

Weihnachts- post

2025



Wir freuen uns, dass Sie uns auch in diesem Jahr wieder für Ihr Festtagsessen vertrauen.

Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellungen zu Weihnachten bis Mittwoch, den 17. Dezember 2025 vor Ort, telefonisch unter 0761/74242 oder per E-Mail an info@metzgerei-kindle.de entgegen.

Ihre Bestellungen können Sie zu unseren Öffnungszeiten an der Haustür (Klingel: Metzgerei Kindle) abholen. Auch EC- und Kreditkartenzahlung möglich.

Wir wünschen Ihnen eine entspannte Weihnachtszeit!

Öffnungszeiten zur
Weihnachtszeit:

Mo. 22.12. 8:00 - 18:00 Uhr

Di. 23.12. 8:00 - 18:00 Uhr

Mi., 24.12. 7:30 - 12:00 Uhr

Mi. 31.12. 7:30 - 12:00 Uhr

Kindle
... meine Metzgerei!





Unsere Empfehlungen für die Feiertage

Auf Vorbestellung bis zum
17. Dezember 2025



Aus unserer Käsetheke

je 100g

- | | |
|--|--------|
| • Bio Raclette aus Deutschland
pasteurisiert, lactosefrei, glutenfrei | 2,80 € |
| • Allgäuer Bergraclette aus Heumilch
pasteurisiert, lactosefrei | 2,80 € |
| • Nuss Rebell, deutscher Käse für Raclette
pasteurisiert, lactosefrei | 3,60 € |
| • Französischer Raclette carre
pasteurisiert, lactosefrei, glutenfrei | 1,98 € |
| • Schweizer Raclette Sankt Niklaus
pasteurisiert, lactosefrei | 3,40 € |
| • Schweizer Raclette mit Pfeffer
pasteurisiert, lactosefrei | 2,80 € |
| • Schweizer Raclette, Alt Senn
pasteurisiert, lactosefrei | 3,20 € |
| • Schweizer feiner Trüffel-Raclettekäse
56% Fett, pasteurisiert | 3,80 € |
| • Schweizer Raclette mit Chili
pasteurisiert, lactosefrei | 3,20 € |

Für Ihr Fondue

Fonduefleisch aus den besten
Stücken, in Scheiben oder
Würfel fertig geschnitten.

Dazu empfehlen wir unsere
hausgemachten Fonduesoßen:

- Kräutersoße
- Knoblauchsoße
- Remouladensoße
- Cocktailsoße
- Bananensoße
- Preiselbeerssoße
- Dijonsensoße
- Meerrettichsoße



Der Freiburger Klassiker

Badisches Schäufele und
Rollschinke auch im Garbeutel
zum Erhitzen erhältlich!



Schinken aus eigener Herstellung

- Schloßbergschinken
- Rosmarinschinken
- Wacholderschinken
- Backschinken

Aus Italien:

- Trüffelschinken
- San Danielle (24 Monate)
- Parmaschinken (24 Monate)





Bestes aus der Region

- Rinderfilet
- Rumpsteak
- Rinderbraten
- Rinderrouladen
- Schweinefilet
- Kalbsschnitzel
- Kalbsfilet
- Kalbsbraten
- Sauerbraten eingelegt in Rotwein-Essig-Beize

Wildspezialitäten

- Rehkeule
- Rehgulasch
- Rehrücken mit und ohne Knochen
- Wildschweinkeule
- Wildschweingulasch
- Wildschweintrüben ohne Knochen
- Hirschkeule
- Hirschgulasch
- Hirschrücken ohne Knochen

Aus unserer Feinkostküche

Für Sie fertig gekocht:

- Rehragout
- Hirschragout
- Ragout fin
- Filettöpfele
- Sauerbraten
- Hechtklößchen

Dazu empfehlen wir hausgemachte Semmelknödel und Spätzle.

Herrliche Festtagsbraten

- Schweinefilet mit verschiedenen Füllungen: Maronen / Pflaumen / Pfifferling / Brokkoli
- Gefüllte Kalbsbrust
- Putenrollbraten mit Brokkoli-Pfifferling Füllung
- Schweinefilet im Blätterteig
- Rinderfilet im Blätterteig
- Kasseler im Blätterteig

FrISChe Stallhasen

- Stallhasen aus dem Dreisamtal
- Stallhasenkeulen aus dem Elsaß

Deutsche Gänse aus dem Odenwald

- Gänse
- Gänsenbrüstle
- Gänsekeulen

Frisches Geflügel aus dem Elsaß

- Flugenten
- Entenbrustfilet
- Entenkeulen
- Maispoullardenbrüstle
- Perlhühner
- Perlhuhnbrüstle





Fischspezialitäten

Hausgemachte Fischspezialitäten

- Lachstatar
- Lachscrepe
- Für den Backofen:
Lachs in Blätterteig

Feine Fischsalate

- Krabbencocktail
- Flußkrebssalat
- Gambas in Sahne-Dill-Soße
- Gambas in Knoblauchöl



Für den Backofen

- Lachs in Brickteig
- Kabeljau in Brickteig
mit Gemüse
- Kabeljau mit
Pfifferlingskruste



Lachsspezialitäten

- Lachs „Sizilianer“ mit
Zitrone
- und Dill gebeizt
- Lachs „Orange“ mit Orange
- und Basilikum gebeizt
- Schottischer Lachs
- zarter norwegischer
Lachs geräuchert



Räucherfisch

vom Räucherhof Eichstetten

- geräucherte Forelle
- Lachsforelle

Hausgemachtes
Butterbrühe,
besonders lecker zu
unseren feinen
Leberpasteten! (Nur
auf Vorbestellung)

Beliebtes aus unserem Sortiment

- „PriSecco“ - Alkoholfrei prickelnde Spezialitäten in fruchtigen
Geschmackssorten aus der Manufaktur Jörg Geiger.
- Feinste Spirituosen der Privatbrennerei Unterthurner aus
Marling/Südtirol und aus der Fein-Brennerei Thomas Prinz.
- Ausgewählte und liebevoll gestaltete Geschenkkörbe und
Geschenkkideen sowie Geschenk-Gutscheine.



Unser Schlemmerrezept:

Ente mit Orangen-Ingwer-Glasur



Zutaten:

- 1 männliche oder weibliche franz. Flugente (oder Entenbrüstle)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 EL Öl
- 1 TL Tomatenmark
- 1 EL Mehl
- 1 EL Stärke
- 400 ml Geflügelfond
- Kindles hausgemachte Weihnachts-Glasur

Zubereitung:

Ente mit Salz und Pfeffer würzen und mit der Brust nach oben auf ein tiefes Backblech setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 140° C je nach Größe 1 ½ – 2 Stunden braten. Nach 45 Minuten die Glasur darüber streichen, nach einer weiteren ½ Stunde ein zweites Mal glasieren.

Oder **Entenbrüstle** anbraten, danach 30 Minuten bei 130° C in den Backofen. Nach 15 Minuten glasieren.

Dazu empfehlen wir
Weingut Martin Waßmer
2022 Markgräflerland
Spätburgunder
Qualitätswein, trocken



Feine mineralische Noten, reife Kirsche, Beerenfrüchte und dezente Röstaromen. Eine feine Tanninstruktur mit einer eleganten Säure und einer feingliedrigen Fruchtkomponente.

Für die **Soße**:

Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebelwürfel zugeben und goldbraun anbraten. Mit Mehl bestäuben, Tomatenmark zugeben und mit Geflügelfond ablöschen. Speisestärke zugeben und aufkochen lassen. Danach durch ein feines Sieb passieren. Nach Belieben die Soße mit frisch ausgepresster Orange verfeinern.

Guten Appetit!

Kindle
... meine Metzgerei!

*Vielen Dank für Ihre Treue und Ihr Vertrauen!
Wir wünschen Ihnen eine schöne Adventszeit und ein
frohes und besinnliches Weihnachtsfest.*

Ihre Familie Kindle-Kastner und Team

In der Pâtisserie
unserer Tochter
Christina gibt es
verführerische
Desserts für Ihr
Festessen.

PÂTISSERIE KASTNER

Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellungen zu Weihnachten bis zum
21. Dezember 2025 vor Ort, telefonisch oder per E-Mail entgegen.

Am 24. Dezember öffnet unser Geschäft von 8.30 – 11.30 Uhr
ausschließlich zur Abholung.



Vanille-Mangobûche

Mandelbiskuit, Vanillemousse,
Mangogel, Mango-Maracujacurd
(glutenfreie Rezeptur)
für 4 – 6 Personen 34,50 €



Schokobûche

Schokojoconde, Knusperschicht,
Himbeercoulis, Schokomousse,
Schokoüberzug
für 4 – 6 Personen 34,50 €



Tiramisubûche

Löffelbiskuit, Kaffeeganache,
Mascarponesahne, Kaffeekaramell,
Karamellschokolade
für 4 – 6 Personen 34,50 €



Gugelhupf

mit Cranberrys und
Karamellschokolade 18,90€



Törtchen

aus unserem Sortiment
auch auf Vorbestellung