

Mit den Weihnachtsfeiertagen und dem Jahreswechsel verbinden wir Familie, Ruhe, Geborgenheit, Besinnlichkeit und meistens den Duft eines traditionellen schmackhaften Gerichts zu Hause aus der Küche.

Hier sind die Dinge, auf die sich unsere Kunden an den Feiertagen freuen:

STROHSCHWEIN von der Familie Marschall. In Bodnegg geboren und aufgewachsen und hier im Haus geschlachtet, zerlegt und veredelt:

- * Bruzzelfleisch
- * Filet
- * Rückensteaks
- * Schnitzel
- * Schweinebraten vom Hals und der Keule, auch gefüllt
- * Spieße und Grillsteaks
- * Spareribs St. Louis oder Baby Back
- * Fonduefleisch für Öl und Brühe

KALB aus eigener Schlachtung, hier bei uns im Haus zerlegt:

- * gefüllte Kalbsbrust
- * Osso Bucco
- * Filet und Rückensteak
- * Braten
- * Geschnetzeltes/Gulasch

RIND aus eigener Schlachtung, hier bei uns im Haus zerlegt und am Knochen gereift:

- * Filet
- * Rostbraten
- * Rindsrouladen
- * Genießerrolle
- * Braten und Sauerbraten
- * dry aged: T-Bone Steak/ Rib Eye Steak & Co.
- * International Cuts: Flank, Bavette usw.
- * Fonduefleisch für Öl und Brühe

PUTE sämtliche Teile und Spezialitäten von der Pute beziehen wir vom Putenhof Burger aus Nannenbach bei Leutkirch:

- * ganze Pute
- * Keule
- * Schnitzel
- * Putenbrust, auch gefüllt
- * Fonduefleisch für Öl und Brühe

HÄHNCHEN von der Familie Wenger in Legau bei Memmingen:

- * ganze Hähnchen auch gerne vorzerlegt oder Road Kill Chicken
- * Hähnchenkeule mit und ohne Knochen
- * Hähnchenbrust, auch gefüllt
- * Hähnchenflügel

LAMM aus eigener Schlachtung:

- * Koteletts
- * Keule/Haxe
- * Lammbrotwurst „Merguez“

REH aus Kißlegger Jagdrevieren:

- * Keule
- * Rücken
- * Ragout

SPEZIALITÄTEN, solides Metzgerhandwerk aus hauseigener Herstellung, hier ein kleiner Auszug der beliebtesten Klassiker:

- * Geschlagene/Bratwurst
- * versch. Aufschnittspezialitäten
- * versch. Kochschinken aus unserer Wurstküche
- * Rauchfleisch, Landjäger, Haussalami und Pfefferbeisser aus dem Naturrauch

Metzgerei 
SONTAG
Tradition seit 1848



