



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) Kerntemperatur 56 Grad Medium

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. 2,0 kg in der praktischen Aluform
die leckere magere Variante für das Weihnachtsmenü
(Zubereitungshinweis: ca. 100 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

Wildschwein

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. 1,5 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. 500 g

Barbarie Ente

ca. 3,4 kg schwer

Baby Puten

ca. 4,3 kg schwer

Hähnchenbrust

ca. 200 g / Stück



Unsere Gänse und
Puten sind natürlich frisch
vom Geflügelhof aus
Ostrach

Zum Festmenü empfehlen wir:

Hochzeitsuppe, Semmelknödel, Eierspätzle, Leberspätzle

Tel.: 0 75 85 / 9 11 91

www.eisele-ostrach.de



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 | 17,90 € |
| | | Entrecote-Braten vom edlen Qualivo-Rind, ca. 1,2 kg | 33,90 € |
| | | Schweinerücken "Provence", ca. 1,5 kg | 17,50 € |
| | | Schlemmerschnitzel, 2 Stück ca. 500 g | 15,90 € |
| | | Entenbrust mit Kräuter-Sahnequark-Füllung, ca. 550 g | 19,90 € |
| | | Putenbraten mit Gemüse-Brät-Füllung, ca. 2,0 kg | 22,90 € |
| | | Fleischkäsbrät, 500 g oder 1 kg | 12,90 € |
| | | Rehkeule (ohne Knochen) | 20,90 € |
| | | Rehrücken (ausgebeint) mit Knochen gewogen | 43,90 € |
| | | Wildschweinerücken (ohne Knochen) | 22,90 € |
| | | Kaninchenkeulen | 19,90 € |
| | | Stallhasen | 13,90 € |
| | | Rinderfilet | 49,90 € |
| | | Roastbeef | 34,90 € |
| | | Sauerbraten, ca. 1 kg | 24,90 € |
| | | Rindsrouladen, gefüllt / ungefüllt | 25,90 € |
| | | Ochsenbäckle, ca. 800 g | 25,90 € |
| | | Kalbsschnitzel, ca. 1 cm dick | 34,90 € |
| | | Kalbsfilet, ca. 1 kg | 49,90 € |
| | | Schweinefilet, ca. 500 g | 16,50 € |
| | | Schäufele, ca. 1 kg | 11,90 € |
| | | Lammlachse filetiert, natur / eingelegt in Kräuter | 38,90 € |
| | | Lammkeule, ca. 1,5 kg ohne Knochen | 21,90 € |
| | | Lammkrone / Kotelett, 500 g / Stück | 39,90 € |
| | | Weidegänse, 4 kg / 5 kg / 6 kg | 20,90 € |
| | | Weidegänsekeulen, 500 g | 23,90 € |
| | | Weidegänsebrust, 1 kg | 23,90 € |
| | | Entenbrust, ca. 500 g | 19,90 € |
| | | Barbarie Ente, ca. 3,4 kg | 16,90 € |
| | | Baby Pute, ca. 4,3 kg | 14,50 € |
| | | Hähnchenbrust, ca. 200 g | 15,90 € |
| | | Hochzeitsuppe, 500 g | 10,90 € |
| | | Semmelknödel, 6 Stück | 7,90 € |
| | | Eierspätzle, 1 kg | 6,90 € |
| | | Leberspätzle | 9,50 € |
| | | Soße, Wild / Braten-Portwein / Rahm / Jäger á 0,5 l im Becher | 9,90 € |
| | | Qualivo Rinderhackfleisch ca.500g verpackt | 13,90 € |
| | | Brät frisch, 250 g Becher | 13,90 € |
| | | Geschlagene Bratwurst, Paar | 12,90 € |
| | | Saitenwurst, Paar | 14,90 € |
| | | Weisswurst, Paar | 13,50 € |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Tel.: 0 75 85 / 9 11 91

www.eisele-ostrach.de



Wir sind für Sie vor Weihnachten auf folgenden Märkten:

In der KW 51 vom 15. – 20. Dezember 2025 auf allen regulären Märkten

| | |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Montag, den 22.12.2025 | RV-West Markdorf |
| Dienstag, den 23.12.2025 | Friedrichshafen (Alte Feuerwehrwache/Markthalle) Tailfingen |
| Mittwoch, den 24.12.2025 | Weingarten Immenstaad |

ACHTUNG!
Geben Sie rechtzeitig
Ihre Bestellung ab!

Achtung! Vom 27.12.2025 - 06.01.2026 Betriebsferien

| | |
|--------------------------|--------------------------|
| Mittwoch, den 07.01.2026 | Weingarten Immenstaad |
|--------------------------|--------------------------|

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.