

Unser Tipp für einen geselligen Silvesterabend

- Raclette oder Fondue mit besonderen Zutaten -

Bei Vorbestellung stellen wir Ihr gewünschtes Fleischsortiment gern auch geschnitten und mariniert für Sie zusammen.

Fleischspezialitäten

- frisches Hähnchenbrustfilet
- saftige Putenbrust
- mageres Schweinerückensteak oder -filet
- mageres Kasslersteak
- zartes Rinderfiletsteak oder Dry Aged Steak
- saftiges Kalbssteak oder Kalbsfilet
- Lammfilet oder Lammrücken
- mediterran gewürzter Knusperspieß
- Miniwürstchen



Neu! Runden Sie Ihr Menü mit passenden Dips, Soßen und Rubs aus natürlichen Zutaten und von höchster Qualität ab.

Wir beraten Sie gern!

Weihnachtsinformation

- bitte rechtzeitig bestellen -



Liebe Kundinnen und Kunden,

die besinnliche Zeit des Jahres steht wieder vor der Tür. Damit Sie Ihre Lieben mit einem besonderen Festtagsmenü verwöhnen können, haben wir eine Auswahl unserer Weihnachtsbraten und -spezialitäten zusammengestellt. Gern unterstützen wir Sie bei der Auswahl und machen Ihnen die festliche Zeit besonders schmackhaft.



Georg-Schumann-Straße 182, 04159 Leipzig
0341 9110231

info@fleischerei-knoetzsch.de
www.fleischerei-knoetzsch.de



Frischgeflügel



- frische deutsche Gans
- frische Gänsekeulen
- frische Gänsebrust
- weibliche/männliche Flugente
- frisches Flugentenbrustfilet
- frische Flugentenkeulen
- frische Hausente
- frische deutsche Puten in verschiedenen Größen



Frische Kaninchen

- frisches ganzes Kaninchen
- frische Kaninchenkeulen
- frische Kaninchenläufchen

Zarter Wildbraten

ohne Haut und Knochen

- Rehkeule
- Wildschweinkeule
- Hirschkeule



Hausgemachte Spezialitäten



- Weißwurst nach Knötzschs Hausrezept
- knackige Wiener Würstchen
- zarter Honigschinken
- kleine Räucherlinge, auch mit Zitronenpfefferkruste
- verschiedene Salami im "Festgewand"



Bratenspezialitäten

- **Martinsbraten** (Putenoberkeule gefüllt mit Backpflaumen, Mandeln und getrockneten Aprikosen)
- **gefüllte Lammkeule** (mit würzigem Frischkäse und mariniertem Knoblauch)
- **gefüllter Putenrollbraten** (Putenoberkeule gefüllt mit Waldpilzen)
- **deftiger Bierbraten** (magerer Schweinerücken gefüllt mit Schinken, Käse und Röstzwiebeln)
- **saftiger Kalbsrollbraten** (mit Thymian und Rosmarin)
- **Honig-Kasslerbraten**
- **gereiftes Roastbeef und Rinderfilet**



Bitte beachten:

Frischgeflügel sofort braten oder bei einer Temperatur von 0-1°C lagern.



*Überraschen Sie Ihre Freunde oder Geschäftspartner doch mit einer kreativen, essbaren **Geschenk-idee** aus Ihrer **Fleischerei!***

