



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. 800g, 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](http://www.eisele-ostrach.de)



## Das besondere Stück Fleisch aus der Region für Ihr Weihnachtsmenü!

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

## Auch dieses Jahr unser exklusives Lammfleisch!

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

## Frisch geschlachtetes Geflügel!

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



Unsere Gänse und Puten sind natürlich frisch vom Geflügelhof aus Ostrach

## Zum Festmenü empfehlen wir:

Hochzeitsuppe, Flädle, Semmelknödel, Eierspätzle, Leberspätzle



Name:

Markt:

Tel.:

kg	Stück		kg Preis
		Schweinefilet "Hubertus-Art", ca. 1,5 kg	15,90 €
		Schweinefilet "Wellington", ca. 1,5 kg	15,90 €
		Schweinefilet mit Käsekruste, ca. 800 g	16,90 €
		Hähnchenbrüstchen im Blätterteig, ca. 250 g	14,90 €
		Entrecote-Braten vom edlen Qualivo-Rind, ca. 1,2 kg	21,90 €
		Schweinerücken "Provence", ca. 1,5 kg	14,90 €
		Schlemmerschnitzel, 2 Stück ca. 500 g	13,90 €
		Entenbrust mit Kräuter-Sahnequark-Füllung, ca. 550 g	17,90 €
		Putenbraten mit Gemüse-Brät-Füllung, ca. 1,8 kg	13,90 €
		Fleischkäsbrät, 500 g oder 1 kg	10,50 €
		Rehkeule (ohne Knochen)	23,90 €
		Rehrücken (ausgebeint) mit Knochen gewogen	34,90 €
		Hirschrücken (ohne Knochen)	34,90 €
		Kaninchenkeulen	17,90 €
		Stallhasen	13,90 €
		Rinderfilet	42,90 €
		Roastbeef	24,90 €
		Sauerbraten, ca. 1 kg	16,90 €
		Rindsrouladen, gefüllt / ungefüllt	17,90 €
		Ochsenbäckle, ca. 800g	22,90 €
		Kalbsschnitzel, dünn / 1 cm dick	28,90 €
		Kalbsfilet, ca. 1 kg	42,90 €
		Schweinefilet, ca. 500 g	15,90 €
		Schäufele, ca. 1 kg	10,90 €
		Lammlachse filetiert, natur / eingelegt in Kräuter der Provence	31,90 €
		Lammkeule, ca. 1,2 kg ohne Knochen	17,90 €
		Lammkrone / Kotelett, 500 g / Stück	31,90 €
		Weidegänse, 4 kg / 5 kg / 6 kg	14,90 €
		Weidegänsekeulen, 500 g	18,90 €
		Weidegänsebrust, 1 kg	18,90 €
		Entenbrust, ca. 400 g	17,90 €
		Barbarie Ente, ca. 3,6 kg	13,90 €
		Baby Pute, ca. 4 kg	11,90 €
		Hochzeitsuppe, 500 g	10,50 €
		Semmelknödel, 6 Stück	7,90 €
		Eierspätzle, 1000 g	6,30 €
		Leberspätzle	8,90 €
		Sosse, Wild / Braten / Rahm á 0,5 l im Becher	6,50 €
		Qualivo Hackfleisch, ca. 500 g	11,50 €
		Brät frisch, 250 g Becher	11,90 €
		Geschlagene Bratwurst, Paar	12,50 €
		Saitenwurst, Paar	13,50 €

# Wochenmärkte Weihnachtswoche:

- **Dienstag 21.12.2021**

Friedrichshafen Charlottenplatz

- **Mittwoch 22.12.2021**

Weingarten

Immenstaad

- **Donnerstag 23.12.2021**

Markdorf

Ravensburg West

Ravensburg Innenstadt

- **Freitag 24.12.2021**

Albstadt Tailfingen

Friedrichshafen

# Wochenmärkte Silvesterwoche:

- **Dienstag 28.12.2021**

Friedrichshafen Charlottenplatz

- **Mittwoch 29.12.2021**

Weingarten

Immenstaad

- **Donnerstag 30.12.2021**

RV-West

Markdorf

- **Freitag 31.12.2021**

Albstadt Tailfingen

Friedrichshafen

Ravensburg Innenstadt