Feine Spezialitäten seit über 25 Jahren genießen

# Metzgerei

AM STEINBERG

# Spezialitäten zu Weihnachten

2026



Bestellungen nehmen wir bis **15. Dezember** entgegen.

Offenbacher Str. 62–64 · 63128 Dietzenbach

www.metzgerei-am-steinberg.de

METZGEREI AM STEINBERG

WEIHNACHTEN 2026

# Weihnachten, wie wir es lieben.

Mit guten Dingen.
Und Menschen, die uns am Herzen liegen.

Herzlichst, Ihr Team der Metzgerei am Steinberg



FEINER SCHINKEN & TRÜFFELSPEZIALITÄTEN

# Feine Auswahl.
# Großer Genuss.

Besondere Spezialitäten für Ihre Festtage.




KI-Bild

**Pata Negra**
Jamón de Bellota · 100 % Ibérico

**Cecina de Angus**
Angus-Rinderschinken von Casalba
Fein marmoriert · hauchdünn besonders fein

**Crémeux de Boeuf**
gereifte Rinderschinken Spezialität
aus dem Entrecôte

**Tiroler Genusskiste** · 20,90 €
Südtiroler Speck und Salami

**Trüffel to go Box** · 24,90 €
Steinpilz- und Parmesancreme, Trüffelsauce
sowie mit weißem Trüffel aromatisiertes Olivenöl

**Dreierpack Trüffel** · 19,95 €
Trüffelsauce, Trüffelcreme und schwarze Sauce mit Trüffel

Tiroler Schneidebrett · 18,90 €
Südtiroler Speck und Kaminwurzen

GENUSSMANUFAKTUR SAND

# Handwerk, das man schmeckt.

Aperitivo-Kultur aus Büttelborn.

## Vier Sorten. Ein Aperitivo.

Cestivo · Bio-Arancello aus sizilianischen Navelorangen
Feine Tonkabohne · Frisches Zitronengras
Erlesene Bergamotte · Wilder Rosmarin
Je 200 ml · 29,7 % vol.

Aperitivo Bites
Ofenkruste · Samttomate & Wildkräuter
Holzfeuermandeln · Rauch & Pfeffer
Passend dazu: das Cestivo Spritzglas.

KI-Bild

# Feine Fischspezialitäten

Beginnen Sie die Festtage mit kleinen
Schlemmereien unserer Feinkosttheke.



## Lachsspezialitäten

„Highlander“
mild gesalzen und schonend geräuchert
mit feiner Rotholznote

„Graved Lachs“
mild gebeizt mit delikater Dillnote

„Räucherlachs Deluxe“
sehr milde Rauchnote

„Canadier Lachs“
echt aus Canada

Räucherlachstatar
ideal zu Toast und Feldsalat

Räucherlachssalat
ein echter Gaumenschmaus

Geräuchertes Forellenfilet
oder Saiblingsfilet
von der Forellenzucht Röll im Spessart

Räucheraal



KI-Bild

# Vorspeisen-Klassiker

The same procedure as every year ...



**Vitello Tonnato**
Fein geschnittene Kalbsscheiben mit
unserer hausgemachten Thunfischsoße



**Entensalat**
Cumberland



**Hausgemachter Geflügelsalat**
Ein Muss für gelungene Feste



**Flusskrebs-Cocktail** „Calvados“



**Garnelensalat klassisch**



**Waldorfsalat klassisch**

Unser Tipp
Zu allen Feinkostsalaten passt ein
Baguette oder Ciabatta.

# Weihnachtsgeflügel

Wie auch bereits im letzten Jahr beziehen wir unser Geflügel vom Kraner der Familie Ziegler im Odenwald.

Entdecken Sie das Weihnachtsgeflügel von der Familie Ziegler aus dem malerischen Odenwald. Unsere Gänse, Enten, Puten und Truthähne stammen von glücklichen Tieren, die inmitten der grünen Natur und im Freien leben. Mit einem klaren Fokus auf Tierwohl garantieren wir Ihnen nicht nur höchste Qualität, sondern auch ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Wählen Sie das Beste für Ihre Festtage und genießen Sie den Unterschied!

- Gänse
- Gänsekeulen
- Gänsebrust

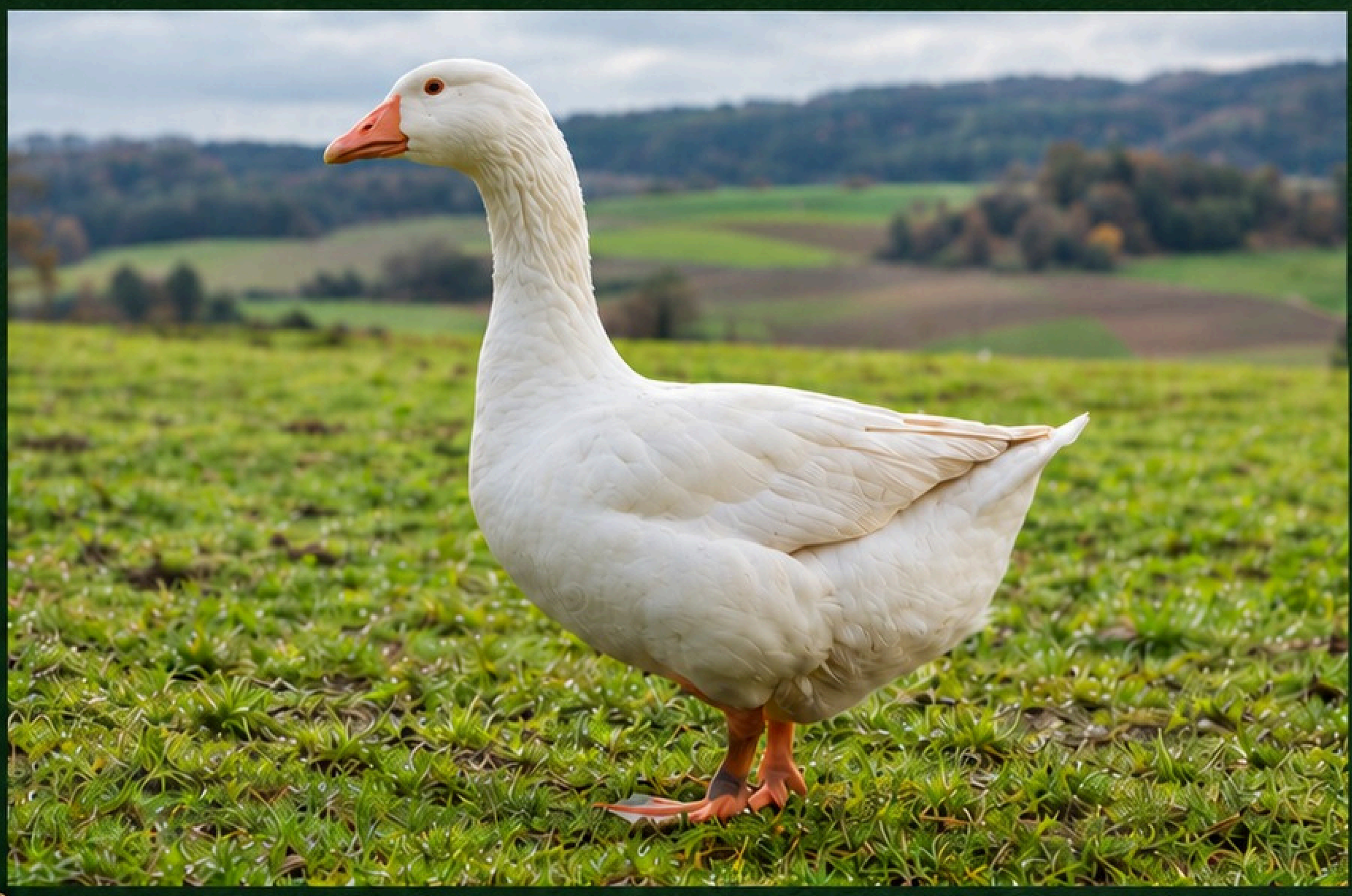
- Babyputen
- Truthahn

- Flugenten
- Flugentenkeulen
- Flugentenbrust

- Entenbratwurst

NEU: an allen Adventswochenenden

Frischgeflügel bitte frühzeitig vorbestellen.



# Klassischer Festtagsbraten



Knödelbraten „Alpenland“

Schweinesteakbraten
Brokkoli · Aprikose · Backpflaume

Adventsbraten (Schwein)
Brokkoli-Nuss-Pistazien-Knödelfüllung

Zigeunerbraten „der Unkomplizierte“
Nussrahmbraten mit Maronenkruste

Sauerbraten
küchenfertig eingelegt

# Spezialitäten zum Schmoren



Ossobuco aus der Kalbshaxe
Kalbsbäckchen · Rinderbäckchen
Schweinebäckchen vom Iberico-Schwein

# Festlicher Geflügelbraten

Putenrollbraten (Oberkeule)
klassisch ungefüllt · Semmelfüllung · Aprikose · Pflaume

Hähnchenrouladen „Baroness“
mit Geflügelhack gefüllt · Unser Klassiker

Hähnchenrouladen mit Backpflaumen
Unser Weihnachtsspecial



# Beilage

Als Beilage zu unseren Festtagsbraten empfehlen wir unsere hausgemachten Semmel-, Maronen- und Kartoffelknödel.

# Fonduefleisch



- Schweinefilet
- Rinderfilet
- Rinderhüfte
- Kalbsfilet
- Puten-/Hähnchenfilet
- Lammlachs
- Perlhuhnbrüstchen
(extrem lecker)

Auf Wunsch schneiden wir Ihnen
Ihr Fleisch auch für Fondue Chinoise.



# Fonduesoßen

hausgemacht

- Grüne Soße
- Honig-Senf-Soße
- Creme Aioli

# Pfannengerichte



schnell und einfach zubereitet

Filettöpfchen „Hubertus“
Schweinefilet mit Waldpilzen fein mariniert

Wildpfanne „Knecht Ruprecht“
Wildgulasch mariniert mit Pfifferlingen

# Filetspezialitäten





## edel & fein

Hausgemachtes Schweinefilet
„Merry Christmas“
Mit Brokkoli, Rucola, Mandeln und Frischkäse

Hausgemachtes Schweinefilet
„Apfel Calvados“
Mit Apfel, Calvados und Frischkäse

**Schweinefilet „De Luxe“**
Schweinefilet mit Steinpilzfüllung
mit würzigem Bauchspeckmantel

Schweinefiletmedaillon
mit Pfifferlingen im Speckmantel

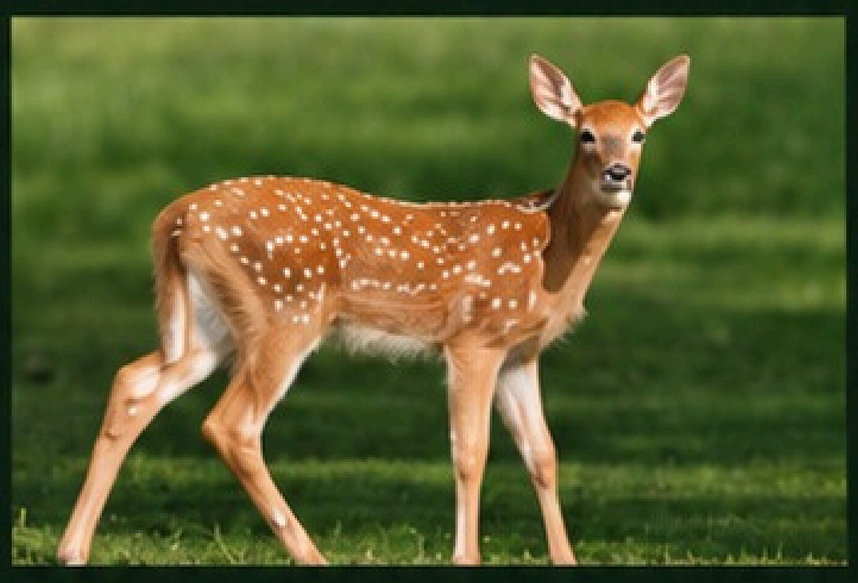
# Wildspezialitäten

Aus Spessart und Odenwald



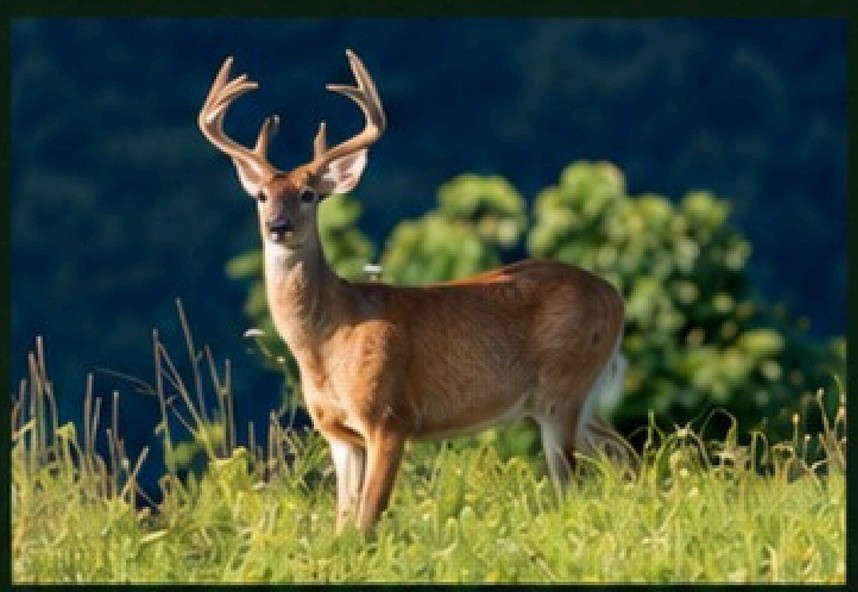
## Rehfiletspieße

Edler geht's nicht mehr!
(Sau lecker)



## Vom Reh

- Rehkeule ohne Knochen
- Rehrücken mit Knochen
- Rehrücken ohne Knochen
- Rehgulasch
- Rehfiletspieße



## Vom Hirsch

- Hirschkeule ohne Knochen
- Hirschrücken ohne Knochen
- Hirschgulasch
- Hirschsteaks
- Hirschkarree



## Vom Wildschwein

- Wildschweinkeule ohne Knochen
- Wildschweinrücken ohne Knochen
- Wildschweingulasch
- Wildschweinfilet

# Festessen
## küchenfertig genießen

Unsere leckeren Weihnachtsspezialitäten aus besten frischen Zutaten können ohne großen Aufwand und lange Vorbereitung von Ihnen zubereitet werden.

Sie sparen sich an den Festtagen die vielen Stunden in der Küche und verbringen diese Zeit mit wichtigeren Dingen … Ihren Liebsten und Ihrer Familie!



KI-Bild

# Für Ihre Festtage

Hirschragout
in würziger Wildbratensoße
Rinderroulade klassisch gefüllt
nach Omas Rezept geschmort
in würziger Bratensoße
Ochsenbäckchen
in kräftiger Rotweinsoße
**Ein Gaumenschmaus für Genießer**
Entenbrustfilet oder knusprige Entenkeule
mit Geflügelsoße



## Beilagen

- Hausgemachter Apfelrotkohl
- Kartoffelgratin
- Semmel-, Kartoffel- und Maronenknödel



## Festtagssuppe

Südtiroler Maronensuppe

# Silvester / Neujahr

Bitte denken Sie rechtzeitig an Ihre Bestellung für Silvester.
Bitte frühzeitig vorbestellen.

Frisch gekochte Rippchen
Stiel oder Hals

Ges. Haspel/Stiel/Schweinebauch
Ges. Leiterchen
Blut- und Leberwürstchen
Leberknödel
Sauerkraut direkt vom Bauern



PETERS PRALINENMANUFAKTUR

# Glanzvolle Genussmomente.

Kleine Kunstwerke. Für große Gefühle.

## Ein kleines Stück Luxus.

Feinste Glanzpralinen mit und ohne Alkohol.
Doppelt und dreifach gefüllt. Zum Verschenken
und selbst Genießen.

KI-Bild

DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

# Weihnachten zum Dahinschmelzen.

Das süße Finale für Ihre Festtage.



KI-Bild

## Fünf süße Festtagsmomente

Alle Preise pro Stück

| | |
|---|---|
| Riesen-Macaron Himbeer/Vanille<br>Fruchtige Himbeeren und feine Vanillecreme. | 5,90 € |
| Riesen-Macaron Brownie/Vanille<br>Saftige Brownie-Stückchen und Vanillecreme. | 5,90 € |
| Baumkuchen-Terrine · 800 g<br>Mit weißer Mokkamousse · für 5–6 Personen. | 34,90 € |
| Tonkabohnenmousse<br>Im Baumkuchenmantel mit Schokoladentrüffelkern. | 5,90 € |
| Mozarttörtchen<br>Ein Genuss aus Nougat, Marzipan und Pistazie. | 5,90 € |

**VORBESTELLEN BIS 18.12.2026 · ABHOLUNG BIS 23.12.2026**

# Öffnungszeiten

WEIHNACHTEN 2026

| | |
|---|---|
| Mo. 21.12.2026 | 8–13 Uhr / 14:30–18 Uhr |
| Di. 22.12.2026 | 8–13 Uhr |
| Mi. 23.12.2026 | 8–13 Uhr / 14:30–18 Uhr |
| Do. 24.12.2026 | Heiligabend: 8–12 Uhr |
| Fr. 25.12.2026 | Feiertag |
| Sa. 26.12.2026 | Feiertag |
| Mo. 28.12.2026 | 8–13 Uhr / 14:30–18 Uhr |
| Di. 29.12.2026 | 8–13 Uhr |
| Mi. 30.12.2026 | 8–13 Uhr / 14:30–18 Uhr |
| Do. 31.12.2026 | Silvester: geschlossen |

Betriebsferien: 02.01.2027 bis 09.01.2027
Ab 11.01.2027 sind wir wieder für Sie da.

Genießen Sie die Feiertage mit feinen Leckereien aus unserer Metzgerei.
Wir danken Ihnen herzlich für Ihre Treue und Ihr Vertrauen.

Feine Spezialitäten seit über 25 Jahren genießen

*Metzgerei*
AM STEINBERG

Offenbacher Str. 62–64, 63128 Dietzenbach
Tel.: 0 60 74 / 81 46 07 Mail: metzgerei-am-steinberg@gmx.net
Web: www.metzgerei-am-steinberg.de

Bitte berücksichtigen Sie, dass kurz vor Weihnachten einzelne Produkte unvorhergesehen nicht zur Verfügung stehen können. Diese Engpässe haben wir leider nicht immer selbst in der Hand. Im Einzelfall könnte es daher erforderlich sein, Ihre Vorbestellung kurzfristig anzupassen. In diesem Fall melden wir uns selbstverständlich bei Ihnen, um Einzelheiten zu besprechen.

Druckfehler, Irrtümer und Änderungen vorbehalten · Weihnachten 2026