

GENUSS
VER-
SCHENKEN

Nikolausdosen gefüllt mit unserem Dosensortiment, kleine gefüllte Weihnachtsgeschenktüten, Geschenkkörbchen, Geschenkkartons, Salami-Nikolaus, Salami-Glocken, Salami-Tannenzapfen, Salami in Rentiermotivhülle, Allmendinger Genussbox, verschiedene Schmalztöpfchen, winterliche Leberpaté im Glas, dekorative Holztablets mit verschiedenen Spezialitäten, 3er Dosenwurstsortiment winterlich verpackt, Geschenkgutscheine, Rollschinken, Rauchfleischsteller, ... und vieles mehr

WIR BEDIENEN UND BERATEN SIE GERN:



ÖFFNUNGS-
ZEITEN

Sa	22.12.	07:00 - 13:00 Uhr
Mo	24.12.	07:00 - 13:00 Uhr
Sa	29.12.	07:00 - 13:00 Uhr
Mo	31.12.	07:00 - 13:00 Uhr

ALLMENDINGER
mein Bioland Metzger

FESTTAGS-
SPEZIALITÄTEN
2018



Liebe Kundinnen und liebe Kunden,

das Weihnachtsfest 2018 steht vor der Tür. Besondere Festtage!
Lassen Sie sich von unseren Spezialitäten aus der Region inspirieren und gönnen Sie sich etwas Feines zum Fest.
Bitte geben Sie uns Ihre Bestellung rechtzeitig und **Vorbestellartikel bitte bis 10.12.2018.**

Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit,
ein friedvolles Weihnachtsfest und
einen guten Start ins neue Jahr.

Ihr Allmendinger-Team



BIO FESTTAGSSPEZIALITÄTEN

- **Bioland** Schweinegeschnetzeltes in Pfefferrahmsauce
- **Bioland** Hirschkeule oder Hirschrücken **auf Vorbestellung**
- **Bioland** Rinderschmorbraten mit Zwiebeln und Kräutern im Bratschlauch
- **Bioland** zarte Rostbraten und Rindersteaks
- **Bioland** Sauerbraten, eingelegt in einer milden Beize
- **Bioland** Rinderrouladen, auch fertig gefüllt
- **Bioland** saftiger Rinderspikbraten
- **Bioland** regionales Kalbfleisch **Edle Teilstücke auf Vorbestellung**
- **Bio** Putenschnitzel
- **Bio** Putenrouladen mit deftiger Schinkenfüllung
- **Bio** Putengeschnetzeltes, natur oder mariniert
- **Bio** Geflügel (Gans, Ente, Pute, Hähnchen) **auf Vorbestellung**
- **Bio** Geflügelteile (Brust, Keule) **auf Vorbestellung**
- **Bio** Lamm von der Schäferei von Mackensen aus Gomadingen **auf Vorbestellung**

Herkunft Bioland Enten und Gänse: Staatsdomäne Maßhalderbuch, Ödenwaldstetten und Hofgut Martinsberg, Rottenburg

FESTTAGSSPEZIALITÄTEN

- Kalbsbrust, gefüllt
- Jägerrollbraten, gefüllt mit Pilzen, Rauchfleisch, Röstzwiebeln
- Schweinefiletmedaillons in Black-Aged-Pepper-Sauce
- Schweinefilet im würzigen Kräuterbrätmantel
- herzhafter Würzbraten
- Schäufellesbraten, mild gepökelt und leicht geräuchert
- Schweinegeschnetzeltes „Förstertöpfchen“ mit Waldpilzen und Rauchfleisch
- Kasseler im Blätterteig
- Schweineschinkenbraten mit Kräuterkruste
- Gans, Ente, Pute, Mini-Pute (auch Teilstücke wie Brust und Keule) **auf Vorbestellung**
- Putenbrust, Putenschnitzel
- Putenbrust-Gemüse-Rollbraten
- Hähnchen, Hähnchenbrust, Hähnchenkeulen
- Hähnchenbrust gefüllt mit Apfel-Birnen-Ingwer-Chutney
- Entenbrustfilets natur oder in Honey-Smoke-Marinade eingelegt
- Hirschkalbsrücken, Hirschkalbsfilet
- Hirschkalbsgulasch in feiner Rotweinsauce
- deftig gefüllte Hirschrouladen
- zarter Braten vom Wildschwein oder Hirschkalb
- Wildschwein-Gulasch mit Waldpilzen
- Rehkeule und Rehrücken von unserer heimischen Alb
- Lammfilet, Lammragout
- Lammrücken, Lammkotelette, Lammbraten, Lammlachse
- edles Hirschragout in feiner Rotweinsauce
- Bioland Rinderrouladen
- Putenbrust-Gemüse-Rollbraten
- Bio Lammgulasch

