



*Das Gute,
das bleibt*

KLEBER

Natürlich gutes Fleisch.

Das Gute, das bleibt

Unsere Welt scheint aus den Fugen geraten zu sein: überall Krieg, eine drohende Klimakatastrophe, bröckelnde Demokratien, Inflation und Steuern, die unser Geld wegschmelzen lassen.

Eine Zeit, in der wir Traditionen und Rituale mehr brauchen denn je. Sie schenken uns Ruhe und Kraft, helfen uns dabei, uns neu zu besinnen und Entwicklungen nicht nur als Zwänge, sondern auch als Chancen zu sehen – und damit neue Kraft und Zuversicht zu gewinnen.

Mögen Ihnen die kommenden Weihnachtstage dabei helfen, Ihren Optimismus wiederzugewinnen. Genießen Sie diese Zeit, laden Sie Familie und Freunde ein, kommen Sie zur Ruhe und tanken Sie Kraft. Dass es dabei auch gut zu essen gibt, darum kümmern wir uns.



Planen & Vorbestellen

Wir beraten Sie gerne bei der Planung der kulinarischen Seite Ihres Weihnachtsfestes, damit Sie Ihre Liebsten jeden Tag verwöhnen können und sich alle daheim wohlfühlen. Wir freuen uns auf Ihre Vorbestellung.

Vorbestellung bis spätestens 07.12.2024

Umso eher Sie bestellen, desto sicherer kann alles reserviert werden, was Sie haben möchten. Bestellungen ab dem 07.12.2024 sind selbstverständlich möglich, vielleicht ist das eine oder andere dann aber ausverkauft.

Abholen zum vereinbarten Termin

Zu dem von Ihnen vereinbarten Termin zwischen dem 21.12. und 24.12.2024 haben wir alles für Sie hergerichtet. Selbstverständlich können Sie Ihre Vorbestellungen durch den Kauf weiterer Produkte im Laden ergänzen. Leider ist eine nachträgliche Bestelländerung nicht möglich.

Bestellformular nutzen

Bringen Sie Ihr Bestellformular fertig ausgefüllt in die Filiale, und gehen Sie es dann nochmals gemeinsam durch mit Ihrem Verkäufer oder Ihrer Verkäuferin. Damit können Missverständnisse vermieden werden, und wo immer gewünscht, können wir Ihre Bestellungen noch mit Rezepten und Kochtipps ergänzen.

Unsere Meisterstücke

Geschenke, die dem Empfänger erzählen, wie gut Sie es mit ihm meinen. Entdecken Sie unsere Geschenkboxen und Geschenkwürste.



[www.kleiber-metzgerei.de/
meisterstuecke](http://www.kleiber-metzgerei.de/meisterstuecke)





Ein guter Braten

Schon seit unserer Kindheit wissen wir: wenn schon Stunden vor dem Essen der wärmende Duft eines Bratens durch die Räume zieht, ist es Weihnachten. Vergessen wir unsere Sorgen, wir sind zusammen, Gutes steht uns bevor.

VOLLMILCHKALB – EINE RARE DELIKATESSE

- ★ Kalbsbraten vom Bug oder Hals
- ★ Kalbsnierenbraten
- ★ gefüllte Kalbsbrust
- ★ Kalbsbrust zum Selberfüllen
- ★ Kalbsrücken
- ★ Salbeibraten
- ★ Fonduefleisch

UNSER SCHWEINEFLEISCH NOCH VIEL BESSER ALS ERWARTET

- ★ Schweinekrustenbraten
- ★ Pökelbraten
- ★ Burgunderbraten
- ★ Badisches Schäufole
- ★ Honigschinken
- ★ Rollschinken
- ★ Fonduefleisch



RINDFLEISCH VON DER FÄRSE, SORGFÄLTIG GEREIFT

- ★ Kräuter-Roastbeef
- ★ feiner Schmorbraten von Bug oder Nuss
- ★ Rinderspickbraten
- ★ Braten vom Rinderhochrücken
- ★ Rinderzunge gepökelt / geräuchert
- ★ Rinderrouladen von der Oberschale
- ★ Rindergulasch
- ★ Fonduefleisch

FONDS – KRAFTVOLL UND BEKÖMMLICH

Mit unseren fertigen Fonds zaubern Sie eine Sauce zum Fleisch, als hätten Sie stundenlang Gemüse und Fleischknochen geröstet und dann alles im Wein mit Gewürzen gekocht.

- ★ Kalbsfond
- ★ Rinderfond
- ★ Wildfond
- ★ Entenfond



Kurzbratstücke

Mit unseren Kurzbratstücken, feinen Beilagen und warmen Saucen zaubern Sie im Handumdrehen ein festliches Mahl, dass Ihnen mehr Zeit mit Ihrer Familie und Gästen schenkt. Da freuen sich schon alle drauf.

GUTES AUS DER PFANNE

- ★ Rostbraten vom Rind
- ★ Feinste Steaks von Rind, Kalb und Schwein
- ★ Kalbsschnitzel vom Vollmilchkalb
- ★ Kalbsgeschnetzeltes
- ★ Schweineschnitzel
- ★ Schweine-Kotelett

DIE BEILAGEN

Erst die sorgfältig gewählten Beilagen vollenden ein Gericht. Auch wenn einzelne Gäste sich zuerst nur wenig nehmen, wird alsbald ein abgeklärtes Lächeln ihr Gesicht erhellen, und sie wollen mehr. So ist das mit guten Beilagen.

- ★ Blaukraut „Gourmet“
- ★ Semmelknödel
- ★ Schupfnudeln
- ★ Spätzle
- ★ Kartoffelsalat
- ★ gekochtes Sauerkraut



WARMER SAUCEN

Selbstgemachte Saucen sind durch nichts zu ersetzen. Sie tragen die Handschrift des Kochs oder der Köchin, legen Zeugnis ab von ihrer Raffinesse und Lebenslust. Überraschen Sie Ihre Gäste mit einer unserer Saucen: erwärmen, abschmecken, servieren.

- ★ Feine Bratensauce
- ★ Pfefferrahmsauce
- ★ Rotwein-Schalotten-Sauce
- ★ Champignon-Weißwein-Sauce
- ★ Madeira-Sauce
- ★ Feinschmeckersauce „Reh“



Kalte Köstlichkeiten

Ein kalter Braten, eine knackige Wurst, ein belegtes Brot mit feinstem Aufschnitt oder Schinken, oder doch gestrichenes Pate auf einem Toast: Jeder nimmt sich, was er will – und alle sind zufrieden.

SCHINKEN, WURST UND KALTE BRATEN

Sie haben eines gemeinsam: sie sind gemacht aus gutem frischem Fleisch.

- ★ Nusschinken
 - ★ Weihnachts-Rollschinken
 - ★ Allgäuer Bergschinken
 - ★ Hausschinken französische Art
 - ★ Ratsherrenschinken
 - ★ feinsten Aufschnitt
 - ★ kalter Braten
 - ★ gebratenes Roastbeef
 - ★ Trüffel-Leberwurst
 - ★ Preiselbeerleberwurst
 - ★ Pflaumenleberwurst
- und vieles andere mehr



KLEIBER-SPEZIALITÄTEN

Gediegene Festlichkeit, ein Hauch von Luxus – und am besten isst es sich doch zu Hause.

- ★ Geflügelleberparfait
- ★ Leberpâté mit Preiselbeeren
- ★ Leberpâté mit Trüffel
- ★ Rotwein-Schalotten-Terrine
- ★ Leberterrinen mit Rehfleisch
- ★ Pâté provençal

dazu:

- ★ Cumberland-Sauce
- ★ Orangensauce

SALATE AM 23.12.2024

- ★ Vitello Tonnato
- ★ Rindfleisch in Meerrettich
- ★ Rindfleisch in Vinaigrette
- ★ Rehscheiben Försterin
- ★ Wiener Geflügelsalat
- ★ Pagodensalat
- ★ Pilzsalat
- ★ Mais-Nudel-Salat
- ★ Sellerie-Apfel-Salat
- ★ Eiersalat
- ★ Fleischsalat



Suppen und Einlagen

Sie stärkt den Körper, wärmt die Seele, schärft den Geist: eine gute Suppe. Als Einlage eine Maultasche, ein Knödel oder ein paar Spätzle, dann wird alles gut.

SIEDFLEISCH

Siedfleisch ist nicht einfach Siedfleisch, da gibt es die unterschiedlichsten Stücke. Jedes ist anders im Biss, schmeckt anders, hat seine eigenen Liebhaber.

- ★ Siedfleisch von Brust und Querrippe
- ★ Siedfleisch von Hochrippe und Scherzel
- ★ Tafelspitz
- ★ Kruspelspitz
- ★ Bürgermeisterstück

SUPPEN UND EINLAGEN

Eine kräftige Suppe stillt den ersten Hunger, sie bringt uns wieder zu Kräften nach der Schneeballschlacht, sie beruhigt uns und lässt uns selig schlafen, auch wenn wir bis Mitternacht Monopoly gespielt und verloren haben.

- ★ Fleischbrühe
- ★ Brätknödel
- ★ Brätspätzle
- ★ Leberknödel
- ★ Leberspätzle

MAULTASCHEN

Maultaschen passen zu allem und mögen tut sie jeder. Sie gehören zur Weihnachtswoche wie der Christbaum und die Kerzen.

- ★ Kalbfleisch-Maultaschen
- ★ Hausmacher-Maultaschen
- ★ Gemüse-Maultaschen
- ★ Edelpilz-Maultaschen (nur an Weihnachten)
- ★ Lachsforellen-Maultaschen (nur an Silvester)





Lamm, Reh oder Geflügel

Mit Recht gehört ein Braten vom Reh, Lamm oder eine Gans in vielen Familien zur Tradition. Und dort, wo dies noch nicht so ist, wär's vielleicht Zeit, eine neue Tradition zu beginnen.

LAMM

Nur das frische Fleisch von gesunden, sorgfältig geschlachteten Tieren hat diesen unvergleichlichen Geschmack. Nicht von ungefähr genießen auch Kunden, die früher einen großen Bogen ums Lammfleisch machten, unsere Lamm-Delikatessen.

- ★ Lammkoteletts und -steaks
- ★ Lammkeule
- ★ Lammrücken
- ★ Lammschulter

REH

Ein paar Medaillons in einer guten Sauce, ein im Ofen sanft gegarter Rücken oder ein saftiges Stück von der Schulter: Reh gehört zum besten Fleisch, das man haben kann.

- ★ Rehkeule, entbeint
- ★ Rehkeule, in Teilen
- ★ Rehmedaillons
- ★ Rehrücken
- ★ Rehschulter

GEFLÜGEL

In manchen Familien ist eine Ente oder Gans Inbegriff des Weihnachtssessens.

- ★ Bauernenten
- ★ Entenbrustfilets
- ★ Entenkeulen
- ★ Maishähnchen und -teile

GÄNSE

Der Landhof Schmidmair aus Schrobenuhausen zieht exklusiv für uns eine kleine Anzahl an Gänsen bis Weihnachten heran. Viel Freilauf und selbst angebautes Futter garantieren eine außerordentliche Qualität.



Würste und Würstchen

Neben all den Schlemmereien braucht es immer wieder eine gute Wurst. Am Weihnachtsabend, wenns schnell und einfach sein soll, ist ein frisches Würstchen mit einem Kartoffelsalat der festliche Auftakt. Man isst zwei oder drei, vielleicht auch ein paar mehr, und denkt: eigentlich braucht es nicht viel, um glücklich zu sein.

WURST UND WÜRSTCHEN

Täglich frisch, aus gutem Fleisch vom Schwein, Rind oder Kalb. Mit Kartoffelsalat oder Sauerkraut – es schmeckt.

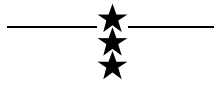
- ★ Bratwürste
- ★ Fränkische Rostbratwürste
- ★ Weißwürste
- ★ rohe Zitronenwürstle (nur am 24.12.2024)
- ★ Weihnachts-Cocktailwürstle (rot, weiß und gelb)
- ★ Wiener / Saitenwürstchen
- ★ Schüblinge / Rote Würste
- ★ Debrecziner
- ★ Mini-Cabanossi
- ★ Puten-Käse-Krainer
- ★ Allgäuer Rauchzipfel

FERTIGES

Wenig Arbeit und schnell gemacht, nicht immer hat man Lust zu Kochen. Deshalb macht das unsere Küchenmannschaft für Sie – so gut wie selbst gemacht.

- ★ Ragout fin
- ★ Wildragout
- ★ gebratene Schnitzel
- ★ Fleischküchle





Feinschmeckerbraten

Ein Braten vom Schwein, Kalb, Rind oder sogar Reh, den wir sous-vide nach der Methode der großen französischen Köche für Sie vorbereitet haben. Bestes Fleisch in einer wunderbaren Sauce – zwischen 60 und 90 Minuten (je nach Sorte und Größe) sanft erwärmen – und es kann serviert werden.

Fertig für Sie zubereitet

Schweinebraten

in seinem natürlichen Jus

Ein Hauch von Thymian, Salz und Pfeffer – und der wunderbare Geschmack von Schweinefleisch aus der Zucht des Bauern Bause: zart, saftig, dezent.

Kalbsbraten vom Hals

Leicht durchzogen, der rahmige Geschmack des Vollmilchkalbs mit frischen Zwiebeln, Tomaten und einem Hauch Wacholder.

Rinderschmorbraten in Rotwein

Mageres Rindfleisch, viel Rotwein, Champignons, Zwiebeln und Tomaten. Ein Braten, der uns wärmt, Kraft und Zuversicht gibt.

Kalbsbraten provencal

Ein fester Biss, der rahmige Geschmack des Fleisches, die würzigen Kräuter der Provence.

Rehkeule in feiner Wildsauce

Kräftig, raffiniert und dazu noch äußerst bekömmlich: zu Recht ist unser Küchenchef Tilo stolz darauf.

Roastbeef rosa

Ein Höhepunkt jeder festlichen Tafel, rosa gebraten, zart und geschmackvoll. Sorgfältig erwärmen, nicht mehr als 65 °C, damit die Kerntemperatur nicht über 59 °C steigt.

