

AN Weihnachten SIND WIR FÜR SIE DA



Filiale in Böhmenkirch
Salach am Brunnen
Eschenbach am Netto
Göppingen am Schillerplatz
Salach am Brunnen
Eschenbach am Netto
Göppingen am Schillerplatz

täglich
18.12.2025
19.12.2025
20.12.2025
22.12.2025
23.12.2025
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.

FILIALE

Im Hart/Lidlmarkt
89558 Böhmenkirch
Telefon 07332 921780
www.fleischerei-krieg.de
info@fleischerei-krieg.de



WOCHENMÄRKTE

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.



WIR BITTEN UM VORBESTELLUNG

SAUERBRATEN

in leckere Beize eingelegt

22,98€

1 kg

RINDSROULADEN

schmackhaft gefüllt

22,98€

1 kg

SCHWEINESCHNITZEL

aus der Oberschale

12,98€

1 kg

FRISCHKÄSE

eigene Herstellung, ver. Sorten

20,98€

1 kg

WURSTAUFSCNITT

im Vakuum verpackt

15,98€

1 kg

ALPENGLÜHN

v.d. Schönegger Käsealm

24,98€

1 kg

BRATWURST

mit und ohne Haut

12,98€

1 kg

SCHINKENWURST

geraucht, auch abgebunden

15,98€

1 kg

SAITEN

rauchfrisch

15,98€

1 kg

HINTERSCHINKEN

saftig im Geschmack

20,98€

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
- Rinderhüfte
- Rostbraten
- Entrecôte
- Tafelspitz

Frisches Wild aus heimischen Wäldern aus der Staatsjagd Nellingen

- Rehkeule
- Hirschbraten
- Lammkeule
- Rehrücken
- Hirschsteak
- Lammsteak
- Rehgulasch
- Rehackfleisch
- Lammlachse

Bratenspezialitäten für den Backofen

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



KRIEGS *Wilde Weihnacht*



Frisches Rehfleisch aus heimischen Wäldern

Zutaten: 1,5 kg Rehrücken mit Knochen, ½ TL Wacholderbeeren, ½ TL Pfefferkörner, ½ TL Piment, 2 Knoblauchzehen, 1 Rosmarinzwig, 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.

