METZGEREI
KLINGLER
PARTYSERVICE
IMBISS · FEINKOST
www.metzgerei-klingler.de

Delikate IDEEN FÜR IHRE Festtage

RIND & KALB

- **Zart gereifte Rostbraten von der Limousin-Färse**
- **Roastbeef-Hüfte mit Kräuterkruste, ab ca. 1,5 kg**
  15-20 Min. anbacken bei 220° und dann im Ofen bei 85° bis zur Kerntemperatur: 58 - 62°, vor dem Verzehr noch kurz unter den Grill
- **Dry-Aged Steak zart gereift**
- **Ratsherrenbraten mit Speck umwickelt, ca. 1 kg**
  anbraten und mit 85° im Ofen bis zur Kerntemperatur: 58-62°
- **Eingelegter Sauerbraten vom Jungrind**
- **Ochsen- und Kalbsbäckle zum Schmoren, tiefgekühlt**
- **Kalbsbrust oder Kalbsrose zum Füllen, ab 1,5 kg**

HOHENLOHER SCHWEIN

- **Schweinefilet im Gemüsemantel für ca. 3 Pers.**
  Stück ca. 900 g · Garzeit: ca. 45 - 55 Min./150°
- **Schweinefilet im Broccoli-Blätterteigmantel für ca. 3 – 4 Pers.**
  Stück ca. 1,2 kg · Garzeit: 60 Min./180°
- **Mageres Kasseler im Broccoli-Blätterteigmantel**
  ab ca. 1,5 kg · ca. 300 g/Pers. 90 Min./170°
- **Schinken- oder Gemüsetaschen**
  ca. 250 g · Garzeit: ca. 25 - 30 Min./200°
- **Fellbacher-Blätterteig-Hackfleischrolle**
  Garzeit: als Scheibe 25 Min./200°| als Rolle 70 Min./180°
- **Hubertusbraten vom saftigen Schweinehals, ab ca. 1,5 kg**
  gefüllt mit Speck, Röstzwiebel, Brät, Petersilie und Champignons
  ca. 300 g/Pers. · Garzeit: ca. 120 - 150 Min./160°
- **Schäufele: mild gepökelte und geräucherte Schweineschulter**
  ab ca. 900 g · ca. 250 - 300 g/Pers. · im Vakuum im Wasserbad bei 85°-90°/3 Std. sous vide garen
- **Bauernschinken von der Hüfte, vorgegart**
  ca. 1,5-2 kg · Garzeit: im Vakuum ca. 2 Std. bei 85° im Ofen erwärmen, dann mit Honig glasieren und mit 220° noch ca. 15 Min. übergrillen

Abholtermin Gefülltes am 24.12.

WILD & GEFLÜGEL

... müssen bitte bis Samstag, 12.12.2026 bestellt werden!

- Rehkeule entbeint, ca. 700 g bis 2 kg Stücke
- Rehrücken-Filet, ab ca. 600 g
- Rehrücken mit Knochen, ca. 1,5–2,4 kg schwer
- Hirschkeule, Stücke ab ca. 700 g–2 kg
- Hirschrücken ohne Knochen, am Stück ab 1 kg oder als Steak
- Wildschweinkeule ohne Knochen, Stücke zwischen 700 g–1,5 kg

Abholtermin ab Montag, 21.12.

- frisches französisches Maishähnchen, ca. 1,3 kg
- Doppelte Hähnchenbrust gefüllt ab ca. 800 g, Garzeit: ca. 70 Min./150°
- Frische deutsche Puten, ohne Innereien, ca. 3/4/5 kg
- Putenoberkeule mit kleinem Knochen, ca. 1,2–2 kg · Garzeit: ca. 120 Min./160°
- Putenbrustfilet im Broccoli-Käsemantel, ab ca. 1 kg · Garzeit: ca. 75 Min./160°
- Frische bayrische Bauernente mit Innereien, ca. 2,5 und 3,5 kg
- Frische französische Flugentenbrustfilets, 2er Pack mit ca. 600–800 g
- Frische französische Flugentenkeulen, 2er Pack mit ca. 700 g
- Frische bayrische Gans mit Innereien, ca. 4–5 kg

Abholtermine: Frischgeflügel & Kaninchen ab 23.12. Gefülltes am 24.12.

- Kaninchenkeule, ca. 250 g

LAMM

- Zarte Lammkeule, 700 g–2 kg vom Württemberger Lamm
- Lammkoteletts vom Württemberger Lamm
- Angebratener Lammlachs ummantelt mit Blattspinat im Blätterteig ca. 600 g–700 g · Garzeit: ca. 25 Min./200° Umluft

Von unserem Küchenchef vorbereitet:

- **Gefüllte Kalbsbrust vorgegart, ab 1 kg**
  im Vakuum bei 90° ca. 2-3 Std. im Ofen regenerieren, dann aufschneiden
- **Kalbsbraten rosa vorgegart, ca. 800 g Stücke**
  im Vakuum bei 90° ca. 2 Std. im Ofen regenerieren, dann aufschneiden
- **Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, in Portionen für 2 Personen ca. 800 g,**
  im Darm ca. 1 Std. bei 100° im Ofen/oder bei 80° im Wasserbad erwärmen
- **Boeuf bourguignon in Rotwein geschmort, in Portionen für 2 Personen ca. 800 g,**
  im Darm ca. 1 Std. bei 100° im Ofen/oder bei 80° im Wasserbad erwärmen

Roastbeef „Premium" ab 1,5 kg

von uns rundherum angebraten und vacuumiert.

Zubereitung: bei 56 – 58° Grad ca. 5 Std.
sous vide garen, auspacken und im Ofen übergrillen.

- **Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Kräuterrahm, in Portionen für 2 Personen ca. 800 g,**
  im Darm ca. 1 Std. bei 100° im Ofen oder bei 80° im Wasserbad erwärmen
- **Hirschragout in Preiselbeer-Pfeffersoße, in Portionen für 2 Personen ca. 800 g,**
  im Darm ca. 1 Std. bei 100° im Ofen/oder bei 80° im Wasserbad erwärmen
- **Flugentenbrust, „Premium" sous vide vorgegart**
  Im Ofen bei 70° ca. 30 Min. erwärmen, dann kross anbraten.

Ab Mittwoch, 16.12. bis Samstag, 19.12.2026
nur im Hauptgeschäft:
Gegarte polnische GÄNSEKEULEN
vacuumiert
Nur Solange der Vorrat reicht!

FONDUE & RACLETTE

METZGEREI
KLINGLER
PARTYSERVICE
IMBISS · FEINKOST
www.metzgerei-klingler.de

Für's Fett in Würfel, für die Fleischbrühe in 5 mm Scheibchen – immer in 250 g Packungen gerichtet.
Pro Pers. rechnet man ca. 250 g Fondue-Fleisch oder ca. 100 - 150 g Raclette-Fleisch (8 - 10 mm Scheiben).

- Rinderhüfte
- Schweinefilet
- Kalbshüfte
- Putenbrust
- Hähnchenbrust
- Lammlachs

Abholtermin Donnerstag, 24.12.

Frisch haltbar bei 0–4°C bis zum 26.12.2026

ACHTUNG – wie im Vorjahr:
Rinder- und Kalbsfilet gibt es nur am Stück, ca. 500 g Stücke vacuumverpackt.

FESTTAGS-VORRAT



Unsere Regale sind schon gut gefüllt – bitte kaufen Sie Ihren Festtags-Vorrat rechtzeitig ein.

- Speckknödel, Serviettenknödel, Leberknödel, frische Spätzle
- Suppenmaultäschle, Brät-, Grieß- und Markklößchen,
- Wildsoße, Geflügelsoße, braune Grundsoße, Fleischbrühe
- Hausmacher-Rillettes, Tiroler Schmalz, ...
- Köstliche Leberpasteten und Terrinen
- Delikater Festtags-Aufschnitt
- Fellbinis, Feuerli, Wildwurzen, ...



ZUM VERSCHENKEN

- geschmackvolle Geschenkideen in verschiedenen Preisklassen
- KLINGLER-Weihnachtssalami im Leinendarm
- Festtags-Trüffelsalami, ebenfalls hausgemacht
- KLINGLER-Einkaufsgutscheine – damit liegen Sie immer richtig

Bestellungen für WEIHNACHTEN:

Tipp: Wurst und Schinken am liebsten frisch an der Theke einkaufen.

Nutzen Sie bitte für Ihre Weihnachtsbestellung den beiliegenden Bestellschein mit Duplikat. Bitte schreiben Sie mit Kugelschreiber in Druckbuchstaben und geben bei Fleischartikeln auch die Personenzahl an.
Den Bestellschein bitte ausgefüllt abgeben, wir überprüfen gleich Ihre Angaben und können ggf. noch korrigieren oder ergänzen.

Alternativ können Sie uns Ihre Bestellung über das Bestellformular auf unserer Webseite zukommen lassen.

Annahmeschluss für Bestellungen im Laden und online:

- **Samstag, 12.12.2026 Wild, Geflügel, Filet aller Art, Vorgegartes, ...**
- **Mittwoch, 16.12.2026 Fondue, Fleischkäse & alle sonstigen Bestellungen**

Bitte vermeiden Sie nachträgliche Änderungen!

In der Weihnachtswoche sind wir telefonisch oder per E-Mail nur schwer erreichbar. Wir bitten um Ihr Verständnis. Kommen Sie einfach in unsere Läden, denn auch in der Weihnachtswoche sind unsere Theken gut gefüllt und wir freuen uns auf Ihren Einkauf.

Abholung Ihrer Bestellung bitte dort, wo Sie aufgegeben wurde. Die Ausgabe erfolgt mit Ihrer Bestell-Nummer im jeweiligen Laden.

Imbisskasse Hauptgeschäft	**Bestell-Nummer HG - ...**
Imbisskasse Filiale Markthalle	**Bestell-Nummer MH - ...**

Öffnungszeiten über die Feiertage:

		Hauptgeschäft:	Markthalle:
Montag,	21.12.	7:30 - 13:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Dienstag,	22.12.	7:30 - 18:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Mittwoch,	23.12.	7:30 - 18:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Donnerstag,	24.12.	7:00 - 12:30 Uhr	7:00 - 12:30 Uhr
Montag,	28.12.	7:30 - 13:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Dienstag,	29.12.	7:30 - 18:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Mittwoch,	30.12.	7:30 - 18:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Silvester,	31.12.	7:00 - 12:30 Uhr	7:00 - 12:30 Uhr
Samstag,	02.01.	geschlossen	geschlossen
Montag,	04.01.	7:30 - 13:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Dienstag,	05.01.	7:30-18:00 Uhr	8:30 - 19:00 Uhr
Telefon		0711 5719343	0711 93340093

Abholnummer:

BESTELLUNG

METZGEREI
KLINGLER
PARTYSERVICE
IMBISS · FEINKOST
www.metzgerei-klingler.de

Name*

Vorname*

***Pflichtangaben**

Mobil-Nummer*

E-Mail*

Telefon (privat)

Abholdatum*

Uhrzeit

Menge	Artikel	Personenzahl/ weitere Angaben

Unterschrift Auftraggeber/in*

Auftragsannahme von

Metzgerei Klingler
info@metzgerei-klingler.de
www.metzgerei-klingler.de

Abholung: ☐ **Hauptgeschäft**
Mozartstraße 2/1 · 70734 Fellbach
Tel. 0711 57193-43 · Fax 57193-44

☐ **Filiale Markthalle**
Hintere Straße 5 · 70734 Fellbach
Tel. 0711 933400-93 · Fax 933400-94