



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



Bestellen Sie zu allen  
Gerichten auch die fertige  
Soße dazu!

**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

**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





## 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



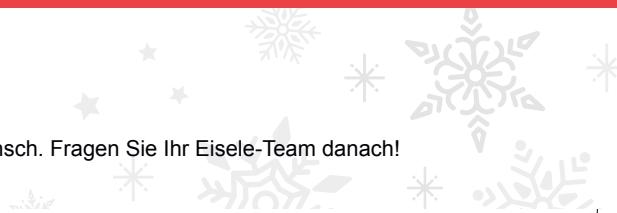
Unsere Gänse und  
Puten sind natürlich frisch  
vom Geflügelhof aus  
Ostrach

## Zum Festmenü empfehlen wir:

Hochzeitsuppe, Semmelknödel, Eierspätzle, Leberspätzle

Sie suchen ein anderes Produkt?

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



Tel.: 0 75 85 / 9 11 91



[www.eisele-ostrach.de](http://www.eisele-ostrach.de)

**eisele**

# Die Metzgerei.

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 €
	Wildschweinrücken (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](http://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.

