



Metzgerei Weingärtner



Metzgerei Weingärtner

Feinkostspezialitäten:

- Hausgebeizter Räucherlachs aus eigener Herstellung 100 g 5,46 €
- geräucherte Forellenfilets
- Carpaccio vom Rinderfilet (auf Folie geschnitten)
- Geräucherte Entenbrust

Geschmorte Schweinebäckchen

Zutaten für 4 Personen:

12 Schweinebäckchen, 4 EL ÖL,
1 Zwiebel (würfeln), 2 Tomaten
(achteln), 3 Karotten (in Stücke schneiden)
40g Tomatenmark, 100 ml Rotwein,
400 ml Brühe, 1 Lorbeerblatt,
Salz und Pfeffer

Schweinebäckchen mit Salz und Pfeffer würzen.
In heißem Öl ringsum scharf anbraten.
Zwiebeln, Karotten und Tomaten glasig dünsten.
Tomatenmark und Lorbeerblatt zugeben.
Mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen.
Nun mit Brühe ablöschen und kurz aufkochen lassen.
Bei schwacher Hitze ca. 1 Std. weiterschmoren.
Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken und abbinden.
Eventuell das Gemüse durch ein Sieb passieren.
Sehr gut schmecken geschmorte Schweinebäckchen
mit Semmelknödel und Salat oder Gemüse.

Hausgemachte Semmelknödel

**Unsere hausgemachten
Kräuterflädle als Suppeneinlage**

Besonderes vom Kalb

	€/kg
Kalbsbrust zum Füllen	25,00 €
Kalbsbrust gefüllt (Hausfrauenart)	25,80 €
Kalbshaxen (Ossobucco)	23,50 €
Kalbssteak	39,90 €
Kalbsschnitzel	39,60 €
Kalbsgeschnetzeltes	39,60 €
Kalbslende	52,20 €
Kalbsbraten	26,20 €
Kalbszünge gekocht	27,00 €

Frisch geschlachtet

(nur bei rechtzeitiger Vorbestellung) Tagespreise

Stallhasen (deutsch)
Hähnchen
Bayerische Landenten
Bayerische Flugenten
Puten
Gänse (deutsch) ab 4 kg
Entenbrüstchen
Hähnchenbrüstchen
Entenkeule

Weingärtners Jungrind / Färsenfleisch

	€/kg
Dry-Aged Clubsteak (Drei Wochen am Knochen gereift)	44,50 €
Rinderroulade (auch gefüllt)	22,40 €
Rinderlende und Filetsteak	51,10 €
Rostbraten	37,80 €
Tafelspitz (kochen o. braten)	22,40 €
Sauerbraten in feiner Beize eingelegt	21,60 €
Rinderzunge gep. u. ger.	14,90 €



Metzgerei Weingärtner



Metzgerei Weingärtner

Extras vom Schwein

	€ / kg
Kasseler im Blätterteig	16,60 €
Schweinefilet im Blätterteig (ganze Stücke ca. 1kg)	22,40 €
Cordon Bleu Braten	18,30 €
Weihnachtsschinken zum selber backen	15,40 €
Badisches Schäufele	13,90 €
Schweinefilet	22,40 €
Schlemmerbraten	15,00 €
Brandstifterbraten	17,30 €

Wildspezialitäten

	€ / kg
Hirschkalbssteak	44,90 €
Hirschrouladen (Rinderrouladen gefüllt mit Hirschragout, Pfifferlingen, Kräuter)	29,90 €
Hirschkeule m.B. ausgeb.	28,90 €
Wildschweinkeule o.B.	32,90 €
Rehkeule m.B. ausgebeint	36,90 €
Rehgulasch	25,00 €

Zur Verfeinerung dieser Speisen erhalten Sie bei uns:

Wildfond 500 g Becher	3,50 €
Rinderfond 500 g Becher	2,50 €
Entensoße 500 g Becher	4,00 €

Fondue

Fonduefleisch für Suppenfondue vom Schwein, Rind, Pute oder Kalb in dünnen Scheiben
Fonduefleisch für Fettfondue in Würfeln

Geschenke und Präsente in allen Preislagen

Wir bieten Ihnen:

- Geschenkkörbe
- Gefüllte Gebäckdosen usw.
- Geschenkgutscheine

Kleinere Geschenke wie zum Beispiel:

- 3 Dosen in Folie
- Lachsschinken
- Rauchfleischsteller

Alles hübsch verpackt und dekoriert.

Wir beraten Sie bei allen Ihren Einkäufen gerne und bitten um rechtzeitige Vorbestellung.

Ein frohes Weihnachtsfest und ein gesundes und gutes neues Jahr wünscht Ihnen

Ihre Metzgerei Weingärtner mit Team

Gefüllte Braten, gefüllte Enten und Geflügel können nicht vor dem **23.12.2022** abgeholt werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis.



Metzgerei Weingärtner



Metzgerei Weingärtner

Osso Bucco alla Milanese

Kalbshaxenscheiben (1 große oder 2 kleine pro Person), 50 g Mehl, 4 El Olivenöl, 3 El Tomatenmark, 100 ml Rotwein, 1000 ml passierte Tomaten, 2 Knoblauchzehen in feinen Scheiben, 2 Zwiebeln würfeln, 1 Lauch in Ringe schneiden, 4 Karotten stückeln, 4 Tomaten achteln, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian, Salbei.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen und in Mehl wenden. Öl erhitzen und Fleisch anbraten. Zwiebel, Lauch, Karotten, Tomaten und Knoblauch glasig dünsten. Tomatenmark zugeben und mit Rotwein ablöschen und kurz einkochen lassen. Passierte Tomaten und Kräuter zugeben und zugedeckt ca. 1,5 Std bei mittlerer Hitze weiter-schmoren. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dazu passen Spaghetti und gemischter Salat.

Rehkeule nach Art des Hauses

Zutaten: Rehkeule ca. 1,5 kg, Fett, Salz, Pfeffer, 100 g gerauchter Bauch, ¼ l Brühe, Suppengrün, 2 Zwiebeln, ⅓ l saure Sahne, ¼ l Rotwein.

Beize: ½ l Rotwein, Pfefferkörner, Lorbeerblätter, Wacholder, Nelken, 2 gehackte Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe, ¼ l Sahne

Zutaten für die Beize mischen und die Rehkeule 12 Stunden darin ziehen lassen. Danach die Keule abtrocknen, würzen und anbraten. Den gerauchten Bauch zugeben und mit Brühe ablöschen. Suppengrün, gehackte Zwiebeln und etwas Beize zugeben. Danach wird die Keule im Ofen bei 210° C ca. 1,5 Std. geschmort. Den Bratensaft durch ein Sieb gießen und mit Sahne, Rotwein, Salz und Pfeffer abschmecken.

Hirschkalbsteak

(Försterinnenart schnell und delikant)

Hirschkalbsteaks mit Salz und Pfeffer würzen, in der heißen Pfanne scharf anbraten und mit Wildfond ablöschen. Kurz ziehen lassen. Schon ist das Essen fertig. Als Beilagen empfehlen wir handgemachte Spätzle, Preiselbeerbirnen und einen knackigen Ackersalat.

(Keine Haftung für Druckfehler)



Gutschein

Verrechnung erfolgt bei einem Einkauf ab € 30,-
Je Einkauf kann nur ein Gutschein angenommen werden!



gültig bis 24.12.2022

