



Für Ihr Weihnachtsmenü haben wir folgendes für Sie vorbereitet:

Schweinefilet "Hubertus Art"

im Pfifferling-Gemüse-Mantel, ca. 1,5 kg, in der praktischen Aluform
(Zubereitungshinweis: ca. 75 Minuten bei 160 Grad im Backofen)

Schweinefilet "Wellington"

im Blätterteig, ca. 1,5 kg, in der praktischen Aluform
(Zubereitungshinweis: ca. 75 Minuten bei 160 Grad im Backofen)

Schweinefilet mit Käsekruste

ca. 800 g, mit herzhafter Füllung aus Käse und Rauchfleisch sowie einer pikanten Käsekruste
(Zubereitungshinweis: ca. 45 Minuten bei 150 Grad Umluft)

Hähnchenbrüstchen im Blätterteig

mit feiner Gemüse-Farce, ca. 250 g schwer
(Zubereitungshinweis: ca. 35 Minuten bei 160 Grad im Backofen)

Entrecote-Braten

vom edlen Qualivo-Rind ca. 1,2 kg in der Bratfolie, fertig gewürzt
(Zubereitungshinweis: ca. 95 Minuten bei 160 Grad im Backofen)

Schweinerücken "Provence"

ca. 1,5 kg, mit feiner Füllung aus Brät, Brot, Käse, Pilze und Kräuter sowie mit Speck ummantelt
(Zubereitungshinweis: bei 160 Grad und eine Kerntemperatur von 65 Grad)

Schlemmerschnitzel

2 Schweineschnitzel belegt mit feiner Farce und Käse in der praktischen Aluform
(Zubereitungshinweis: ca. 40 Minuten bei 180 Grad im Backofen)

Entenbrust "Barbarie"

mit Kräuter-Sahnequark-Füllung, ca. 550 g
(Zubereitungshinweis: ca. 45 Minuten bei 160 Grad im Backofen)

Putenbraten

mit feiner Gemüse-Farce gefüllt, ca. 1,8 kg in der praktischen Aluform
die leckere magere Variante für das Weihnachtsmenü
(Zubereitungshinweis: ca. 90 Minuten bei 160 Grad im Backofen)

Fleischkäsbrät

zum Selberbacken in der 500 g- oder 1 kg-Aluschale



Bestellen Sie zu allen
Gerichten auch die fertige
Soße dazu!

Einheimisches Wild aus deutschen Wäldern:

Rehbraten

aus der Keule oder aus dem Rücken, für Sie schon entbeint

Hirsch

vom zarten Rücken ohne Knochen

Kaninchenkeulen

frisch aus Baden-Württemberg

Stallhasen

natürlich aus Baden-Württemberg

Auf Ihre Vorbestellung freut sich Ihr Eisele-Team!

Besuchen Sie uns auch auf unserer Homepage unter www.eisele-ostrach.de



Das besondere Stück Fleisch aus der Region für Ihr Weihnachtsmenü!

Rinderfilet	super zart abgelagert, das Premium-Fleisch!
Roastbeef	ein delikates Steak, zum Kurzbraten vom Qualivo-Jungrind
Sauerbraten	fertig eingelegt, natürlich von unserem Qualivo-Rind!
Rindsrouladen	ungefüllt/gefüllt (mit Senf, Gurken, Speck und Röstzwiebeln)
Ochsenbäckle	dry aged, wunderbar zum Schmoren, das Traumgericht
Kalbsschnitzel	aus der Oberschale, dünn für Sie geschnitten
Kalbsfilet	vom Jungkalb ca. 1 kg
Schweinefilet	das edle Stück von unserem Qualivo-Schwein
Schäufele	im eigenen Saft gegart, ohne Knochen (Zubereitungshinweis: im verschlossenen Beutel ca. 40 Minuten im heißen Wasser ziehen lassen)

Auch dieses Jahr unser exklusives Lammfleisch!

Lammlachse filetiert	natur oder eingelegt in Kräuter der Provence
Lammkeule	ohne Knochen, Stück ca. 1,2 kg
Lammkrone	Lammrücken mit Knochen ca. 500 g oder als Kotelett geschnitten

Frisch geschlachtetes Geflügel!

Weidegänse	ca. 4 kg / 5 kg / 6 kg schwer
Weidegänsekeulen	ca. 500 g
Weidegänsebrust	ca. 1 kg
Entenbrust	2 Stück verpackt ca. 400 g
Barbarie Ente	ca. 3,6 kg schwer
Baby Puten	ca. 4 kg schwer
Hähnchenbrust	ca. 200 g / Stück



Unsere Gänse und Puten sind natürlich frisch vom Geflügelhof aus Ostrach

Zum Festmenü empfehlen wir:

Hochzeitsuppe, Flädle, Semmelknödel, Eierspätzle, Leberspätzle

Sie suchen ein anderes Produkt?

Gerne erfüllen wir Ihnen diesen Wunsch. Fragen Sie Ihr Eisele-Team danach!



Name:

Markt:

Tel.:

kg	Stück		kg Preis
		Schweinefilet "Hubertus-Art", ca. 1,5 kg	18,90 €
		Schweinefilet "Wellington", ca. 1,5 kg	18,90 €
		Schweinefilet gefüllt mit Käsekruste, ca. 800 g	22,90 €
		Hähnchenbrüstchen im Blätterteig, ca. 250 g	16,90 €
		Entrecote-Braten vom edlen Qualivo-Rind, ca. 1,2 kg	24,90 €
		Schweinerücken "Provence", ca. 1,5 kg	17,50 €
		Schlemmerschnitzel, 2 Stück ca. 500 g	14,90 €
		Entenbrust mit Kräuter-Sahnequark-Füllung, ca. 550 g	19,90 €
		Putenbraten mit Gemüse-Brät-Füllung, ca. 1,8 kg	21,50 €
		Fleischkäsbrät, 500 g oder 1 kg	12,90 €
		Rehkeule (ohne Knochen)	20,90 €
		Rehrücken (ausgebeint) mit Knochen gewogen	39,90 €
		Hirschrücken (ohne Knochen)	34,90 €
		Kaninchenkeulen	19,90 €
		Stallhasen	13,90 €
		Rinderfilet	44,90 €
		Roastbeef	28,90 €
		Sauerbraten, ca. 1 kg	20,90 €
		Rindsrouladen, gefüllt / ungefüllt	20,50 €
		Ochsenbäckle, ca. 800 g	25,90 €
		Kalbsschnitzel, dünn / 1 cm dick	34,90 €
		Kalbsfilet, ca. 1 kg	44,90 €
		Schweinefilet, ca. 500 g	16,50 €
		Schäufele, ca. 1 kg	11,90 €
		Lammlachse filetiert, natur / eingelegt in Kräuter	31,90 €
		Lammkeule, ca. 1,2 kg ohne Knochen	18,50 €
		Lammkrone / Kotelett, 500 g / Stück	39,90 €
		Weidegänse, 4 kg / 5 kg / 6 kg	20,90 €
		Weidegänsekeulen, 500 g	20,90 €
		Weidegänsebrust, 1 kg	19,90 €
		Entenbrust, ca. 400 g	19,90 €
		Barbarie Ente, ca. 3,6 kg	16,90 €
		Baby Pute, ca. 4 kg	14,50 €
		Hähnchenbrust, ca. 200 g	13,90 €
		Hochzeitsuppe, 500 g	10,90 €
		Semmelknödel, 6 Stück	7,90 €
		Eierspätzle, 1 kg	6,90 €
		Leberspätzle	9,50 €
		Sosse, Wild / Braten / Rahm á 0,5 l im Becher	8,90 €
		Qualivo Hackfleisch	13,90 €
		Brät frisch, 250 g Becher	13,90 €
		Geschlagene Bratwurst, Paar	12,90 €
		Saitenwurst, Paar	14,50 €
		Weisswurst, Paar	13,50 €



Wir sind für Sie vor Weihnachten auf folgenden Märkten:

In der KW 51 vom 16. – 21. Dezember 2024 auf allen regulären Märkten

Montag, den 23.12.2024	RV-West Immenstaad Markdorf
Dienstag, den 24.12.2024	Friedrichshafen (Alte Feuerwehrwache/Markthalle) Weingarten

ACHTUNG!
Geben Sie rechtzeitig
Ihre Bestellung ab!

Wir sind für Sie nach Weihnachten auf folgenden Märkten:

Freitag, den 27.12.2024	Friedrichshafen Tailfingen
Samstag, den 28.12.2024	Ravensburg Albstadt-Ebingen
Dienstag, den 31.12.2024	Friedrichshafen Weingarten

Liebe Kunden,

wir möchten uns herzlich für ihre Treue und ihr Vertrauen während des ganzen Jahres bedanken.

Ihre Familie Eisele und das ganze „Eisele-Team“ wünscht ihnen eine schöne Adventszeit, erholsame und frohe Weihnachten sowie ein gesundes Neues Jahr.