

Menus für Heiligabend und die Feiertage

schon ab 1 Portion

FREISTÜHLERS FILETTOPF 16,90 €
Ein Muss bei jedem Fest, „Das Original“

Anzahl

OCHSENBÄCKCHEN „EXTRA ZART“ 21,90 €
In Portwein-Balsamico-Soße, fein marmoriert

Anzahl

HIRSCHRAGOUT MIT WALDPILZEN 16,90 €
Zart und köstlich. Typisch Wild!

Anzahl

ENTENBRÜSTCHEN 29,90 €
knusprige gebraten mit Orangensauce

Anzahl

Weihnachtsfilet „Holstein“ 17,90 €
mild geräuchertes Schweinefilet in weihnachtlicher Soße, mit Pflaumen verfeinert

Anzahl

ZARTE GÄNSEBRÜST 27,90 €
Mit feiner Gänsesauce, ein purer Genuß

Anzahl

GÄNSEKEULE 28,90 €
Zart und saftig. Mit feiner Gänsesauce.

Anzahl

ADVENTSROULADE 12,90 €
Groß, hausgemacht, klassisch gefüllt.

Anzahl

EDLER SAUERBRATEN 13,90 €
Extrem mager und mit reichlich Sauce

Anzahl

Poulardenbrüstchen 18,90 €
zart und mager, mit Steinpilzfüllung und leichter Kräuterrahmsoße

Anzahl

Frisch gekocht auf den Tisch!

Beilagen

Menge

Preise pro Portion

- GEMÜSEPLATTE, gemischt 4,90 €
- APFELROTKOHL, nach Omas Rezept 3,90 €
- KARTOFFELGRATIN 4,90 €
- KARTOFFELKLÖSSE, handgedreht, 2 St. 3,90 €
- BUTTERSPÄTZLE 3,90 €

Schon ab 1 Personen. Bitte bestellen Sie rechtzeitig vor. Abholung Dienstag, den 24.12.2024 zwischen 9,00 - 12,00 Uhr

Bestellung für:

Name

Straße

Ort

Telefon (unbedingt angeben!)

E-Mail

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten.



Fleischerei Heinrich Freistühler | Steinstraße 14
45657 Recklinghausen | Telefon 02361 - 22 8 32



Unsere Spezialitäten

Schweinefilet „Knecht Ruprecht“ 1kg 36,99 €
unsere Topspezialität in Blätterteig, himmlisch im Genuss, einfach in der Zubereitung im Backofen bei 200°C ca. 20 min backen.

Hausgemachter Sauerbraten 1kg 48,99 €*
extra mager, fix & fertig, geschmort in Sauce

Adventsrouladen, hausgemacht 1kg 44,99 €*
Rinderrouladen fix & fertig, gebraten m.Sauce

„Weihnachtlicher Gänseschmaus“ in 2 Varianten
fix und fertig gebraten, mit feiner Gänsesoße
Zubereitung: im Backofen bei 230°C ca. 15-20 Min.
knusprig erhitzen (Soße separat erhitzen)

zarte Gänsebrust St. 25,90 €*
zarte Gänsekeule St. 26,90 €*

Hirschragout „Waidmanns Heil“ 1kg 36,99 €
edler Gulasch, einfach in der Zubereitung:
das fertige marinierte Ragout in einen Topf geben, pro kg Ragout 1/2 l Wasser (oder 375 ml Wasser + 125 ml Rotwein) unterrühren, das Ganze ca. 2 Std. schmoren, evtl. mit Mondamin binden (kein Anbraten !!!!)

Wiener Filetpfanne 1kg 29,99 €
zartes Schweinefilet mit Champignons in edler Rahmmarinade zum Kurzbraten

Schweinefilet „Emilia-Romana“ 1kg 36,99 €
gefüllt mit Parmaschinken, getrockneten Tomaten und Ruccola ca. 30 Min. bei 160°C im Backofen

Freistühlers Grillbraten 1kg 19,99 €
magerer Lummerbraten, backofenfertig mit Zwiebeln und Kräutern ca. 1-1,5 Stunden bei 130°C Umluft

Süßkartoffel-Kürbis Pfanne St. 9,90 €
mit saftigem Hähnchenfilet
Garzeit ca. 15 Min. bei 160°C Umluft

Garzeiten können variieren!

* Preis gültig bis 17.12.2024

Geflügel

Frische deutsche Qualitäts-Gänse

Freilandgänse von saftigen Wiesen. Besonders fleischig und zart, ca. 5 kg, beste Qualität! Garzeit ca. 5 Std. bei 130°C Umluft, immer schön mit dem eigenem Saft begießen.

komplette Gans ca. 5-6 kg 1 kg 39,99 €
Gänsekeulen ca. 400g 1 kg 39,99 €
Gänsebrust ca. 900g 1 kg 37,90 €

Feine, frische Enten und Puten

Der fleischig und zarte Entenbraten gelingt immer. Die Enten sind ca. 1,5 - 3 kg schwer, Garzeit ca. 2 Std. bei 140 - 150°C Umluft,

komplette Ente 1 kg 29,99 €
Flugentenkeule 1 kg 20,99 €
Flugentenbrustfilet 1 kg 39,90 €

Frische Puten zart und saftig, je 4 - 12 kg
komplette Pute oder Putenoberkeule 1 kg 19,99 €

Auf Wunsch füllen wir Ihren Enten-, Puten- oder Gänsebraten!

Wild

Kaninchen ganz 1 kg 19,99 €
Kaninchenkeule 1 kg 28,99 €
saftige Hasenkeule m. Knochen ca. 0,8kg 1 kg 29,99 €
edler Hasenrücken m. Knochen ca. 1 kg 1 kg 49,99 €
zarte Rehkeule m. Knochen ca. 2 kg 1 kg 48,99 €
edler Rehrücken m. Knochen ca. 1,5-2 kg 1 kg 83,99 €
kräftiger Hirschgulasch 1 kg 36,99 €
Frischlings-oder Wildschweinkeule mit Knochen ca. 4-7kg 1 kg 42,99 €
Lammkeule mit Knochen ca. 1,5 kg 1 kg 34,99 €
Lammrücken mit Knochen ca. 1,5 + 2 kg 1 kg 35,99 €
Lammrückenfilet ca. 150 g 1 kg 59,99 €

Rind und Schwein

Rind- und Schweinefleisch aus eigener Zerlegung. Meisterlich ausgesucht, bestens pariert z.B. Filet, Roastbeef, Braten oder roher Sauerbraten nach altem Hausrezept eingelegt. Wir beraten Sie gerne!

Für die Brotzeit

Winter-Obatzda Lachs-Honig-Senf 1 kg 31,99 €
hausgemacht, Cheffins Liebling

Weihnachtsleberwurst mit Preiselbeeren 1 kg 36,99 €
unser Klassiker - hausgemacht, ein Muß!

Steintorring 1 kg 27,99 €
hausgemachte, gebrühte Meltwurst mit oder ohne Käse

Hirschwürzen 1 kg 49,99 €
unsere hausgemachte Wilddelikatesse

Freistühlers Rotweinschinken 1 kg 59,99 €
delikater Rohschinken, milde geräuchert

Indischer Reissalat 1 kg 24,99 €
hausgemacht mit Hähnchen, Früchten und Mandeln

Das Team Freistühler steht Ihnen für Ihre Feierlichkeiten mit Rat und Tat zur Seite.

Sprechen Sie uns an.

Weitere köstliche Spezialitäten finden Sie in unserem Geschäft.

Hausgemacht, frisch und lecker aus Meisterhand!

Preisänderungen und Irrtümer vorbehalten!

Unsere Gläser und Eintöpfe im Schlauch

Gläser 6 Monate im Kühlschrank haltbar

SAUERBRATEN 12,90 €
CURRYWURST 6,90 €
RINDERROULADE 9,90 €
BOLOGNESE v. Rind 6,90 €
KÖNIGSBERGER KLOPSE 7,90 €
RINDERGULASCH 9,90 €
FILETTÖPFCHEN 10,90 €
HÄHNCHENCURRY 8,90 €



Eintöpfe 2 Wochen im Kühlschrank haltbar

HÜHNERFRIKASSEE 8,90 €
GULASCHSUPPE 8,90 €
CHILI CON CARNE 8,90 €
ERBSENSUPPE 6,90 €
LINSENSUPPE vegetarisch 6,90 €
GRÜNKOHL 6,90 €
MÖHRENEINTOPF vegetarisch 6,90 €
GRAUPENSUPPE 6,90 €
HÜHNERSUPPE 6,90 €
SERBISCHE BOHNENSUPPE 6,90 €
GYROSSUPPE 8,90 €
ROTE-LINSEN-KOKOS-CURRY vegan 7,90 €



Mehr Infos im Internet unter www.fleischerei-freistuehler.de