

# AN WEIHNACHTEN SIND WIR FÜR SIE DA

Filiale in Böhmenkirch	täglich
Salach am Brunnen	18.12.2025
Eschenbach am Netto	19.12.2025
Göppingen am Schillerplatz	20.12.2025
Salach am Brunnen	22.12.2025
Eschenbach am Netto	23.12.2025
Göppingen am Schillerplatz	24.12.2025

von 06.00 Uhr - 18.00 Uhr
von 07.00 Uhr - 12.30 Uhr
von 07.00 Uhr - 13.00 Uhr
von 06.45 Uhr - 12.45 Uhr
von 07.00 Uhr - 12.30 Uhr
von 07.00 Uhr - 13.00 Uhr
von 06.45 Uhr - 12.45 Uhr

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie frohe Weihnachten und einen guten Rutsch mit Gesundheit und Erfolg ins Jahr 2026.

Vielen Dank, für das von Ihnen im Jahr 2025 entgegengebrachte Vertrauen.

Ihre Familie Krieg mit dem gesamten Team.



## WOCHEMÄRKE

Dienstag	Eschenbach	7.00 - 13.00
Mittwoch	Göppingen	6.45 - 12.45
Donnerstag	Salach	7.00 - 12.30
Freitag	Eschenbach	7.00 - 13.00
Samstag	Göppingen	6.45 - 12.45



FLEISCHEREI  
PARTYSERVICE  
**Krieg**

WEIHNACHTSANGEBOT  
17.12.-24.12.

Design & Produktion durch DG Media | Daniel Gimmer | [www.dg-media.com](http://www.dg-media.com)

WIR BITTEN UM VORBESTELLUNG

SAUERBRATEN **22,98€**  
in leckere Beize eingelegt 1 kg

RINDSROULADEN **22,98€**  
schmackhaft gefüllt 1 kg

SCHWEINESCHNITZEL **12,98€**  
aus der Oberschale 1 kg

FRISCHKÄSE **20,98€**  
eigene Herstellung ver. Sorten 1 kg

WURSTAUFSCHEIT **15,98€**  
im Vakuum verpackt 1 kg

ALPENGLÜHN **24,98€**  
v.d. Schönegger Käsealm 1 kg

BRATWURST **12,98€**  
mit und ohne Haut 1 kg

SCHINKENWURST **15,98€**  
geraucht, auch abgebunden 1 kg

SAITEN **15,98€**  
rauchfrisch 1 kg

HINTERSCHINKEN **20,98€**  
saftig im Geschmack 1 kg



# BESONDERES ZU WEIHNACHTEN



## Feines Kalb vom Bauer Färber aus Süßen

- Kalbsschnitzel (aus der Oberschale)
- Osso Bucco (Kalbshaxe geschnitten)
- Gefüllte Kalbsbrust
- Kalbshackfleisch
- Kalbsnierenbraten
- Kalbsbraten

## Frisches Rind vom Bauer Weinhardt aus Schlat

- Rinderfilet
- Entrecôte
- Rinderhüfte
- Tafelspitz
- Rostbraten

## Frisches Wild aus heimischen Wäldern aus der Staatsjagd Nellingen

- Rehkeule
- Hirschbraten
- Lammkeule
- Rehrücken
- Hirschsteak
- Lammsteak
- Rehgulasch
- Rehhackfleisch
- Lammfischse

## Bratenspezialitäten für den Backofen

- Schlemmerrollbraten „Wintertraum“ vom Schweinerücken oder Schweinehals, gefüllt mit Waldpilzen, frischen Kräutern, gekochten Schinken und Brät (1 kg 160C ca. 1h, vorgeheizt)
- Schlemmerrollbraten „Schneeflöckchen“ vom Schweinerücken oder Schweinehals, gefüllt mit Brät, frischem Gemüse (1kg 160C ca. 2h, vorgeheizt)
- Schweinefilet im Brätmantel



# KRIEGS WILDE WEIHNACHT



## Frisches Rehfleisch aus heimischen Wäldern

Zutaten: 1,5 kg Rehrücken mit Knochen,  $\frac{1}{2}$  TL Wacholderbeeren,  $\frac{1}{2}$  TL Pfefferkörner,  $\frac{1}{2}$  TL Piment, 2 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzweig, 2 Äpfel, 1 EL Tomatenmark, 150 ml Rotwein (trocken), 500 ml Wildfond, 1 TL Balsamico (dunkel), 1 EL Preiselbeermarmelade, Öl zum Braten, Salz & Pfeffer



Wacholder, Pfeffer und Piment ohne Öl rösten, zerstoßen oder mörsern.

Rehrücken mit Gewürzen einreiben. Ofen auf 140°C Umluft vorheizen.

Knoblauch, Zwiebeln, Rosmarin und Äpfel vorbereiten.

Rehrücken in Öl rundum anbraten, 18-20 Minuten im Ofen garen (Kerntemperatur 54°C).

Zwiebeln, Knoblauch, Rosmarin und Äpfel in der Pfanne anbraten, Tomatenmark, Rotwein, Fond, Balsamico zugeben, einkochen und pürieren.

Soße mit Salz, Pfeffer und Preiselbeermarmelade abschmecken.

Rehrücken 5 Minuten in Alufolie ruhen lassen.

