Tel.: 0 75 85 / 9 11 91

eisele
Die Metzgerei.

www.eisele-ostrach.de

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 °C im Backofen)

Schweinefilet *"Wellington"*
im Blätterteig, ca. 1,5 kg, in der praktischen Aluform
(Zubereitungshinweis: ca. 75 Minuten bei 160 °C im Backofen)

Schweinefilet *"im Speckmantel"*
ca. 750 g
(Zubereitungshinweis: Das Schweinefilet aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C oder auf dem Grill ca. 40–50 Minuten garen.
Air Fryer: Bei 170 °C für ca. 30 Minuten garen.)

Bestellen Sie zu allen Gerichten auch die fertige Soße dazu!

Schweinefilet mit Steinpilzfüllung
ca. 800 g
(Das Schweinefilet aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C oder auf dem Grill ca. 40–50 Minuten garen. Air Fryer: Bei 170 °C für ca. 30 Minuten erwärmen.)



Hähnchenbrüstchen im Blätterteig
mit feiner Gemüse-Farce, ca. 250 g
(Zubereitungshinweis: ca. 35 Minuten bei 160 °C im Backofen)

Hähnchenbrüstchen im Speckmantel
ca. 400 g
(Zubereitung: Die Hähnchenbrust aus der Folie nehmen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C oder auf dem Grill ca. 40-50 Minuten garen. Air Fryer: Bei 170 °C für ca. 20 Minuten garen.)



Entrecote-Braten
vom edlen Qualivo-Rind ca. 1,2 kg in der Bratfolie, fertig gewürzt
(Zubereitungshinweis: ca. 95 Minuten bei 160 °C im Backofen) Kerntemperatur 56 °C Medium

Schinken im Brotteig
ca. 800 g
(Zubereitung: Schinken im Brotteig aus der Schale nehmen und im vorgeheizten Backofen bei ca. 160 °C für 40–45 Minuten backen.)



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

Auf Ihre Vorbestellung freut sich Ihr Eisele-Team!

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

Tel.: 0 75 85 / 9 11 91



www.eisele-ostrach.de

eisele

Die Metzgerei.

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:

Maultaschen 4 Stück in der Packung, 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

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 "im Speckmantel", ca. 750 g	21,90 €
		Schweinefilet mit Steinpilzfüllung, ca. 800 g	23,90 €
		Hähnchenbrüstchen im Blätterteig, ca. 250 g	18,90 €
		Hähnchenbrust im Speckmantel, ca. 400 g	23,90 €
		Entrecote-Braten vom edlen Qualivo-Rind, ca. 1,2 kg	25,90 €
		Schinken im Brotteig, ca. 800 g	23,90 €
		Fleischkäsbrät, 500 g oder 1 kg	13,50 €
		Rehkeule (ohne Knochen)	23,90 €
		Rehrücken (ausgebeint) mit Knochen gewogen	44,90 €
		Wildschweinrücken (ohne Knochen)	22,90 €
		Kaninchenkeulen	21,90 €
		Stallhasen	14,90 €
		Rinderfilet	56,90 €
		Roastbeef	34,90 €
		Sauerbraten, ca. 1 kg	25,90 €
		Rindsrouladen, gefüllt / ungefüllt	25,90 €
		Ochsenbäckle, ca. 800 g	26,90 €
		Kalbsschnitzel, ca. 1 cm dick	34,90 €
		Kalbsfilet, ca. 1 kg	49,90 €
		Schweinefilet, ca. 500 g	17,90 €
		Schäufele, ca. 1 kg	12,90 €
		Lammlachse filetiert, natur / eingelegt in Kräuter	39,90 €
		Lammkeule, ca. 1,5 kg ohne Knochen	22,90 €
		Lammkrone / Kotelett, 500 g / Stück	39,90 €
		Weidegänse, 4 kg / 5 kg / 6 kg	23,90 €
		Weidegänsekeulen, 500 g	26,90 €
		Weidegänsebrust, 1 kg	26,90 €
		Entenbrust, ca. 500 g	21,90 €
		Barbarie Ente, ca. 3,4 kg	18,90 €
		Baby Pute, ca. 4,3 kg	16,90 €
		Hähnchenbrust, ca. 200 g	16,90 €
		Maultaschen, 4 Stück in der Packung	13,50 €
		Hochzeitsuppe, 500 g	10,90 €
		Semmelknödel, 6 Stück	8,90 €
		Eierspätzle, 1 kg	7,90 €
		Leberspätzle	9,50 €
		Soße, Wild / Braten- / Rahm / Jäger à 0,5 l im Becher	9,90 €
		Qualivo Rinderhackfleisch, ca. 500 g verpackt	13,90 €
		Brät frisch, 250 g Becher	13,90 €
		Geschlagene Bratwurst, Paar	13,90 €
		Saitenwurst, Paar	15,90 €
		Weisswurst, Paar	14,90 €

Tel.: 0 75 85 / 9 11 91

eisele
Die Metzgerei.

www.eisele-ostrach.de

Wir sind für Sie vor Weihnachten auf folgenden Märkten:

In der KW 51 vom 14. – 19. Dezember 2026 auf allen regulären Märkten

Montag, den 21.12.2026	Markdorf
Dienstag, den 22.12.2026	Friedrichshafen (Alte Feuerwehrwache/Markthalle) Tailfingen
Mittwoch, den 23.12.2026	Weingarten Immenstaad Ebingen
Donnerstag, den 24.12.2026	RV-West Friedrichshafen Innenstadt

ACHTUNG!
Geben Sie rechtzeitig Ihre Bestellung ab!

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.