



Ihre Bestellung für die Weihnachtsfeiertage!

Vor- und Nachname	Tel.
-------------------	------

Straße, PLZ und Wohnort

Fleisch

Unsere Backofen- gerichte und fertig gekochten Spezialitäten

☐ Einweg- verpackung	☐ Mehrweg- Glasauflaufform
☐ Einweg- verpackung	☐ Mehrweg- Glasauflaufform
☐ Einweg- verpackung	☐ Mehrweg- Glasauflaufform

Wurst & Käse

Salat & Sonstiges

Abholtag:

--

ACHTUNG

Vorbestellungen bis zum 16.12.2022 abgeben!
Abholung von gefüllten und fertigen Spezialitäten nur
am Fr. 23.12.2022 und Sa. 24.12.2022 möglich!

Hauptgeschäft
Hauptstraße 46
79215 Elzach
Tel.: 0 76 82 / 3 67

Filiale Freiburg
Zähringerstraße 349
79108 Freiburg
Tel.: 07 61 / 8 25 25

Filiale Kollnau
Kollnauer Straße 3
79183 Waldkirch-Kollnau
Tel.: 0 76 81 / 36 80

www.metzgerei-riegger.de



Elzach • Kollnau • Freiburg
seit über 200 Jahren



Elzach • Kollnau • Freiburg

seit über 200 Jahren

Wir sagen DANKE und wünschen
Ihnen besinnliche und fröhliche Weihnachten!



Unsere Dezember- und Weihnachtsangebote

Wie auch das ganze Jahr werden wir alles dafür tun, um Sie an den Festtagen mit unseren Delikatessen zu verwöhnen. Mit diesem Versprechen wünschen wir kulinarische Feiertage!

Ein kleiner Auzug aus unserer großen Auswahl

Unsere Spezialitäten

15. - 21. Dezember

Sauerbraten
eingelegt nach Hausfrauen Art

100 g 1,59 €

Hähnchenbrustfilet oder Hähnchenschnitzel

100 g 1,29 €

Lyoner
geschnitten oder Kleine am Stück

100 g 1,09 €

Fleischkäse
auch Pizza, Käse oder Zwiebel

100 g 1,09 €

Gekochter Hinterschinken

100 g 1,69 €

Wurstsalat
mit Gurken und Zwiebeln

100 g 1,09 €

Weihnachtsangebot ab 22. Dezember

Rindersteaks
aus der zarten Hüfte
100 g 2,49 €

Kalbsbraten
edle Stücke aus der Keule
100 g 2,09 €

Festtagsaufschnitt
vielfach sortiert
100 g 1,39 €

Salamiaufschnitt
aus eigener Herstellung
100 g 1,89 €

Krakauer oder Käsekrakauer
geraucht
100 g 1,19 €

Schwarzwälder Schinken
geschnitten oder am Stück
100 g 2,19 €

Waldorfsalat
mit Mandelsplitter
100 g 1,29 €

Unser Weihnachtsknüller 15. - 28. Dezember



Schäufele
ohne Knochen
1 kg 9,90 €

Folgendes Geflügel bitte bis 09.12. vorbestellen

- * Enten, Hähnchen, Suppenhühner, Poularden, Stubenküken, Maispoularden und -brüste
- * Gänse (Keulen und Brust gibt es nur in Kombination)
- * Kaninchen und Kaninchenkeulen
- * unsere beliebten Französischen Freilandhähnchenspezialitäten!

Für gemütliche Stunden:
* Französischer und Schweizer Raclettekäse

Feinste Vorspeisen

- * verschiedene Fischpasteten
- * verschiedene Fisch- und Garnelensalate
- * Reh-, Wildschwein-, Apfelcalvados- und Steinpilzpastete
- * gekochte Rinderzunge oder Tafelspitz in Vinaigrette
- * heimische und internationale rohe Schinkensorten

Aus der Räucherammer

- * Rollschinken mager oder vom Hals
- * Beinschinken (auch Mini ca. 1 kg)
- * Schäufele mit oder ohne Knochen
- * Rinderzungen
- * Kasseler

Unser Rindfleisch

- * Rinderfilet, Rump- und Hüftsteaks
- * edler Burgunderbraten eingelegt
- * Rouladen – auch gerne gefüllt

Schweinefleisch von unserem Landwirt Walter Teufel aus Altenheim

- * panierte Schnitzel
- * fertig panierte Cordon bleu
- * Steaks und vieles mehr!

Vom Kalb

- * Wiener Kalbsschnitzel aus der Oberschale
- * Rückensteaks und Filet
- * zartes Kalbfleisch für Ihr Ragout fin

Für Ihre Vorratskammer

- * Pfefferbeißer, Knackerle, Elztäler
- * Schinken- und Vesperspeck
- * verschiedene hausgemachte Salamivesperwürste
- * unsere Fertiggerichte im Glas

Fertig für Sie gekocht, nur noch erwärmen

- * Trio vom heimischen Wild (Reh-, Hirsch- und Wildschwein- edelgulasch in kräftiger Soße)
Portion 12,90 €
- * Burgunderbraten vom Weiderind in herrlicher Rotweinsoße
Portion 12,90 €

Nur noch in den Ofen... (mit Backanleitung)

- * Schweinefilet oder Hähnchenbrust Italia (mit Tomaten und Mozzarella in fertiger Soße mit mediterraner Note)
Portion 8,20 €
- * Schweinefilet in Morchelrahmsoße (unser Klassiker seit vielen Jahren)
Portion 12,90 €



- * Rinderrücken auf Speckpfeifferlingen (das Besondere für jeden Gourmet)
Portion 17,90 €



Sie entscheiden entweder in der Einwegverpackung bzw. Backschale oder in unserer Mehrweg-Glasauflaufform (Pfand 9,--€)

Feines im Blätterteig

- * Schweinefilet im Blätterteig
- * Rinderfilet Wellington
- * Blätterteigtaschen mit Räucherlachs (auch als Vorspeise geeignet)

Fonduefleisch

- * Fondue Bourguignon (in Öl) in Würfel geschnitten
- * Fondue Chinoise (in Brühe) dünn geschnitten

Dazu unsere hausgemachten Dips:

- * Knoblauch
- * Remoulade
- * Curry
- * Meerrettich
- * Teufel
- * Preiselbeere

Aus unseren Wäldern

- * Rehkeule, -ragout oder -rücken
- * Wildschwein- und Hirschspezialitäten

Unser Frischgeflügel

- * Hähnchenbrüste oder - schnitzel
- * Hähnchenkeulen
- * Putensteaks
- * Entenbrustfilets

Gefüllte Leckereien

- * Schweinefilet Schwarzwälder Art (mit Champignons, Kochspeck und Zwiebeln)
- * Jägerbraten vom Schwein (mager oder vom Hals)
- * gefüllte Kalbsbrust oder Hals (nach Hausfrauenart mit Brötchen und Eier)

Frisches Lammfleisch

- * Lammkeule – auch mariniert
- * Lammragout mit Bohnen
- * Lammkoteletts