

Oh, du geflügelte Weihnachtszeit!

Federleicht oder lieber üppig? Mit unseren Geflügelspezialitäten flattert Ihnen zu den Feiertagen auf jeden Fall das Richtige auf den Teller. Gans, Ente, Flugente und Pute – im Ganzen sowie Brust oder Keule: Wir beziehen alle Geflügelsorten von der Aichbachtaler Landgeflügel GmbH. In dem verantwortungsvoll geführten Familienbetrieb aus dem niederbayerischen Oberaichbach...

... geht die Genussrechnung auf:

Gute Kinderstube
Aufzucht in kleinen Bauernhöfen in der näheren Umgebung



Gesundes Futter
Fast 100 % Getreide (v.a. Mais, Weizen, Soja) plus Vitamine und Mineralstoffe



Entspannt groß werden
Weniger Tiere im Stall, längere Wachstumsperioden (ca. 6–12 Wochen)



Achtsam bis zum Schluss
Respektvoller Umgang mit den Tieren, stressfreie Schlachtung



Unnatürlich, nein danke
Keine antibiotischen Wachstumsförderer, kein Tiermehl-Futter



Fleisch mit hoher Qualität und Herkunftsgarantie

Feiern ohne Federvieh?

Wie wäre es dann mit zartem Kalbfleisch, z. B. Hüfte, Lende, Filet, und Braten. Oder **Aromatisches vom (Galloway-)Rind**: Lende, Filet, Entrecôte, Porterhouse, T-Bone, Hüfte, Braten. **Wild** wird es mit

Rehkeule und -rücken, Hirschlende, -braten und -krone, Wildschweinkeule und -lende sowie Gamskeule. **Und den Schinken-Liebhabern** empfehlen wir Possenhofener Schlossschinken, Pariser Lachsschinken, geräucherte Flugentenbrust, Räucherling, zarter Rinder- und Hirschschinken.

Fondue – die Tradition aus dem Topf

Alle Jahre wieder bekommen Sie bei uns passend geschnittenes **Fondue-Fleisch** für die Varianten chinoise und bourgoignonne. Bitte unbedingt vorbestellen! Und passend dazu: **Unsere Saucen-Sensationen**: Knoblauch | Cocktail | Curry mit Sauerrahm und Ananas | Teufelssauce mit Sauerrahm, Paprika und Pfeffer | Tomatensalsa mit frisch gekochten Tomaten, Orangenschale, Ingwer und Zimt | Senf- Preiselbeer mit Sauerrahm und Dijonsenf · alle Saucen 3,90 €

Vorbestellungen nehmen wir bis zum 14.12.2013 an!

Vollendet verfeinern

Zimtstern, Lebkuchen, Dominosteine... liegt Ihnen an Weihnachten auch immer das gleiche auf der Zunge? Wir schaffen Abhilfe und haben allen Feinschmeckern ein besonderes ABC unter den Weihnachtsbaum gelegt: Süße **Aufstriche** für einen festlichen Christkindl-Brunch, unseren hausgemachten **Blutorangenbalsam** für die Seele im grünen Salat und würzig-pikante **Chutneys** mit geschmackvollen Aromen-Symphonien zu Rind, Wild oder Geflügel.



1



2

- 1 **Die Süßen** Williams-Christbirnen-Aufstrich mit Zimt, Wildpreiselbeer-Apfel-Orangen-Fruchtaufstrich oder Zwetschgen-Fruchtaufstrich mit Lebkuchengewürz. 430g · 5,50 €
- 2 **Die Pikanten** Cranberry Chutney 300g · 6,90 €. Very hot Spicy Chutney oder Sun dried Tomato and Basil Chutney 300g · 6,60 €
- 3 **Der Fruchtige** Blutorangenbalsam 200ml · 7,40 €



3