

GENUSS
VER-
SCHENKEN



Dosensortiment winterlich verpackt,
kleine gefüllte Weihnachtsgeschenktüten,
Geschenkkörbchen, Geschenkkartons,
Salami-Nikolaus, Salami-Glocken,
Salami-Tannenzapfen,
Salami-Rentier und Salami-Schneemann,
Genussbox verschiedene Größen,
verschiedene Schmalztöpfchen,
winterliche Leberpaté im Glas,
Allmendinger Vesperbrettle mit verschiedenen
Spezialitäten,
Rollschinken, Rauchfleischsteller,
... und vieles mehr

Geschenkgutscheine – für jeden Anlass passend!

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN WÄHREND DER FEIERTAGE:

Mo 19.12.	08:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Di 20.12.	08:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Mi 21.12.	08:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Do 22.12.	08:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Fr 23.12.	07:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Sa 24.12.	07:00 - 12:30 Uhr
Di 27.12.	08:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Mi 28.12.	08:00 - 13:00 Uhr
Do 29.12.	08:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Fr 30.12.	08:00 - 13:00 Uhr & 14:30 - 18:30 Uhr
Sa 31.12.	07:00 - 12:30 Uhr

ALLMENDINGER
mein Bioland Metzger

FESTTAGS-
SPEZIALITÄTEN
2022



ÖFFNUNGS-
ZEITEN

Liebe Kunden und liebe Kunden

jetzt tauchen wir in die schöne & gemütliche Jahreszeit ein!
Weihnachtstage sind ganz besondere Tage im Jahr!

Sie können sich von unseren Spezialitäten aus der Region inspirieren lassen und sich etwas Feines zum Fest gönnen. Geben Sie uns Ihre Bestellung rechtzeitig an Weihnachten alles vorrätig. **Vorbestellartikel bitte bis zum 10.12.2022 bestellen.**

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

Ihr Allmendinger Team



BIOFESTTAGSSPEZIALITÄTEN

- **Bioland** Schweinerückenmedaillons 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** regionales Kalbfleisch **Edle Teilstücke auf Vorbestellung**
- **Bio** Putenschnitzel
- **Bio** Putengeschnetzeltes, natur oder mariniert
- **Bio** Geflügel (Gans, Ente, Pute, Hähnchen) **auf Vorbestellung** auch Geflügelteilstücke wie Brust und Keule **auf Vorbestellung**
- **Bio** Lamm (von der demeter Schäferei von Mackensen in Gomadingen) **auf Vorbestellung**



Herkunft unserer regionalen Bioland Enten und Gänse:
Staatsdomäne Maßhalderbuch in Ödenwaldstetten und Hofgut Martinsberg in Rottenburg

FESTTAGSSPEZIALITÄTEN

- Jägerrollbraten, gefüllt mit Pilzen, Rauchfleisch, Röstzwiebeln
- Schweinerollbraten mit Speckknödel-Füllung
- herzhafter Würzbraten
- Schweinefilet im Kräuterbrätmantel
- Schäufelbraten, mild gepökelt und leicht geräuchert
- Schweinegeschnetzeltes »Förstertöpfchen« mit Waldpilzen und Rauchfleisch in Rahmsauce

- Gans, Ente, Pute, Mini-Pute (auch Teilstücke wie Brust und Keule) **auf Vorbestellung**
- Putenbrust, Putenschnitzel
- Putenbraten mit Gemüse im Bratschlauch
- Hähnchen, Hähnchenbrust, Hähnchenkeulen (auch mariniert)
- 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
- Bioland Rinderbraten, Bioland Rindergulasch
- Putenbraten mit Gemüse

