltgepresstem Extra-
Olivenöl gereift _____

Liebe Kunden,

Bitte vermeiden Sie Umbestellungen und Änderungen der Ab-
holung.

Bitte werfen Sie Ihre Bestellung im Laden in unsere Sammelbox
oder faxen oder mailen Sie uns.

Anders als in den Vorjahren, werden wir Ihnen Ihre Abholnum-
mer nach Abgabe/Erhalt der Bestellung telefonisch oder per E-
Mail mitteilen.

Um die Menge an Bestellungen bewältigen zu können, haben
wir dieses Jahr am Fr. den 23.12. nur von 7—13 Uhr geöffnet

Abholung am 23.12. im Hof an unserem Abholfenster
von 14—19 Uhr.

Bitte Rückseite beachten =>

Ihre Fonduebestellung:

Raclette

Fondue Brühe

Fondue Öl

Mindestbestellmenge pro Fleischsorte : 150 g

Fleischsorte	Gewicht (g) oder	Personenzahl
Schweinefilet		
Rinderfilet		
Rinderhüfte		
Lammhüfte		
Putenbrust		
Hähnchenbrustfilet		

Ihre Wurstbestellung:

Ich hole meine Bestellung ab am:

Fr. 23.12 ab 14:00 Uhr

Sa. 24.12 ab 7:00 Uhr

Sa. 24.12 ab 10:30 Uhr

Lieferung

Sa. 24.12. 9:00– 13:00 Uhr

Bitte bis Sa. 17.12. Bestellschein abgeben. Spätere Bestellungen können leider nicht mehr entgegennehmen.

Vor u. Nachname:.....

Straße:.....

Ort:.....

Tel.:.....

Datenschutz: Ihre Daten werden weder gespeichert noch weitergegeben.
Bei der Abholung/Lieferung wird ihr Bestellschein zurückgegeben.

Wie sollen wir Ihnen die Abholnummer mitteilen?

telefonisch

[] Tel-Nr.....

per E-Mail

[] email:.....