

Hausgemachte Sossen

Die Krönung Ihres Weihnachtssessens

- Rahmsoße mit Weißwein
- Bratensoße
- Wildsoße
- Geflügelsoße mit Cranberries
- Cognac-Pfefferrahmsoße



Herrliche Beilagen

Die Krönung Ihres Weihnachtssessens

- Apfelrotkohl
- Spätzle gekocht
- Semmelknödel
- Schupfnudeln
- Kartoffelgratin zum selber backen



Fondue



Von Rind, Schwein oder Pute

- Fondue Bourguignonne
(für Öl, Fleisch in Würfeln)
- Fondue Chinoise
(für Fleischbrühe, Fleisch in Scheiben)

Öffnungszeiten

Weihnachten/Silvester 2021

- Sa 11.12. **Annahmeschluss** für Wild-, Fisch- und Geflügelbestellungen
- Sa 18.12. **Annahmeschluss** für alle anderen Bestellungen
- Mi 22.12. 8:00-13:00h Metzgerei geöffnet
Nachmittags geschlossen!
- Do 23.12. 8:00-13:00h Metzgerei geöffnet
Nachmittags Metzgerei geschlossen!
8:00-18:00h **Bestellabholung** im Hof/Wöhrdstr.16
- Fr 24.12. 8:00-12:00h Metzgerei geöffnet
8:00-11:00h **Bestellabholung** im Hof/Wöhrdstr.16
Büffet geschlossen
- Fr 31.12. 8:00-12:00h Metzgerei geöffnet
Büffet geschlossen
- Mo 27.12. Geschlossen

Lieferservice



Direkt zu Ihnen nach Hause

Gerne **liefern** wir Ihre **Bestellung** zu Ihnen nach Hause. Mögliche Liefertage:
Di 21.12., Mi 22.12., Do 23.12.
Lieferkosten im Stadtgebiet Tübingen 12,90 €, Vororte 18,90 €

METZGEREI
KIESINGER

Friedrichstr. 9 | 72072 Tübingen
Tel 07071 - 32105 | kontakt@kiesinger.com



METZGEREI
KIESINGER

Frohe Weihnachten



Stressfreie Weihnachten

Fertig gekocht - nur noch warm machen

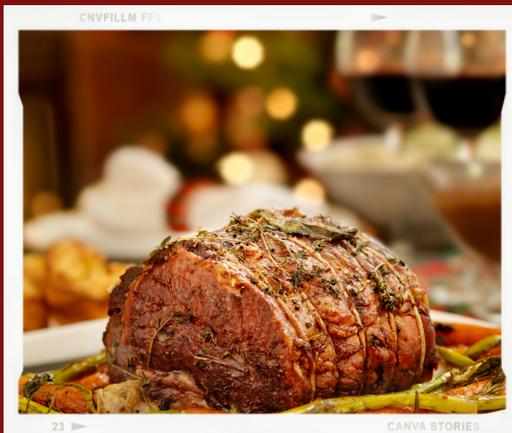
- Wildgulasch mit Wachholderbeersoße
- Rinder-Rouladen mit Speck, Gurke und Brät
- Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit frischen Champignons
- Boeuf Bourguignon (grobe Rindfleischwürfel mit einer feinen Burgunder-Soße und Bacon)



Dry Aged Beef

Zarte Deutsche Simmentaler Färsen, mindestens 28 Tage am Knochen gereift. Bitte vorbestellen - nur solange der Vorrat reicht.

- Sirloin
- Ribeye (auch Bone in)
- T-Bone
- Australisches Grain Fed Beef (top marmoriert, Wet Aged)



Festliche Braten

Mit Backanleitung und Pop-Up-Timer

Feinstes Fleisch für Ihren Braten

- Schweinefilets
- Schmorbraten von der Rindernuß
- Alblamm-Braten
- Virginia Backschinken Nelken, Rosmarin, Rohrzucker, aus dem Buchenrauch
- Pfefferspießbraten (Schweinehals mit Rauchfleisch und grünem Pfeffer)
- Gefüllte Kalbsbrust zum Selberfüllen oder gefüllt ab 1 kg zum Selbergaren
- Rinderrouladen gefüllt zum Selbergaren
- Fleisch nach Ihren Wünschen, natur oder gefüllt - wir beraten Sie gerne

Dazu die Füllung Ihrer Wahl

- Gärtnerin - Gemüsestreifen, Brät
- Hubertus - Champignons, Kräuter, Brät, Zwiebel, Petersilie
- Klassisch - Croutons, Brät, Zwiebel, Petersilie
- Herzhaft - Brät, Pfifferlinge, Bacon

Im Blätterteigmantel

- Kassler im Blätterteig
- Filet Wellington (vom Rind)
- Schweine- oder Kalbsfilet im Blätterteig
- Norwegisches Lachsfilet im Blätterteig

Geflügelbraten

- Gefüllte Truthahnbrust „Gärtnerin“-Art mit feiner Gemüsefüllung
- Truthahnrouladen (ca 250g) mit Schinken, Weißbrot, Brätfarce, Petersilie und Zwiebeln
- Hähnchenbrust natur gefüllt (Tipp: dazu unsere hausgemachte Rahmsoße mit Weißwein verfeinert)

Frischgeflügel

Alles Geflügel auf Wunsch fertig gewürzt. Bestellung bis Samstag den 11.12. möglich.

- Westfälische Maishähnchen ca. 1,4 kg
- Bodensee-Gänse, ca. 4-5 kg
- Gänsekeulen, je ca. 400g
- Gänsebrüste, (mit Bein), je ca. 1 kg
- Bodensee-Enten, ca. 2 kg
- Franz. Entenbrust (ohne Bein), ca. 375g
- Frische dt. Pute (3,5 - 8 kg)
- Babypute (2 - 3 kg)
- Französische Flugenten, männl. ca. 3+ kg, weibl. ca. 2 kg

Wild

Bestellung bis Samstag den 11.12. möglich.

- Reh
- Wildschwein
- Hayinger Bio-Hirsch
- Kaninchen ganz, Rücken oder Keule