Unsere Spezialitäten für Festlichkeiten und kalte Wintertage

- Feinstes Fleisch von Rind, Kalb und Strohschwein (Schwäbisch-Hällisches Landschwein)
- Chianina-Rind aus der Toskana
- Spezialitäten aus dem Dry Ager (Porterhouse, T-Bone, Ochsenkotelett, Kalbskotelett)
- Fondue chinoise, Fondue bourguignonne
- Wild (Hirsch, Reh, Wildschwein, Gams, Kaninchen)
- Geflügel aus bäuerlicher Freilandhaltung (Gänse, Enten, Puten)
- Hausgemachtes Vitello tonnato, Rindercarpaccio fertig geschnitten
- Filet Wellington, Weihnachtsfilet in Blätterteig



Carpaccio

Zart und pur: hauchdünne Scheiben aus der Rinderhüfte, mit Parmesanspänen und feinem Olivenöl angerichtet. Eine Vorspeise, die das Weihnachtsmenü eröffnet, ohne ihm die Schau zu stehlen.

Weihnachtsfilet vom Schwein in Blätterteig



Saftiges Filet vom Schwein im goldenen Blätterteigmantel. Festlicher Genuss, der ohne viel Aufwand gelingt.

Die meisten unserer Lutz-Genuss-Glück-Produkte sind hausgemacht, inspiriert von unserer Familie und unseren Reisen.

Feines zum Fest

- Feinste Käsespezialitäten
- Feinkostsalate
- Blutorangen-, Heidelbeer-, Granatapfelbalsam
- Feine Chutneys
- Weihnachtsmarmeladen
- Ausgesuchte Weine

Deko & Geschenke

- Gutscheine
- Geschenkkörbe
- Kleine Geschenkideen



Weihnachtsschinken

Mild geräuchert, sanft gegart, saftig und zart: unser hausgemachter Schinken aus der Schweinekeule. Dünn aufgeschnitten gehört er auf jeden Weihnachtsbrunch.

Trüffelbrie

Cremig, edel und unwiderstehlich aromatisch – unser Trüffelbrie vereint feinen Rahmgeschmack mit dem zarten Duft edler Trüffel. Ein Hauch Luxus für genussvolle Wintertage.



Hirschsalami

Kräftig, mit leichter Pimentnote und etwas Rotwein verfeinert: unsere hausgemachte Hirschsalami, vier Wochen im eigenen Reifekeller gereift. Das Fleisch stammt von der Bergjagd *Willi Neuner* in Wallgau.

Unsere Weihnachtsspezialitäten stehen für ehrliches Metzgerhandwerk, hochwertige Zutaten aus der Region und Rezepte mit Geschichte.



Chianina-Rind

Zart, saftig und von unvergleichlichem Geschmack – das Fleisch vom Chianina-Rind steht für höchste Qualität. In der Toskana entdeckt – heute beziehen wir es direkt vom Züchter *San Giobbe* – erstklassig und authentisch.

Das Chianina-Fleisch trägt das Siegel g.g.A. (IGP) – geschützte geografische Angabe.

Stonewall Kitchen Trüffel-Aioli

Trüffel-Aioli von *Stonewall Kitchen*, mit schwarzem Trüffel und Trüffelöl: cremig, erdig und fein. Ein Löffel genügt – zu Roastbeef, Carpaccio oder Ofenkartoffeln.



LUTZ GENUSS GLÜCK

Unsere besondere Empfehlung für dich



Raclettekäse

Mild, cremig, schmelzend: Raclettekäse der *Naturkäserei Tegernseer-Land eG*, aus Heumilch von Bauern aus dem Tegernseer Tal. Für Abende, an denen der Tisch lange gedeckt bleibt.



Orangenpfeffer

Pfeffer trifft Orangenschale: fruchtig, pikant, mit einem Hauch Winter. Passt zu Geflügel, Fisch und Fleisch – und macht aus jedem Braten ein kleines Fest.

Fonterutoli Chianti Classico 2024

Vollmundig, elegant und mit feiner Würze – vom Weingut der *Familie Mazzei* im Herzen des Chianti-Classico-Gebiets. Vor Jahren auf einer Urlaubsreise entdeckt, genießen wir ihn seither als unseren persönlichen Favoriten für festliche Wintermomente.





Hausgemachtes Galloway-Gulasch

Zubereitet in der Küche unserer Metzgerei aus feinstem Galloway-Fleisch aus Dießen am Ammersee. Dort leben die Tiere auf einem Biobetrieb das ganze Jahr über auf der Weide – deshalb erinnert Galloway-Fleisch leicht an Wild.