ENGLER

· metzgerei ·

WEIHNACHTEN 2025

Liebe Kundinnen und Kunden,

zum Jahresende möchten wir uns herzlich für Ihre Treue und Ihr Vertrauen bedanken. Es ist schön, Sie das ganze Jahr über mit unseren Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein besinnliches Weihnachtsfest, erholsame Feiertage
und einen guten Start ins neue Jahr!

Mit herzlichen Grüßen

Walter, Anita & Patrick Engler

ENGLER
· metzgerei ·

ENGLERS WEIHNACHTSANGEBOT

HEGAUBEEF (RIND)

Filet
Rumpsteak
Rib Eye
Steakhüfte
Tafelspitz
Sauerbraten
Spickbraten
Rouladen zum Füllen
Rouladen gefüllt
Rollbraten gefüllt

HEGAUBEEF DRY AGED

Filet
Rumpsteak
Rib Eye
Ochsenkotelett
T-Bone
Porterhouse
Tomahawk
Flat Iron
Picanha

SCHWEIN

Filet
Filet im Blätterteig
Filet gefüllt
Hals / Rücken gefüllt

DRY AGED PORK

Schweinekotelett / Tomahawk

IBERICO

Krone

FONDUE FETT / BRÜHE

Schweinefilet
Hähnchenbrust
Putenfilet
Rinderfilet
Rinderhüfte
Kalbschössle
Kalbsfilet
Lammlachse
Hirschrückenfilet
Rehrückenfilet
Wildschweinrückenfilet

KALB

Filet
Krone
Kotelett
Schnitzel (Oberschale)
Ossobucoscheiben
Haxe
Braten
Nierenbraten
Brust zum Füllen
Brust gefüllt
Brät

WILD

Hirschragout
Hirschkeule
Hirschrückenfilet
Wildschweinragout
Wildschweinkeule
Wildschweinsauerbraten
Rehragout
Rehkeule
Rehrücken
Rehfilet
Rehrückenfilet

LAMM

Filet
Keule
Schulter
Lachse
Kotelett
Krone
Lammhals gerollt

ENTE

Barbarie Ente weiblich
Barbarie Ente männlich
Entenbrust weiblich
Entenkeulen

GANS

Freilandgans
Gänsebrust
Gänsekeulen

GEFLÜGEL

Freilandbabypute 2-3 kg
Freilandpute 4-5kg
Freilandpute 5-6kg
Putenrollbraten
Hähnchenbrust
Hähnchenbrust gefüllt
Freilandhähnchen
Bresse Huhn
Maishähnchen
Schwarzfederhuhn
Taube
Wachtel
Stubenküken
Perlhuhn

KANINCHEN/ STALLHASEN

Stallhasen
Kaninchen
Kaninchenrücken
Kaninchenkeulen

GERAUCHTES

Rollschinken
Schäufele m. Bein
Schäufele o. Bein
Kassler Hals
Kassler Rücken
Rinderzunge

UNSERE EMPFEHLUNG

Bœuf Bourguignon

BOEUF BOURGUIGNON

Das Rindfleisch in ca. 4x4 cm große Würfel schneiden.
In einem großen Schmortopf die Speckwürfel in etwas Olivenöl goldbraun braten, dann herausnehmen und beiseitestellen. Im gleichen Fett die Rindfleischwürfel(würzen mit Salz und Pfeffer) portionsweise rundherum kräftig anbraten, bis sie schön gebräunt sind, und ebenfalls beiseitestellen.

Anschließend die gehackten Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und Schmalz in den Schmortopf geben und alles einige Minuten anschwitzen, bis die Zwiebeln leicht Farbe bekommen.

Fleisch und Speck wieder in den Topf geben, Tomatenmark unterrühren, dann mit Mehl bestäuben und 2 Minuten weiterbraten, damit sich der Mehlgeschmack verliert und die Sauce später bindet.

Den Rotwein und die Brühe zugießen und dabei den Bratensatz vom Topfboden lösen, sodass sich alle Röstaromen entfalten. Es ist wichtig, dass das Fleisch fast vollständig von der Flüssigkeit bedeckt ist – bei Bedarf noch etwas Brühe oder Wasser hinzufügen. Das Bouquet Garni dazugeben und alles einmal aufkochen lassen.

Den Schmortopf abdecken und 2–3 Stunden im vorgeheizten Ofen bei 160 °C oder 1,5–2 Stunden auf dem Herd bei niedriger Hitze schmoren lassen. Dabei immer wieder umrühren und darauf achten, dass die Sauce nur leise köchelt, da starkes Kochen das Fleisch austrocknet.

Etwa 15 Minuten vor Ende der Garzeit die Champignons in einer Pfanne mit etwas Olivenöl goldbraun braten und beiseitestellen.
In derselben Pfanne die Schalotten mit einem Schuss Wasser oder Wein und etwas Butter zugedeckt weich und leicht karamellisiert garen.

Zum Schluss Champignons und Schalotten vorsichtig ins Boeuf Bourguignon rühren, damit alles von der Sauce überzogen ist. Heiß servieren und genießen.

Wir wünschen einen Guten Appetit.

200 g Hegauspeck
1,2 kg Rindfleisch aus der Schulter
1 große Zwiebel in Streifen geschnitten
2 Knoblauchzehen
2 Möhren in Scheiben geschnitten
30 g Schmalz
2 EL Tomatenmark
2 EL Mehl
750 ml Rotwein
1 Bouquet Garni (Kräutersträußchen)
120 ml Rinderbrühe
250g Champignons
3 Schalotten

UNSERE FILIALEN

Welschingen
78234 Engen
Friedrich-List-Straße 2
0 77 33 - 99 49 30

Mühlhausen
78259 Mühlhausen
Hohenkräher Brühl 1
0 77 33 - 50 50 40

Radolfzell
78315 Radolfzell
Bahnhofstraße 5
0 77 32 - 64 31

Wangen
78337 Öhningen
Seeweg 27
0 77 35 - 93 74 737

Emmingen
78576 Emmingen
Donaustraße 17
0 74 65 - 92 99 640

Rielasingen
78239 Rielasingen
Hegaustraße 44
0 77 31 - 22 9 26

WOCHENMÄRKTE

Überlingen am See
Mittwoch und Samstag,
7.00 Uhr bis 14.00 Uhr

Öhningen
Dienstag und Freitag,
8.30 Uhr bis 12.30 Uhr

Uhldingen-Mühlhofen
Donnerstag,
7.30 Uhr bis 12.30 Uhr

Aach
Donnerstag,
15.00 Uhr bis 17.30 Uhr

ONLINE

www.engler-metzgerei.de

Ganz bequem von Zuhause aus bestellen und in einer unserer Filialen abholen.

IHR WOLLT NICHTS MEHR VERPASSEN ?
FOLGT UNS AUF INSTAGRAM UND FACEBOOK

ENGLER
· metzgerei ·

BESTELLFORMULAR

Vor -/ Nachname : _____

Telefon : _____

Meine Bestellung :

_____

_____

_____

_____

_____

Filiale : _____

Abholung am : _____

(zutreffendes Datum bitte ankreuzen)

- **Montag, 22.12.2025**
- **Dienstag, 23.12.2025**
- **Mittwoch, 24.12.2025**

Bitte beachten Sie, dass unsere Geschäfte am 27.12.25 geschlossen bleiben.