



### Hausgemachte Beilagen:

	Menge (Stück / kg)
<input type="checkbox"/> Spätzle (500 g)	
<input type="checkbox"/> Schupfnudeln (500 g)	
<input type="checkbox"/> Semmelknödel ( 2&4er Pack)	
<input type="checkbox"/> Kartoffelknödel ( 2&4er Pack)	
<input type="checkbox"/> Leberknödel ( 2&4er Pack)	
<input type="checkbox"/> Kräuter-Flädle (2 Stk.)	
<input type="checkbox"/> Apfel-Rotkohl (2-3 Por. 600 g)	
<input type="checkbox"/> Kartoffelsalat (500 g)	

### Wurstchen:

	Menge (Stück / kg)
<input type="checkbox"/> Saiten	
<input type="checkbox"/> Frankfurter/Schinken-Wiener	
<input type="checkbox"/> Rostbratwurst	
<input type="checkbox"/> Rostbratwürstle	
<input type="checkbox"/> Schweinsbratwurst	

### Sonstige Wünsche:

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Weihnachtsvorbestellung

Annahmeschluss für Bestellungen: 15.12.2025

Bitte ausfüllen und bei uns in unserem Laden abgeben -  
Vielen Dank für Ihre Bestellung!

Name: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Abholtermin (täglich ab 8:00 Uhr):

☐ 22.12.2025

☐ 23.12.2025

☐ 24.12.2025

Sämtliche Änderungswünsche Ihrer Bestellung nehmen  
wir ausschließlich unter Vorbehalt an.

## Frisches Geflügel aus Freilandhaltung:

	Menge (Stück / kg)
<input type="checkbox"/> Gänse (ab 4 kg)	
<input type="checkbox"/> Hähnchen (klassisch od. Maishähnchen)	
<input type="checkbox"/> Ente (männlich od. weiblich)	
<input type="checkbox"/> Entenkeule (Oldenburger)	
<input type="checkbox"/> Entenbrust (Oldenburger)	
<input type="checkbox"/> Pute (3-5 kg, 5-7 kg & 7-9 kg)	

## Unsere Fertiggerichte zum erwärmen:

	Menge (immer in 500 ml Becher)
<input type="checkbox"/> Rindergulasch	
<input type="checkbox"/> Rinderbolognese	
<input type="checkbox"/> Rinderkraftbrühe	
<input type="checkbox"/> Hirschgulasch	
<input type="checkbox"/> Geschmorte Schweinsbäckle	
<input type="checkbox"/> Bratensoße	
<input type="checkbox"/> Rinder-Jus	
<input type="checkbox"/> Wild-Jus	

## Fleisch für Fondue:

	Menge Chinoise (Brühe)	Menge Würfel (Öl / Fett)
<input type="checkbox"/> Rinderfilet		
<input type="checkbox"/> Rinderhüfte		
<input type="checkbox"/> Schweinefilet		
<input type="checkbox"/> Putenbrust		
<input type="checkbox"/> Lammrücken		
<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust		

## Wild & Kaninchen:

	Menge (Stück / kg)
<input type="checkbox"/> Rehbraten aus der Keule ohne Knochen	
<input type="checkbox"/> Rehbraten aus der Keule am Knochen (gelöst)	
<input type="checkbox"/> Rehrücken am Knochen (gelöst) ca. 2 kg	
<input type="checkbox"/> Rehrücken Rehlachse (ohne Knochen)	
<input type="checkbox"/> Hirschbraten aus der Keule	
<input type="checkbox"/> Hirschgulasch	
<input type="checkbox"/> Hirschrückensteak	
<input type="checkbox"/> Kaninchen ganz	
<input type="checkbox"/> Kaninchenkeule	

## Unsere Klassiker:

	Menge (Stück / kg)
<input type="checkbox"/> Rinderbraten aus der Keule	
<input type="checkbox"/> Rinderfilet	
<input type="checkbox"/> Rinderhüfte	
<input type="checkbox"/> Rostbraten od. Rib-Eye	
<input type="checkbox"/> Rinderrouladen, gefüllt	
<input type="checkbox"/> Rinderrouladen, ungefüllt	
<input type="checkbox"/> Sauerbraten (fertig eingelegt)	
<input type="checkbox"/> Schweinefilet	
<input type="checkbox"/> Hähnchenbrust	
<input type="checkbox"/> Ochsenbäckle	
<input type="checkbox"/> Kalbsbäckle	