METZGEREI GRAF
1962
Foodbar & Catering
GRÄFLICHE
WEIHNACHT
ÜBERALL
2024
Jetzt online
bestellen!
www.metzgereigraf.de

INHALT

GRAFS KLASSIKER 3–5
Menüvorschläge

GANS BEFLÜGELT 6
Traditionelles Weihnachtsgeflügel

WILDE WEIHNACHT (überall) 8
Rockin' around the Wild Buffet

SCHWABEN CATERING 9–11
Festgerichte, Beilagen & Soßen

WAGYU X-MAS 12
Edle Weihnacht'

INFO & BESTELLUNG 13–16

Weihnachtsangebote 2024

VOM 16. BIS 24.12.2024

FÜR ALLE GESCHMACKS-AKTIVISTEN IN FEIERTAGSLAUNE

SAUERBRATEN fertig eingelegt	100 g	1,79 €
SCHWEINESCHNITZEL natur & paniert	100 g	1,39 €
SAITEN	100 g	1,39 €
BIERWURST	100 g	1,39 €

I`M DREAMING OF A RIGHT BRUTZELTÖPFLE

Menü-vorschläge

[Ich träume vom leckeren Brutzeltöpfle]

Bestellen Sie Ihr Fleisch in »natur« oder gräflich vorbereitet mit unseren leckeren Zutaten. Sie müssen kein Profi** sein, um Ihrer Familie eine Freude zu bereiten.

KLASSIKER

Nackte Bratwürste
Rostbratwürste
Wiener | Debrecziner
Paprikawürste

+ zum Braten oder zum Aufwärmen

* Die Backanleitung finden Sie auf dem Kassenzettel

** Profi zu sein schadet dennoch nicht.

VOM SCHWEIN

Schlemmerrolle*	+ mit Kräuter-Brät und Champignons gefüllt
Schweinefilet*	+ natur + mit Kräuter-Brät gefüllt + mit Feta-Gemüse-Olive
Allgäuer Filettöpfle*	+ mit Speck, Röstzwiebeln und Käse gefüllt
Brutzeltöpfle*	+ mit Tomaten, Zwiebeln und Käse

VOM KALB

Kalbshaxe	+ zum Schmoren + für Ossobuco
Kalbsfilet	+ als Medaillon + am Stück
Kalbsschnitzel	+ als Steak + für Wiener Schnitzel
Kalbsbrust	+ zum selbst füllen + gefüllt mit Kräuter-Brät

VOM LAMM

Lammkeule	+ für Braten + für Ragout

VOM RIND

Roastbeef*	+ mit Parmesan-Kräuter-Kruste ab 500 g
Rinderrouladen	+ zum selbst füllen + klassisch gefüllt
Rinderbraten	+ zum Schmoren
Rostbraten	+ als Steak + für Zwiebelrostbraten + Dry-Aged
Rinderfilet	+ als Medaillon + am Stück + Dry-Aged
Lammlachse / Lammhüfte	+ für Steaks

GANS BEFLÜGELT

[Flying high]

Bitte bestellen Sie ihr frisches Weihnachtsgeflügel inklusive Wunschgewicht per Bestellformular, online oder in unserem Haupthaus Radstraße.

Achtung – limitierte Stückzahl!

www.metzgereigraf.de

VOM GEFLÜGEL

ZUM SELBER KOCHEN

Entenbrustfilet frz.	ca. 300 g	100 g	**3,19 €**
Entenkeule frz.	ca. 300 g	100 g	**1,89 €**
Ente	ca. 2,5 kg	100 g	**1,59 €**
Freilandgans*	ca. 5 kg	100 g	**2,09 €**
Pute*	ca. 5 kg	100 g	**1,49 €**
Gänsekeule*	ca. 450 g	100 g	**2,99 €**
Gänsebrust m. Kn.*	ca. 1 kg	100 g	**2,89 €**

*vom Klosterhof Knäpple.

Weitere Informationen erhalten Sie in unseren Fachgeschäften.
Eine ganze Pute oder Gans, ist ausreichend für 4-5 Personen.

SOUS VIDE VORGEGART

TRADITIONELL AUFTISCHEN

- **LECKER & NIVEAUVOLL**
  Wir garen unsere Gänse unter speziellen Bedingungen bei niedriger Temperatur im Vakuumbeutel mehrere Stunden vor. Mit unserer Backanleitung tischen Sie nach ca. 25 Minuten perfekte Gänsebrüste oder -keulen auf.
- **sous vide = saftig und zart**

TIPP
Wir empfehlen unsere leckere, hausgemachte Orangensoße.

Gänsekeule ausreichend für 1 Person	**14,50 €**
Gänsebrust ausreichend für 2-3 Personen	**33,50 €**
Orangensoße 390 ml im Glas	**5,00 €**

ROCKIN' AROUND THE WILD BUFFET

[Um das Wildbuffet tanzen]

VOM WILD

Rehkeule	+ ohne Knochen + für leckeren Braten
Rehragout	+ für zartes Wildragout
Rehrücken	+ mit oder ohne Knochen + zum Kurzbraten (Medium genießen)
Wildschweinkeule	+ für Ragout + für Schmorbraten
Hirschkeule	+ für Ragout + für Schmorbraten
Hirschrücken / Hirschfilet	+ ganz mager und zart + Medium genießen

Highlight

Aus dem Biberacher
BURRENWALD

Unser Wildfleisch bekommen wir von unseren Jägern Alfons Saiger (Biberach), Manuel Tress (Baltringen) und Gräflich Reuttner von Weyl'schen Verwaltung (Achstetten).

SCHWABEN CATERING

Unser »Schwaben-Catering« wird ganz frisch aromaversiegelt verpackt. Je Tüte erhalten Sie 2 Portionen.

ERHÄLTLICH AB MI. 18.12.2024

WIR KOCHEN, SIE GLÄNZEN.

- **WILDRAGOUT**
  vom Hirsch & Reh in Preiselbeerwein Soße.
  PORTION: 8,50 €
- **KALBSRAHMBRATEN**
  zartes Kalbfleisch in cremiger Rahmsauce.
  PORTION: 7,50 €
- **OCHSENBÄCKCHEN**
  unvergesslich zartes und saftiges Fleisch an kräftiger Soße.
  PORTION: 7,50 €
- **SAUERBRATEN**
  Rindfleisch in Rotwein, Essig und Gewürzen gereift. Zart geschmort mit klassisch saurer Soße.
  PORTION: 7,00 €

HALTBAR BIS NEUJAHR*

Packungseinheit = je 2 Portionen

*im Kühlschrank. Gefroren länger haltbar.

BRATENSOSSE DABEI –

Jetzt online bestellen!

Mit unseren hausgemachten »Küchenhelfern« können Sie die Zeit mit Ihren Liebsten noch länger genießen. Schmeckt lecker – wie bei Mama.

www.metzgereigraf.de/x-mas

SOSSEN & SUPPEN

Rotweinsoße	im Glas	390 ml	5,00 €
Wildsoße	im Glas	390 ml	5,00 €
Rahmsoße	im Glas	390 ml	4,50 €
Bratensoße	im Becher	250 ml	2,13 €
	im Becher	500 ml	4,25 €
Orangensoße Perfekt zu Gans und Ente.	im Glas	390 ml	5,00 €
Rinderkraftbrühe	im Glas	390 ml	3,80 €
	im Glas	800 ml	6,50 €

KEEPS THE WEIHNACHTS-STRESS AWAY

[Hält den Weihnachtsstress fern]

BEILAGEN

Semmelknödel	Stück	100 g	1,20 €
Blaukraut	PE, verzehrfertig	500 g	4,95 €
Sauerkraut	PE, verzehrfertig	500 g	3,95 €
Spätzle	PE	500 g	3,29 €
Schupfnudeln	PE	500 g	3,79 €
Kartoffelsalat	nach Gewicht	100 g	0,97 €
Maultaschen	PE 6 Stück	300 g	4,47 €
Brät- / Leberknödel	Stück	100 g	1,49 €
Leberspätzle	nach Gewicht	100 g	1,49 €
Backspätzle	PE	150 g	2,69 €

I WISH YOU A WAGYU X-MAS

[Wir wünschen edle Weihnachten]

Jetzt auch im Onlineshop!

Das Wagyu-Rind stammt ursprünglich aus Japan und gehört zu den wertvollsten Rindern der Welt. Gönnen auch Sie sich diese Delikatesse aus Ochsenhausen.

PORTERHOUSE

RIBEYE | ENTRECÔTE

DIE MARMORIERUNG DES WAGYU WIRD OFT ALS KUNSTWERK DER NATUR BEZEICHNET.

Bitte beachten Sie hierzu unsere separate Broschüre. Gerne beraten wir Sie in unserem Haupthaus.

WIR STEHEN BEREIT

- **ABHOLUNG**
  Vom 16.12. bis 24.12. zu unseren Öffnungszeiten. Vorbestellungen können direkt an der Kasse abgeholt werden.
- **ZUSATZEINKAUF**
  Gerne können Sie zu Ihrer Bestellung noch zusätzlich einkaufen.
- **BEZAHLUNG**
  Bar- oder Kartenzahlung ist möglich.

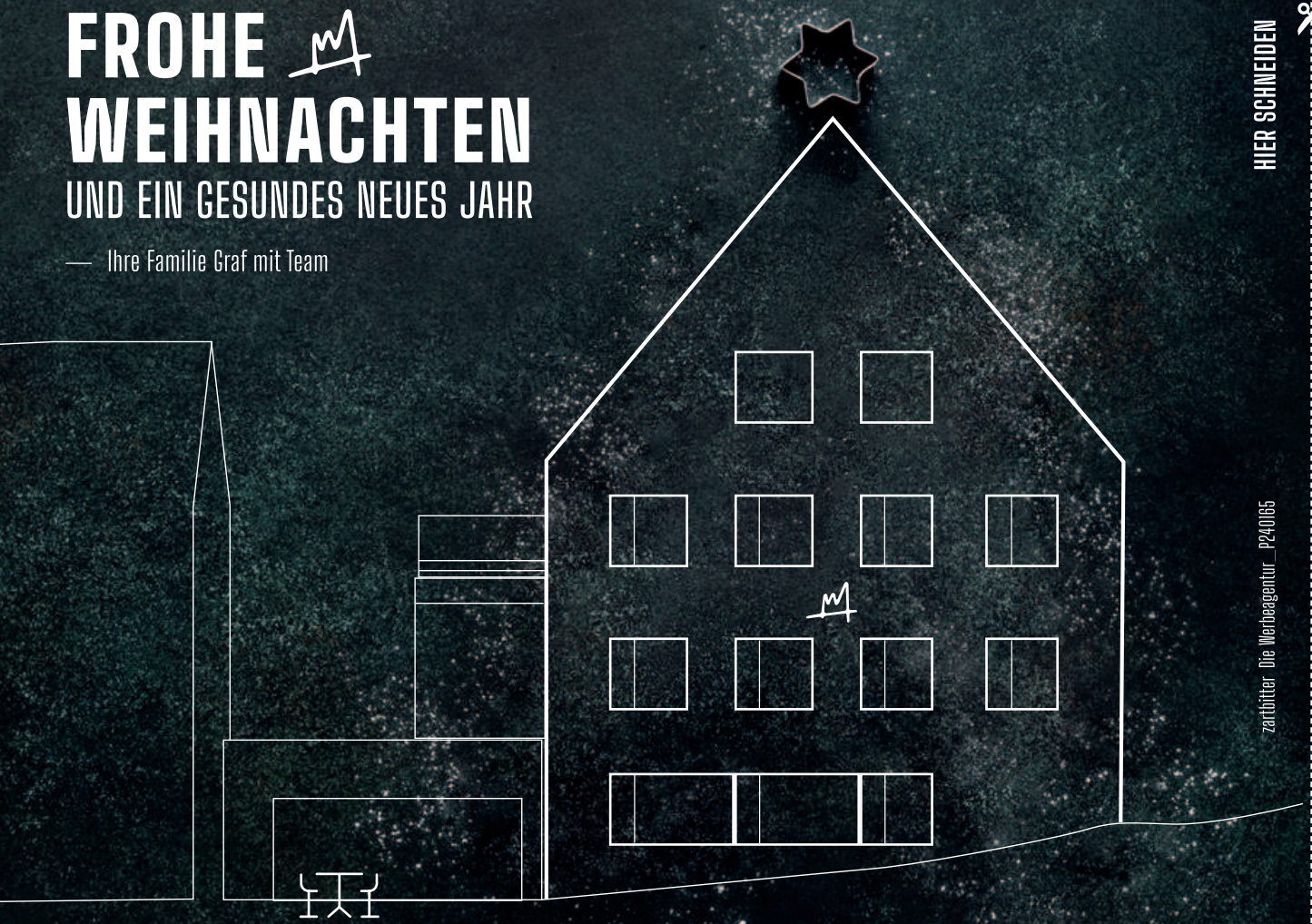
Jetzt online bestellen!

www.metzgereigraf.de/x-mas

FROHE WEIHNACHTEN

UND EIN GESUNDES NEUES JAHR

— Ihre Familie Graf mit Team



HIER SCHNEIDEN

zartbitter Die Werbeagentur _ P240165

[Alles, was ich zu Weihnachten will, ist (leckeres) Essen.]

BESTELLUNG

BESTELLANNAHME BIS 16.12.2024

Bitte ändern Sie nachträglich keine Bestellungen. Das hilft uns, den Weihnachtsansturm zu bewältigen.

Nach dem 16.12. können wir leider keine Bestellungen, Um- oder Zusatzbestellungen mehr annehmen. Wenn Sie doch von Weihnachten überrascht werden, keine Sorge! Unsere Theken sind üppig gefüllt und niemand muss während der Festtage hungern – Grafen-Ehrenwort!

Bestellungen bitte online unter: **www.metzgereigraf.de/x-mas**
Alternativ bitte mit unserem Bestellformular, per Mail oder WhatsApp.

Vor- und Zuname

Telefon

Straße

Ort

Abholdatum

Zum Online-Bestellformular.

Bestellung wird hier abgeholt:

- ☐ **HAUPTHAUS** Radstraße 1
- ☐ **FILIALE BRONNER BERG** Leibnizstraße 5

ALL I WANT FOR CHRISTMAS IS FOOD

BESTELLFORMULAR

KONTAKT

HAUPTHAUS
Radstraße 1
88471 Laupheim

Mo-Fr 07.30 - 18.00 Uhr
Sa 07.30 - 12.30 Uhr

24.12.2024
07.00 - 12.30 Uhr

FILIALE BRONNER BERG
Leibnizstraße 5
88471 Laupheim

Mo-Fr 07.30 - 12.30 Uhr
14.00 - 18.00 Uhr
Sa 07.30 - 12.00 Uhr

24.12.2024
07.00 - 12.00 Uhr

02.01.25
geschlossen

T: 07392 . 22 69
M: info@metzgereigraf.de

www.metzgereigraf.de