

Unsere Angebote im Dezember & zu Weihnachten:

vom 06.12. bis 11.12.10

Gourmet-Braten

Schweinehals gefüllt mit Brät, Zwiebeln, Lauch, Champignon und Speck, ofenfertig 100g € 0,89

Gekochter Hinterschinken

schön saftig 100g € 1,35

Paprikapastete

delikat aufs Brot 100g € 0,95

Heukäse

mit Bockshornklee und Kräutern 48% Fett i. Tr. 100 g € 2,30

Fleischsalat

unser Klassiker 100g € 0,75

vom 13.12. bis 18.12.10

Rindergulasch

zum schmoren, 100 g € 0,95

Rollschinke

geräuchert vom Schweinehals 100 g € 0,69

Fleischwurst

im Ring 100g € 0,69

Nussknacker

hausgemacht mit Walnüssen 100g € 0,99

Trüffelkäse

buttrig mild 50% Fett i. Tr. 100 g € 2,20

Geflügelsalat

hausgemacht mit Currydressing und frischen Äpfeln 100g € 1,49

vom 20.12. bis 24.12.08

Roastbeef

(bitte beachten Sie unser Rezept) zart, aus der Region und eigener Zerlegung 100 g € 1,99

Sauerbraten

küchenfertig eingelegt 100 g € 0,99

Gefüllte Hähnchenbrüste

„Schwarzwälder Art“ mit Pfifferlingen 100 g € 0,99

Festtagsaufschnitt

vielfältig sortiert 100 g € 0,92

Bierwurst oder Bierkugel

leicht angeräuchert 100 g € 0,92

Franz. Racelette Käse

für gemütliche Stunden 45% Fett i.Tr. 100 g € 0,99

Waldorfsalat

mit Mandarinen 100g € 0,95

Metzgerei Feißt GmbH • Riegelerstr. 2 • 79331 Teningen • Tel. 07641.8446 • Fax 07641.8480

Bestellung:

Name : _____

Adresse: _____

Telefon: _____

Abholtag: _____

Fleisch: _____

Unsere Öffnungszeiten zu Weihnachten:

Mittwoch, den 22.12.10	7.30h - 13.00h 15.00h - 20.00h
Donnerstag, den 23.12.10	7.00h - 13.00h 15.00h - 20.00h
Freitag, den 24.12.10	7.00h - 12.00h

Wurst: _____ geschnitten:

Salate: _____

Käse: _____

Dosen: _____

Spezialitäten/Sonstiges: _____



Die Weihnachtseite Die Speckseite zu Weihnachten & Silvester

Unsere Spezialitäten für das große Fest!

Für Ihre Vorspeisen:

Geräuchertes Forellenfilet, Graved Lachs und Lachs, Geflügelsalat, Krabbencocktail, hausgemachte Fischpastete, Elsässer Fleischpastete und verschiedene rohe Schinken, geräuchert und luftgetrocknet.

Zum Hauptgang:

Zartes Rinderfiletsteak und gut abgehangenes Rumpsteak.

Badischer Sauerbraten fertig eingelegt, Rinderrouladen gerne auch fertig gefüllt. Schweinefilet gefüllt, auf Wunsch in Blätterteig mit Schinken und Käse oder mit Spinat und Mozzarella.

Vom Lamm:

Lammkeule natur oder auch fertig mariniert mit Olivenöl, Kräutern und Knoblauch. Kleine Kotelett, Braten und Ragout.

Wild:

Reh und Wildschwein aus heimischer Jagd, frische Stallhasen auf Vorbestellung.

Frischgeflügel:

Hähnchen, Stubenküken, Hähnchenschlegel, Hähnchenbrüste, Entenbrüste (weiblich) und Perlhuhnbrüste. Auf Vorbestellung Puten, Enten, Gänse.

Fonduefleisch:

Fondue bourguignonne (mit Öl) in Würfel oder Fondue chinoise (mit Brühe) dünn aufgeschnitten. Die passenden Saucen und eine feine Boullion haben wir ebenfalls für Sie zubereitet.

Badisch geräuchert:

Schäufele ohne Knochen, Rollschinken vom Hals oder der Nuss, Kinnbäckle und Rinderzungen.

Für den Ofen:

Winzerbraten, Jägerbraten, Lauchrolle, Kräuterbraten und Braten "Sir Anton" sind jeweils gefüllt und ofenfertig. Zu jedem Braten erhalten Sie gerne eine Bratanleitung.

Für Ihre Reserve:

Verzehrfertig vorbereitetes Gulasch, eingemachtes Kalbfleisch und Rinderrouladen in Gläsern, sowie verschiedene Wurstsorten in der Dose und eine gut sortierte Käsetheke.

Als Geschenk:

Unsere für Sie individuell zusammengestellten Geschenkkörbe bereiten Freude und nachhaltigen Genuss! Oder lieber einen Gutschein oder hausgebrannten Schnaps?

Bitte tragen Sie Ihre Bestellung auf der Rückseite ein.



Rezept: Roastbeef medium

Zutaten für 4 Personen

- 1 kg Roastbeef
- Salz und Pfeffer
- 2 EL Öl zum Anbraten

Das Roastbeef rund herum mit Salz und Pfeffer bestreuen. Das Öl erhitzen und das Roastbeef von allen Seiten auf die gewünschte Farbe anbraten.

Das Roastbeef auf ein Backblech legen.

Den Kernthermometer mit der Spitze in den Mittelkern des Roastbeefs einstecken und etwas Knoblauch und Thymian beilegen. Das Roastbeef im Backofen bei 80° Umluft bis 60° Kerntemperatur garen.

Garzeit ca. 1,5 Stunden

Danach 10 - 15 Minuten im geschlossenen Ofen „ruhen“ lassen und dann in dünne Scheiben schneiden.

Als Beilage empfehlen wir knackiges Wintergemüse, z. B. karamellierte Karotten, Kartoffelgratin und Sauce Bernaise. Guten Appetit!

