
METZGEREI GRAF
1962
Foodbar & Catering
GRÄFLICHE
WEIHNACHT
ÜBERALL
2026
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 2026

VOM 14. BIS 24.12.2026

FÜR ALLE GESCHMACKS-AKTIVISTEN IN FEIERTAGSLAUNE

SAUERBRATEN fertig eingelegt	100 g	1,99 €
SCHWEINESCHNITZEL natur & paniert	100 g	1,49 €
SAITEN	100 g	1,49 €
BIERWURST	100 g	1,49 €

I`M DREAMING OF A RIGHT BRUTZELTÖPFLE

Menü-vorschläge

[Ich träume vom leckeren Brutzeltöpfle]



Unser Tipp: Bestellen Sie auf den 24.12., zwischen 09.00 und 11.00 Uhr. An diesem Tag ist es deutlich entspannter als am 22. und 23.12.2026.

KLASSIKER

Nackte Bratwürste
Rostbratwürste
Wiener | Debrecziner
Paprikawürste

+ zum Braten oder zum Aufwärmen

* Die Backanleitung finden Sie auf dem Kassenzettel

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

Rib-Eye-Steak	+ für den Grill + auch Dry-Aged erhältlich
Rinderrouladen	+ zum selbst füllen + klassisch gefüllt
Rinderbraten	+ zum Schmoren
Rostbraten	+ als Steak + am Stück + auch Dry-Aged erhältlich
Rinderfilet	+ als Medaillon + am Stück
Lammlachse / Lammhüfte	+ für Steaks

GANS BEFLÜGELT

[Flying high]

Bitte bestellen Sie ihr Weihnachtsgeflügel rechtzeitig vor. Seite 6 = frisch zum selber kochen. Seite 7 = vorgegart zum Erwärmen.

Achtung – limitierte Stückzahl!

www.metzgereigraf.de



ZUM SELBER KOCHEN



VOM GEFLÜGEL

Entenbrustfilet frz.	ca. 300 g	100 g	**3,49 €**
Entenkeule frz.	ca. 300 g	100 g	**1,89 €**
Ente	ca. 2,5 kg	100 g	**1,69 €**
Freilandgans*	ca. 5 kg	100 g	**2,29 €**
Pute*	ca. 5 kg	100 g	**1,59 €**
Gänsekeule*	ca. 450 g	100 g	**3,99 €**
Gänsebrust m. Kn.*	ca. 1 kg	100 g	**3,99 €**

*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	**15,00 €**
Gänsebrust ausreichend für 2-3 Personen	**33,50 €**
Orangensoße 390 ml im Glas	**5,50 €**

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.

AB DO. 17.12.2026 IM LADEN ODER AUF VORBESTELLUNG

WIR KOCHEN, SIE GLÄNZEN.

- **WILDRAGOUT**
  vom Hirsch & Reh in Preiselbeerwein Soße.
  PORTION: 9,00 €
- **KALBSRAHMBRATEN**
  zartes Kalbfleisch in cremiger Rahmsauce.
  PORTION: 8,50 €
- **TAFELSPITZ IN ROTWEINSOSSE**
  geschmorter Tafelspitz in einer kräftigen Soße.
  PORTION: 8,00 €
- **SAUERBRATEN**
  Rindfleisch in Rotwein, Essig und Gewürzen gereift. Zart geschmort mit klassisch saurer Soße.
  PORTION: 8,00 €

HALTBAR BIS NEUJAHR

Packungseinheit = je 2 Portionen

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	5,50 €
Wildsoße	im Glas	390 ml	5,50 €
Rahmsoße	im Glas	390 ml	4,20 €
Bratensoße	Packung	350 ml	2,98 €
Orangensoße Perfekt zu Gans und Ente.	im Glas	390 ml	5,50 €
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	1,45 €
Blaukraut	Packung	400 g	4,00 €
Sauerkraut	Packung	400 g	3,40 €
Spätzle	Packung	500 g	3,29 €
Schupfnudeln	Packung	500 g	3,79 €
Kartoffelsalat	nach Gewicht	100 g	0,99 €
Maultaschen	Packung, 4 Stück	100 g	1,39 €
Brät- / Leberknödel	Stück	100 g	1,69 €
Leberspätzle	nach Gewicht	100 g	1,69 €
Backspätzle	Packung, ca. 150 g	100 g	1,99 €

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.





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 18.12. bis 24.12. zu unseren Öffnungszeiten. Vorbestellungen können direkt an der Kasse abgeholt werden.
- **UNSER TIPP**
  Schöne Teilstücke vom Rind und Wild gibt es auch vor Weihnachten bei uns. Gerne vakuumieren wir es Ihnen für eine längere Haltbarkeit im Kühl- oder Gefrierschrank.
- **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



zartbitter Die Werbeagentur _ P260143

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

HIER SCHNEIDEN

BESTELLUNG

BESTELLANNAHME BIS 18.12.2026

Bitte bestellen Sie frühzeitig, da es zu Engpässen kommen kann. Nachträgliche Änderungen sind ausgeschlossen.

Nach dem 18.12. 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

24.12.2026
07.00 - 11.00 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

24.12.2026
07.00 - 11.00 Uhr

02.01.2027
geschlossen

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

www.metzgereigraf.de