

Kindle

... meine Metzgerei!

Öffnungszeiten in der Osterwoche

Mo, Di, Do: 8.00 bis 18.00 Uhr

Mittwoch: 8.00 bis 13.30 Uhr

Karsamstag: 7.30 bis 13.00 Uhr

Unsere Oster-Sonderangebote

17.4. - 19.4.2025

je 100 g

- Gefülltes Schweinefilet mit verschiedenen Füllungen: Pfifferling, Broccoli, Pflaume oder Mediterran 1,88 €
- Kesselfrische Weißwürste 1,68 €
- Rosmarinschinken 2,68 €
- Festtagsaufschnitt 1,48 €
- Flußkrebssalat 3,28 €
- Stifser Südtiroler Schnittkäse 2,48 €

Empfehlungen für die Osterfeiertage

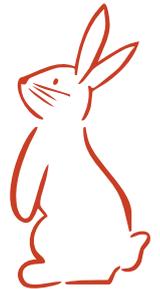
- Frische Stallhasen aus dem Dreisamtal
- Stallhasen aus dem Elsaß
- Sauerbraten eingelegt in feiner Rotwein-Essig-Beize
- Zartes Lammfleisch aus der Region

Hausgemachte Spezialitäten

- Gefüllte Kalbsbrust
- Putenrollbraten mit Brokkoli-Pfifferling-Füllung
- Schweinefilet im Blätterteig
- Rinderfilet im Blätterteig
- Kasseler im Blätterteig

Bestes aus der Region

- Kalbsschnitzel
- Kalbsfilet
- Kalbsbraten
- Rinderrouladen
- Rinderfilet
- Rumpsteak
- Rinderbraten
- Schweinefilet



Fischspezialitäten

FÜR DEN BACKOFEN:

(Vorbestellung bis Mi, 09.04.2025)

- Lachs- Hörnchen „Parmesan“
- Lachs ODER Kabeljau in Brickteig mit Gemüse

FEINE LACHSSPEZIALITÄTEN:

- Lachs „Sizilianer“ mit Zitrone und Dill gebeizt
- Lachs „Orange“ mit Orange und Basilikum gebeizt

RÄUCHERFISCH VOM RÄUCHERHOF EICHSTETTEN:

- Geräucherte Forelle
- Lachsforelle

FEINE FISCHSALATE:

- Krabbencocktail
- Flusskrebssalat in Calvados
- Räucherlachssalat
- Gambas in Sahne-Dill Creme
- Gambas in Knoblauchöl
- Gambas in Mango-Kokos
- Gambas mit Orange und Brandy

Wir wünschen
Ihnen frohe Ostern!

Fam. Kindle-Kastner und Team

info@metzgerei-kindle.de / 0761 - 74 242



Rezeptempfehlung: Lammkeule auf Ratatouillegemüse

Lammkeule mit Kräutermarinade oder Pesto würzen, in 2 EL Olivenöl scharf anbraten und beiseite legen.



Gemüse waschen, Aubergine und Zucchini und Tomaten in Scheiben schneiden, Paprika entkernen und in größere Stücke schneiden, Zwiebel und Knoblauch fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse (außer den Tomaten) darin braten.

Das angebratene Gemüse auf ein Backblech legen, Tomaten scheiben darauf legen und mit Tomatensoße übergießen. Mit frischem Basilikum und Thymianblättchen, Salz und gemahlenden Pfeffer abschmecken und vermischen.

Nun die gebratene Lammkeule auf das Gemüsebeet legen.

Bei 150 ° Grad Heißluft für 1 3/4 Stunden im Backofen offen garen.

Guten Appetit!

