

FROHE WEIHNACHTEN

UND EINEN GUTEN RUTSCH INS NEUE JAHR

DER
KÄISER
Metzger

Die Angebote sind gültig von Mo 18.12. – Sa 30.12.2023

TOP-TIPP

RINDERNIERSTÜCK ZART **2,89 €**
100 g

regionale Qualität vom Sandlehof
in Rheinhausen

SAUERBRATEN **1,69 €**
100 g

bratfertig eingelegt

SCHÄUFELE ohne Knochen **10,99 €**
1 kg

goldgelb geräuchert

AUS
REGIONALER
JAGD

REHKEULE ohne Knochen **3,89 €**
100 g

SCHWEINEFILET NATUR **1,89 €**
100 g

oder im Edelpilzmantel mit
Kalbsbrät und Edelpilzen gefüllt

HÄHNCHENBRÜSTCHEN **1,59 €**
100 g

natur oder gefüllt

AUS DEM ELSASS

SCHWEINEHALS **1,11 €**
100 g

vom Landschwein

BESONDERS ZART

KALBSBTATEN oder **2,89 €**
100 g

Geschnetzeltes von der Kalbsnuss

KAISER'S täglich frisch **1,19 €**
KARTOFFELSALAT 100 G



KAISER 10 STÜCK
WIENERLE 8,88 €

METZGER **1,99 €**
100 g

HINTERSCHINKEN

handwerkliche Spitzenqualität

HAUSSALAMI **2,69 €**
100 g

besonders beliebt

FESTTAGSAUFSCHNITT **1,99 €**
100 g

mit Pasteten und Schinken

KÄSEAUFSCHNITT **1,89 €**
100 g

von besten Sorten

WEIHNACHTSPAKET

1 x gefülltes Hähnchenbrüstchen	600 g
1 x Schweinefilet	550 g
1 x Suppenfleisch	600 g
1 x Festtagsaufschnitt	250 g
1 x Käseaufschnitt	250 g
1 x kl. Weihnachtsslyoner	230 g
1 x kl. Delikatess Leberwurst	200 g
1 x Fleischsalat	250 g
2 x Paar Wienerle	280 g

mit Genuss sparen

50 €

GESCHENKPAKETE

Wir haben wieder eine Vielzahl
von Geschenkideen mit leckeren
Spezialitäten für Sie vorbereitet.
Gerne auch zum vorbestellen.



Am **02.01.24** bleiben unsere Geschäfte geschlossen. Ab **03.01.24** sind wir wieder für Sie da!

**AKTIONS
RABATT**



Genießen Sie zu Ihrem Weihnachtsmenü Weine vom Weingut Jägle und **sparen Sie 10%** auf den regulären Preis!

- 10% RABATT AUF JÄGLE WEINE

NEU



Sous-Vide Gerichte für 2 Personen:

- Schweinefilet in leichter Pfifferlingrahmsoße
- Sauerbraten in Sauerbratensoße
- Rinderzunge in MadeirasöÙe
- Rinderrouladen klassisch gefüllt in Rouladensoße
- Ochsenbäckle in BurgundersöÙe
- Lammkeule in Rosmarinsoße
- Hirschedelgulasch in PreiselbeersöÙe
- Rehedelgulasch in PreiselbeersöÙe

UNSERE WEIHNACHTSTIPP



Ochsenbäckle in BurgundersöÙe

25,99€
2 PORTIONEN

Zubereitung

Erwärmen Sie einfach den Beutel für ca. 30 Minuten in heißem Wasser. Optional können Sie den Beutel auch 30 Minuten im Dampfgarer erwärmen.

Wir haben schon alles für Sie vorbereitet. Mit Liebe in unserer Küche hergestellt, um Ihnen das Leben leichter zu machen. Alle Gerichte sind für Sie verzehrfertig zubereitet in einer hausgemachten Soße.

WEIHNACHTSBESTELLUNGEN AUCH ONLINE

Gerne können Sie Ihre Weihnachtsbestellung dieses Jahr auch online aufgeben. Bitte geben Sie unbedingt eine Telefonnummer an.

www.metzgerei-kaiser.de

Nicht vergessen: Geflügel muss bis Mittwoch 13. Dezember bestellt werden.

Bitte geben Sie Ihre Bestellung spätestens bis zum Dienstag 19.12. auf. Telefonisch sind wir in der Weihnachtswoche nur schwer zu erreichen, da unser ganzes Team mit den Vorbereitungen beschäftigt ist. Vielen Dank für Ihr Verständnis.





WEIHNACHTSMETZGEREI

VOM SCHWEIN

Frisches Schweinefilet
auch gefüllt im Speckmantel

Gefüllter Schweinerollbraten
mit Jäger-, oder Gemüsefüllung

Schweinefiletpfanne
„Gutsherren Art“

Cordon Bleu
bratfertig vorbereitet

GEFLÜGELSPEZIALITÄTEN

Putenrollbraten
nach Wunsch gefüllt

außerdem von Siebert aus dem Elsass

Frische Freilandhähnchen*

Ganze Babypute oder

Putenkeulen*

Barbarie Flugentenbrust oder

Keule*

Enten (männlich oder weiblich*)

Deutsche Freilandgänse*

**Auf Vorbestellung bis Mi 13.12.2023*

VOM KALB

Kalbsbrust gefüllt
mit Brot, Kalbsbrät und Ei

Zarte Kalbsrückensteaks oder
Kalbsschnitzel



13,99€
PRO STÜCK

UNSERE GENIESSERTIPP: KAISER'S GOURMETTASCHEN

Angushüfte mit
Pfifferlingmantel in Blätterteig

Zubereitungstipp:

In vorgeheizten
Backofen bei
180-200° C 30
Minuten backen
bis der Blätterteig
goldbraun ist.

SPEISEPLAN

Montag 7,80 €
Putengulasch an Curryrahm mit
Gemüsereis (9,7,1)

Dienstag 7,80 €
Krustenbraten an Biersoße mit
Schupfnudel Pfanne (1,9,12)

Mittwoch 8,80 €
Rindfleisch mit Meerrettichsoße,
Bouillonkartoffeln, rote Beete
und Preiselbeeren (1,7,9,12)

ALLERGENE: 1) Gluten 2) Krebstiere 3) Eier 4) Fisch 5) Erdnüsse 6) Soja 7) Milch/produkte 8) Schalenfrüchte 9) Sellerie 10) Senf 11) Sesamsamen 12) Schwefeldioxid/Sulfite 13) Lupinen 14) Weichtiere

VOM RIND

Adventsbraten vom Rind
im würzigen Speckmantel

Rinderrouladen
bratfertig gefüllt

Hüsemmer Beef Burger
aus 100% Rind vom Sandlehof

Steaks vom Rind
zart gereift Filet, Hüfte, Nierstück
und Entrecôte

Dry Aged Beef
mindestens 6 Wochen am Knochen gereift

WILD

Hirschkalbskeule
Hirschedelgulasch

Wildschweinbraten-, Rücken
oder Wildschweingulasch
natur oder in Rotwein

Rehkeule, Rehrücken,
Rehgulasch
auch in Rotwein eingelegt, zart gereift

Wildburger
aus Wildschwein und Rehfleisch

LAMM & KANINCHEN

Lammkronen, Lammlachse
Lammkeule

Frische franz. Kaninchen oder
Kaninchenkeulen

IM BLÄTTERTEIG

Adventssäckchen
mit feinsten
Hackfleischfüllung

4,20€
PRO STÜCK



Hubertus-Filet
mit Champignonbrät und Zwiebeln

Gärtnerinnen-Filet
mit Gemüse und Kalbsbrät

GERÄUCHERTES

Rinderzunge
geräuchert oder nur gesalzen

Rollschinke
mager und saftig

Schäufele auch im Kochbeutel

FONDUE-FLEISCH

Schwein, Rind, Kalb
und Pute, Hähnchen, Wild
in Würfel oder in Scheiben



UNSER FONDUE-KRACHER
für 4 Personen

**1 KG GEMISCHTES
FONDUEFLEISCH**

- Rind
- Pute
- Schwein

in Würfel geschnitten
nur **24,90€**

MENÜ

18.12. - 22.12.2023



Serviervorschlag

