

Kesselfrische Würste

- * Weißwürste
- * Halberstädter
- * Wiener und Putenwiener
- * schlesische Kalbsbratwürste und Schnecken
- * Debreziner
- * Knackwürstchen
- * Stadtwurstknacker

Geschenke

- * Große und kleine Geschenkideen von uns liebevoll für Sie arrangiert
- * Geschenkgutscheine

Leberwurstsorten „de Lux“ hausgem.

- * Preiselbeerleberwurst
- * Weihnachtsleberwurst
- * Chilieleberwurst

Lassen Sie sich von den vielfältigen Leckereien unserer Schlemmertheke verwöhnen!

Edle Rohschinken

- * Oberschale mit Kräutern der Provence, luftgetrocknet
- * Kernschinken, luftgetrocknet
- * Pfefferrücken, luftgetrocknet
- * Coppa Schinken, luftgetrocknet

- * Zwetschgenbammers, luftgetrocknet
- * Südtiroler Schinken
- * hellgeräucherter Frühstücksschinken
- * gr. Angebot an schwarzger. Schinken
- * und eine gutsortierte Salamiauswahl

Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein besinnliches Weihnachtsfest und ein gesundes, glückliches neues Jahr.

*Ihr Meistermetzger Steiner
mit allen Mitarbeitern*

Natürlich verwöhnen wir Sie gerne auch an Silvester mit unseren Spezialitäten und feinstem Fleisch für Fondue und Raclette – den passenden Käse finden Sie selbstverständlich auch bei uns.

Wichtige Bestellungenabgabetermine 2021:

Frischgeflügel	Donnerstag	9.12.2021
Ofenfertige Spezialitäten	Samstag	18.12.2021
Fleisch- und Wurstwaren	Montag	20.12.2021

Vom 03.01. bis 06.01.2022 haben wir Betriebsurlaub.
Am Freitag, den 07. Januar 2022 sind wir wieder für Sie da.

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag	07.00 – 18.00 Uhr
Mittwoch	07.00 – 13.00 Uhr
Samstag	07.00 – 12.00 Uhr
Mittwochnachmittag geschlossen	

Heiligabend und Silvester 07.00 – 12.00 Uhr

Wir haben geöffnet:

Mittwoch, den 22.12.2021
von 7.00 – 18.00 Uhr

Mittwoch, den 29.12.2021
von 7.00 – 13.00 Uhr

Löwenberger Straße 119
90475 Nürnberg
Telefon: 0911 / 83 42 69
Telefax: 0911 / 83 70 277
www.steiner-metzgerei.de



STEINER
MEISTERMETZGER

Meisterstücke

WEIHNACHTEN & SILVESTER 2021

Weihnachtsgänse
von uns vorgebraten
am 24.12.21



Schwein

- * Hubertuspfännchen
Schweinefilet auf Jägersoße mit Pfifferlingen und Zwiebschloten
- * Mediterranpfännchen
Schweinefilet auf Tomatensoße mit Tomate, Zucchini und Mozzarella
- * Rahmpfännchen
Schweinefilet auf Rahmsauce mit Champignon und Spargel
- * Adventsfilet mit Pfifferlingen
- * Schweinefilet mit Brezen-Honig-Senffüllung

- * Schweinefilet mit Pflaumen-Mandelfüllung
- * Gourmetpfanne mit Filetspitzen
- * Schweinefilet im Champignonbrät
- * Festtagsbraten mit Pflaumen-Mandelfüllung
- * Kassler im Blätterteig
- * Tegernseer-Schnitzel in Brezelpanade

Geflügel

- * Putenfilet in feiner Tomatinomarinade
- * Putenpfännchen „Florida“ auf fruchtiger Soße mit Ananas und Aprikosen
- * Putenragout „Schwedischer Winter“ mit Trockenobst
- * Hühnerbrüstchen im Knuspermantel

Lamm

- * Lammragout „Knoblino“
- * Lammrollbraten mit herzhafter Lauchfüllung
- * Lammkotelett in Knoblauchkräuter marinade
- * Lammrückensteak in Kräuterbutter marinade

Kalb

- * Kalbsnierenbraten
- * Kalbshaxenscheiben „Osso Buco“
- * Cordon Bleu original aus Kalbsschnitzel gefüllt & paniert
- * Adventszauberpfanne mit Aprikosen und Nüssen
- * Zarte Kalbsschnitzel paniert

Hausgemachte Suppen

- * fränkische Kartoffelsuppe
- * Gulaschsuppe
- * Rinderbrühe
- * Hühnersuppe

dazu empfehlen wir:

- * hausgemachte Leberknödel
- * schwäbische Maultaschen
- * Pfannkuchenstreifen
- * Griesnockerl

Rind

- * Burgunderbraten eingelegt in Rotwein-Balsamicosud
- * Rinderfiletspitzen „Stroganov“
- * Rouladen gefüllt nach „Mutters Art“
- * Sauerbraten mild eingelegt
- * Weihnachtstraumpfanne mit Nüssen, Rosinen und Lebkuchen
- * Römerröllchen gefüllt mit Rucola, getrockneten Tomaten und Parmesankäse

Beilagen

- * hausgemachter Inninger Semmelaufwurf
- * Eierspätzle
- * fränkischer Kloßteig
- * Brezenknödel
- * Semmelknödel

Weihnachtsgänse

von uns gewürzt und vorgebraten (ohne Beilagen):

1 frische Gans mit Soße (ca. 5 kg)	110,- Euro
1 gefrorene Gans mit Soße	70,- Euro
1/2 gefrorene Gans mit Soße	38,- Euro

* Freilandgans bratfertig mit Innereien	3,6 bis 5,5 kg
* Gänsebrust mit Haut und Knochen	ca. 800 bis 1100 gr.
* Gänsefilet (2er Pack)	ca. 700 gr.
* Gänseschlegel (2er Pack)	ca. 800 bis 1100 gr.
* Bauernente bratfertig mit Innereien	ca. 2,0 bis 2,8 kg
* Flugente weiblich	ca. 2,0 bis 2,4 kg
* Flugentenbrustfilet	ca. 300 gr.
* Flugentenschlegel	2er Pack
* Perlhuhn	ca. 1,1 kg
* Maishuhn	ca. 1,2 kg
* Wachteln	ca. 160 gr.
* Täubchen	ca. 300 gr.
* Puten ohne Innereien	2,2 bis 4,5 kg
* Putenoberkeulen weiblich	ca. 600 gr.
* Kaninchen	ca. 2 kg

Abholung an
Heilig Abend
7-11.30 Uhr