

Bäuerles Weihnachtskatalog

Weihnachtsspezialitäten zum Vorbestellen &



Angebote für die Adventszeit!

Fix & Fertig gekocht, zum Erwärmen - nur auf Vorbestellung

3. Advent Sauerbraten nach Großmutter Art
(bis zum 06.12.25 vorbestellen)

4. Advent Burgunder Braten (vom Rind)
(bis zum 13.12.25 vorbestellen)

Festliche Genüsse

Vorbestellen bis zum 20.12.25



Jägerbraten "Förster Art" (mit feiner Pilzbratfüllung und frischen Kräutern im Bratenschlauch)



Schlemmerbraten (vom Bauch, gepökelt, pikant gefüllt)



Wichtelbraten

(mit feiner Kräuter-/Semmelfüllung, im Bratenschlauch)

Schwein



Weihnachtsbraten (mit feinem Spinat-/Kräuterbrät und Semmeln)

Pute



Adventsbraten

(mit Pfifferlingen, Kräuterbrät und Semmelcroutons)

Kalb



Rinderrouladen

(gefüllt und ungefüllt)

Rind

Knecht Ruprecht

★ Weihnachtliches Rinderfilet im Blätterteig mit einer feiner Kräuter/Gemüsefarce

Zubereitung: für 60 - 90 Minuten bei 220° C im Backofen (je nach Größe)

Festtagsbraten

★ Gefüllter Schweinerücken mit feiner Spinat-/Ricotta-/Parmesanfüllung im Bratenschlauch

Klassiker für Jedermann

★ Kalbsschnitzel, Kalbsfilet, Rinderfilet, Rostbraten, Rinderschmorbraten, eingelegter Sauerbraten, Geschnetzeltes "Stroganoff" v. Rimd (mit Wurzelgemüse)

Fix & Fertig, nur Erwärmen

★ Edelgulasch vom Wild "Hubertus" mit Mischpilzen, Rotweinbirne und Preiselbeeren

Vorbestellen bis 13.12.25
abholen am 24.12.25
(in der Aluschale)

*Zu allen Gerichten empfehlen wir unsere
hausgemachte Bratensoße* ★

Rezepte zum

Geschmorte Ochsenbäckchen

Zutaten: (für 4 Personen)

- Ochsenbäckchen (ca. 1,5 kg)
- 4 EL ÖL
- 1 Zwiebel (würfeln)
- 2 Tomaten (achteln)
- 3 Karotten (in Stücke schneiden)
- 40 g Tomatenmark
- 100 ml Rotwein
- 400 ml Brühe
- 1 Lorbeerblatt
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Ochsenbäckchen mit Salz und Pfeffer würzen.

In heißem Öl ringsum scharf anbraten.

Zwiebeln, Karotten und Tomaten glasig dünsten.

Tomatenmark und Lorbeerblatt zugeben.

Mit Rotwein ablöschen und kurz aufkochen lassen.

Nun Brühe hinzugeben und wiederum kurz aufkochen lassen.

Bei schwacher Hitze ca. 1 Std. weiterschmoren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und abbinden.

(evtl. die Soße durch ein Sieb passieren.)

Nachkochen

Rinderfilet mit GlühweinPfeffersoße

Zutaten: (für 4 Personen)

- 750 g Rinderfilet
- 2 EL Butterschmalz
- Salz
- Pfeffer

Für die Soße:

- 1 Zwiebel
- 1 Karotte
- 200 ml Rinderfond
- 2 TL Pfefferkörner
- 200 ml Glühwein
- 2 TL Speisestärke

Zubereitung:

Den Backofen auf 100° C Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Schmalz in der Pfanne erhitzen und das Filet rundum kräftig anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Auf ein Backblech legen und im heißen Ofen ca. 1,5 Std. garen.

Für die Soße: Zwiebel und Karotte schälen und klein schneiden und in der Pfanne anbraten. Wein und Fond angießen. 20-30 Minuten auf ca. 0,25 L Flüssigkeit einkochen/reduzieren. Durch ein Sieb in einen Topf gießen und Pfefferkörner zufügen.

Stärke mit 3 EL kaltem Wasser glatt rühren, in die kochende Soße rühren und ca. 2 Minuten köcheln lassen.

Dazu passen Kartoffeln oder/und Speckbohnen.

Frisches Wild und Geflügel

Vorbestellen bis 12.12.25



Wild aus heimischen Wäldern

- Rehkeule (mit oder ohne Knochen)
- Hirschkeule (mit oder ohne Knochen)
- Wildschweinbraten aus der Keule
(auch mariniert im Bratenschlauch)
- Wildgulasch gemischt (Hirsch, Reh, Wildschwein)



Deutsches Geflügel

- Enten, Entenbrüstchen, Gänse, Puten
- Hähnchenbrust, Hähnchenschlegel (auch mariniert)
- Putenschnitzel, Gänsekeulen



Stallhasen

(am Stück oder zerlegt)

⇒ bitte bis 12.12.25 vorbestellen!



Sehr geehrte Kunden,

bald ist es soweit - die Weihnachtszeit rückt immer näher und auch die damit verbundenen Feiertage. Hier möchten wir Sie auf ein paar Dinge hinweisen:

- ★ Bestellungen von Fleisch- und Wurstwaren bitte bis spätestens 19.12.25 !
- ★ Wild- und Geflügelbestellungen bitte bis zum 12.12.25 vorbestellen , damit unser Lieferant auch pünktlich zum Fest liefern kann !.
- ★ Hasen bitte ebenfalls bis zum 12.12.25 vorbestellen !
- ★ Silvesterbestellungen bis 29.12.25 !

Da wir, wie fast jeder verbliebene Handwerksbetrieb, akut vom Personal-mangel betroffen sind und wir deshalb nur ein bestimmtes Kontingent an Bestellungen bearbeiten können, bitten wir Sie dringend Ihre Bestellung so früh wie möglich abzugeben. Bitte haben Sie Verständnis, dass wir nach den jeweils oben genannten Daten evtl. nicht mehr alle Bestellungen für Weihnachten annehmen können.

Bitte vorbestellen bis 12.12.25



Himmlische Schlemmereien für den Backofen



Gefüllte Hähnchenschlegel
(mit feinem Puten-/Kräuterbrät)



Gefüllte Hähnchenschlegel "Toskana"
(gefüllt mit Tomaten u. Mozzarella - in Aluschale)



Unsere Empfehlung dazu:
Kartoffelgratin in der Aluschale



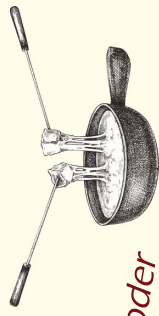
Silvester Angebot

Vorbestellen
bis zum 29.12.25



Raclette & Fonduefleisch

- Schweinefilet
- Hähnchenbrust
- Putenbrust
- Rinderfilet
- Rinderhüfte



*am Stück oder
gerne auch gerichtet
für Brühe oder Fett*

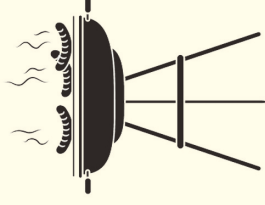


Wintergrillen

Grillen ist keine Frage des Wetters

Würziges, mariniertes Fleisch

- Schwenksteak vom Schwein
- Rindersteak aus der Hüfte
- Putensteak
- Polofino
- Entrecotesteak



Feines aus der Räucherherkammer

- ★ mild gesalzenes Schäufele ohne Knochen *(zum Kochen)*
- ★ knackig- würzige Debreziner *(zum Erwärmen)*

★ Hausgemachter Kartoffelsalat

- ★ Kartoffelgratin
in Aluschale für den Backofen

- ★ Fleischkäse, verschiedene Sorten
in Aluschale zum Backen



Suchen Sie noch ein Weihnachtsgeschenk ?

Eine Auswahl an Geschenkideen steht für Sie bereit.

Auf Vorbestellung gerne auch individuell zusammengestellt.

Oder verschenken Sie einen Genießergutschein der Metzgerei !

Wir wünschen Ihnen eine wunderschöne Adventszeit,
ein besinnliches, ruhiges Weihnachtsfest und ein
gesundes, glückliches neues Jahr 2026 !

Bitte beachten Sie: vom 02.01. bis 06.01.25 haben wir geschlossen.

Ab Mittwoch, 07.01.26 sind wir wieder gewohnt für Sie da.

Fleischerfachgeschäft & Partyservice

Marcus Bäuerle
Hindenburgstraße 1
75248 Ölbronn

Tel. : 07043 / 2963

Mail : info@metzgerei-baeuerle.de

Web: www.metzgerei-baeuerle.de

Fleischerfachgeschäft

Marcus Bäuerle

Partyservice





Meine Bestellung

Name _____

Telefon _____

Abholung am _____ um _____ Uhr

Menge	Artikel



Bestellfrist bis 19.12.25



Wild & Geflügel bis 12.12.25

Vorschau Adventsangebote

1. Advent (vom 27.11. - 29.11.25)

- ★ Schlemmerpfanne "Budapest" 100g 1.78 €
vom Schwein (würzig)
- ★ Tiroler Jagdwurst 100g 1.85 €

2. Advent (vom 04.12. - 06.12.25)

- ★ Jägerbraten im Bratenschlauch 100g 1.78 €
mit feiner Pilzfüllung
- ★ Weiße Bratwurst 100g 1.85 €

3. Advent (vom 11.12. - 13.12.25)

- ★ Gulasch, gemischt 100g 1.70 €
- ★ Fleischwurst im Ring 100g 1.75 €

4. Advent (vom 18.12. - 24.12.25)

- ★ Schweineschnitzel, mager 100g 1.55 €
- ★ Schinkenwurst 100g 1.85 €