

Meine Weihnachtsbestellung

Abholdatum:

Name bitte unbedingt mit Vorname:

Telefonnummer:

Anschrift:

(Geburtsdatum, fakultativ ... Für eine kleine Überraschung!)



Fleischer-Fachgeschäft Helmut Siegle GmbH
74321 Bietigheim-Bissingen - Jahnstraße 15
Telefon 0 71 42/3 01 82 - Fax 0 71 42/3 33 82

Frisches Wild -

Bitte bis spätestens 12. Dezember vorbestellen!

	<u>Preis/100 g</u>	<u>Menge</u>
Rehkeule ohne Knochen	3,99 €	
Rehrücken mit Knochen	5,49 €	
Rehrücken ohne Knochen	8,59 €	
Rehgulasch aus der Keule	4,29 €	
Hirschgulasch aus der Keule	3,75 €	
Hirschkalbsrücken (Mindestabnahme 2 kg) mit Knochen	4,29 €	
Hirschkalbsrücken ohne Knochen (Mindestabnahme 2 kg)	7,49 €	
Hirschfilet	7,49 €	
Hirschkalbsbraten aus der Keule ohne Knochen	3,45 €	
Wildschweinkeule ohne Knochen	3,49 €	
Frischlingsrücken (Mindestabnahme 2 kg) mit Knochen	3,29 €	
Wildschweintrücken (Mindestabnahme 1 kg) ohne Knochen	4,89 €	
Wildschweingulasch aus der Keule	3,95 €	

Frischgeflügel - bitte bis spätestens 12. Dezember vorbestellen

Bitte gewünschtes Gewicht angeben. Wunschgewicht ist jedoch unverbindlich. Je nach Verfügbarkeit

	<u>Preis/100 g</u>	<u>Menge</u>
Hähnchen	0,65 €	
Ungarische Gänsekeulen	2,20 €	
Ungarische Gänsebrust mit Knochen	2,20 €	
Französische Barbarie-Entenkeulen	1,39 €	
Französische Barbarie-Entenbrustfilets	2,69 €	
Schönacher Gänse, 4-5 kg, 5-6 kg	1,98 €	
Französische Puten , 3-4 kg, 4-5 kg, 5-6 kg	1,28 €	
Französische Baby-Puten, 2-3 kg, 3-4 kg	1,28 €	
Französische Maishähnchen	0,90 €	
Schönacher deutsche Barbarie-Enten, ca. 2,2 kg und bis 3,5 kg	1,28 €	
Schönacher deutsche Hausenten bis ca. 2,5 kg	1,28 €	

The logo for Siegle, featuring the word "SIEGLE" in a stylized, bold, red font with a white outline, set against a dark red background with decorative flourishes.

Fleischer-Fachgeschäft Helmut Siegle GmbH
74321 Bietigheim-Bissingen · Jahnstraße 15
Telefon 0 71 42/3 01 82 - Fax 0 71 42/3 33 82

Für Weihnachten voller Genuss:

Vom Schwein:

Schweinefilet	Krustenbraten aus der Keule
Flößerbraten vom Schweinehals	Kassler Rücken, Kassler Hals
gefüllter Schweinehals Hausfrauen Art	Schweineschnitzel oder -rouladen
Arista Fiorentina vom Schweinehals	Schaschlik-, Gyros-, Rinderwellenspieße
Senf-Honig-Braten vom Schweinehals	Kassler/Schweinefilet im Blätterteig
gefülltes Schweinefilet, griechische oder Allgäuer Art	u.v.m.
gefüllte Schnitzelchen - Sommer- oder Gemüsesteaks	Schweinefilet für Fondue geschnitten
Geschnetzeltes i. diversen raffinierten Würzvarianten	Maultaschenbraten v. Schweinehals

Vom Rind:

Rinderrücken am Knochen aus Trockenreifung	Rinderbraten aus Keule oder Bug
Rindersteaks aus Trockenreifung am Knochen	Hohe Rippe vom Rind
Rinderfilet	Sauerbraten - küchenfertig eingelegt
Rinderhüfte als Braten oder Steaks	Rinderrouladen, auch fertig gefüllt
Rostbraten	Tournedos vom Rinderfilet, mit zartem
Tafelspitze	Geselchtem umwickelt
Julienne-Rollbraten aus der Rinderkeule	Rinderfilet für Fondue geschnitten

Vom Kalb:

Kalbsfilet	Kalbsfilet für Fondue geschnitten
Kalbsschnitzel und -geschnetzeltes	Julienne-Braten vom Kalb
Kalbsrückensteaks oder am Stück	
Kalbsbraten von der Nuss, Hüfte oder Schulter	
Osso bucco oder Kalbshaxe	
Gefüllte Kalbsbrust oder -Kalbshals zum Selberbraten	
Kalbskotelett oder Kalbsrücken mit Knochen als Braten	

Schwein, Rind und Kalb stammen ausschließlich von kleinen befreundeten familiär geführten Erzeugerbetrieben aus der unmittelbaren Umgebung. Artgerechte Haltung und Fütterung mit heimischem regional erzeugtem Futter ist hier eine Selbstverständlichkeit. In jahrzehntelanger Zusammenarbeit mit den Fachlandwirten suchen wir jedes einzelne Tier selbst aus. Die Tiere kommen direkt und ohne Zwischenhändler zu uns; eine anschließende angemessene Ruhezeit in unserem Stall folgt.

Schlachtung, Zerlegung, fachgerechter Zuschnitt und die anschließende Produktion der zahlreichen Wurst-, Salami-, Koch- und Rohschinkenspezialitäten aus unserem Hause erfolgt in unseren eigenen EU-zugelassenen Räumlichkeiten in Bissingen in der Jahnstr.15

Ein gutes Gefühl zu wissen, dass man Qualität "isst" - die wichtigste Grundlage für Ihren Genuss und Geschmack!

Weihnachtsessen leicht gemacht!

Nutzen Sie unseren Festservice mit unseren fertig gegarten Festtagsmenüs

Zur Abholung am 24.12. bis spätestens 13 Uhr

Abgabemenge jeweils für 4 Personen zum Komplett-Sonderpreis:

Wildgulasch mit Spätzle oder Semmelknödeln und Rotkohl

75,-- €

4 Gänsekeulen mit Spätzle oder Semmelknödeln und Rotkohl

90,-- €

Ente gebraten mit Spätzle oder Semmelknödeln und Rotkohl

85,-- €

Putenbrust "Julienne" mit Spätzle oder Semmelknödeln und
Rotkohl

75,-- €

Sauerbraten vom Rind mit Spätzle oder Semmelknödeln

und Rotkohl

80,-- €



