

Stanishof
Hofmetzgerei

2026

Bestellschein

Richtig. Gut. Regional. »Jetzt zum Vorbestellen!

Vor- / Nachname.....
(Bitte in Druckbuchstaben)

Telefonnummer .....

Abholung am ◯ **Di, 22.12.** ◯ **Mi, 23.12.** ◯ **Do, 24.12.**

Vorbestellen – so gehts:

1 Unseren Bestellschein finden Sie an unserer **Theke** oder zum **Download** unter **www.stanishof-germering.de**.

2 Bitte füllen Sie den Bestellschein aus:
- mit Ihren Wunschartikeln
- mit Ihrem vollständigen Namen (Vor- und Nachname in Druckbuchstaben)
- mit Ihrer Telefonnummer, unter der wir Sie für Rückfragen erreichen können
- mit Ihrem gewünschten Abholtag

Wir bereiten Ihre Bestellung am Abholtag frisch für Sie vor, daher können Sie sie nicht früher abholen.

3 Auf dem **Abreiß-Coupon**, den Sie auf der letzten Seite finden, vermerken Sie bitte ebenfalls den **Namen**, auf den die Bestellung abgegeben wird, sowie den **gewünschten Abholtag**.

Trennen Sie den Coupon ab und **bewahren** Sie ihn bitte bis zur Abholung **auf.**
Den Bestellschein geben Sie bitte in der Hofmetzgerei ab.

4 Wenn Sie per E-Mail bestellen (**verkauf_germering@stanishof-germering.de**), erhalten Sie Ihre Bestätigung mit Ihrem Namen und Abholtag ebenfalls per E-Mail.

Telefonische Bestellungen nehmen wir natürlich auch gerne an, können Ihnen hierbei aber leider keine schriftliche Bestätigung oder Coupon zukommen lassen.

5 Am Abholtag kommen Sie mit Ihrem Coupon oder Ihrer E-Mail-Bestätigung an unsere Ausgabestation oder in die Hofmetzgerei. Dort erhalten Sie Ihre bestellte Ware. Beachten Sie bitte, dass an der Abholstation nur EC-Zahlung möglich ist.

Annahmeschluss für Ihre Bestellung ist Mittwoch, der 16. Dezember 2026

Auch Änderungen von Bestellungen sind nur bis dahin möglich! Bitte beachten Sie, dass Sie an der Ausgabestation nur Ihre Vorbestellung abholen können. Sollten Sie für Ihr Fest noch etwas benötigen, sind wir natürlich zu den gewohnten Zeiten an unserer Theke in der Hofmetzgerei für Sie da.

Angenommen: ..... Erfasst: .....

Hofmetzgerei Stanishof KG Augsburger Straße 4 82110 Germering www.stanishof-germering.de

Festtagsbraten ganz einfach:
unsere SOUS-VIDE-ENTE & -GANS

Weihnachtsgenuss wie frisch aus der Metzgerei – ganz entspannt zu Hause!

Genießen Sie an den Feiertagen eine herrlich zarte Ente oder Gans, ohne stundenlang in der Küche zu stehen. Wir bereiten unseren Festtagsbraten für Sie mit viel Sorgfalt im schonenden Sous-vide-Verfahren vor und vakuumverpacken ihn aromaschonend.

So einfach gelingt Ihr Festtagsbraten zu Hause:

Den vorgegarten Braten aus der Verpackung nehmen und in eine geeignete Ofenform legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C ca. 30 Minuten (Ente) / ca. 60 Minuten (Gans) erwärmen.

Zum Schluss bei 200 °C knusprig überkrusten – für eine herrlich goldbraune Haut.

Fertig ist Ihr Festtagsbraten – zart, saftig und außen schön knusprig!

Neu: Sous-vide Ente & Gans

Mehr Zeit für Ihre Familie und Gäste –
Genießen Sie entspannt ein festliches Weihnachtsessen.
Jetzt einfach vorbestellen!

Alles für Ihr perfektes Weihnachtsessen

Vorspeisen

Kürbissuppe (400 ml) ..... ___ Stück
Maronensuppe (400 ml) ..... ___ Stück
Wildpastete (150 g) ..... ___ Stück
Rindsbrühe (0,62 l) ..... ___ Stück
Bratnockerl (500 g) ..... ___ Pckg
Maultaschen (pro Pckg 2 Stück) ..... ___ Pckg
Kaspressknödel (pro Pckg 2 Stück) ..... ___ Pckg
Leberknödel (pro Pckg 3 Stück) ..... ___ Pckg
Speckknödel (pro Pckg 2 Stück) ..... ___ Pckg
Spinatknödel (pro Pckg 2 Stück) ..... ___ Pckg

Beilagen

Spätzle (500 g) ..... ___ Pckg
Kartoffelknödel (pro Pckg 4 Stück) ..... ___ Pckg
Semmelknödel (pro Pckg 3 Stück) ..... ___ Pckg
Blaukraut küchenfertig (500 g) ..... ___ Pckg
Sauerkraut küchenfertig (500 g) ..... ___ Pckg

Hauptspeisen

Ente Sous-vide vorgegart (ca. 2 kg) ..... ___ Stück
Gans Sous-vide vorgegart (ca. 4 kg) ..... ___ Stück
Rinderbäckchen in Rotweinsoße
(ca. 500 g Bäckchen pro Pckg) ..... ___ Pckg
Entenbrust Sous-vide vorgegart ..... ___ Stück
Rindersaftgulasch hausgemacht (0,38 kg) . ___ Stück
Delikatess-Rehgulasch
hausgemacht (0,38 kg) ..... ___ Stück

Soßen

Entensoße im Glas (400 ml) ..... ___ Stück
Rinderbratensoße im Glas (400 ml) ..... ___ Stück
Schweinebratensoße im Glas (400 ml) ..... ___ Stück
Delikatess-Wildsoße im Glas (400 ml) .... ___ Stück

vom Schwein

Schweinefilet am Stück ..... ____ kg
Schweinefilet gewürfelt (250 g)..... ____ Pckg
Schweinefilet in Scheiben (250 g)..... ____ Pckg
Schweinelende ..... ____ kg
Schweinebraten aus der Schulter ..... ____ kg
aus der Hüfte ..... ____ kg
aus der Unterschale ..... ____ kg
vom Bauch ..... ____ kg
vom Hals mit Schwarte .... ____ kg
vom Hals ohne Schwarte .. ____ kg
Hackfleisch gemischt ..... ____ kg
Schweineknochen (für Ihren Saucenansatz) ____ kg

vom Rind

Rinderfilet am Stück ..... ____ kg
Rinderfilet gewürfelt (250 g) ..... ____ Pckg
Rinderfilet in Scheiben für Raclette (250 g). ____ Pckg
Rinderlende ..... ____ kg
Rinderbäckchen (tiefgekühlt, 2er Pack) ..... ____ Pckg
Sauerbraten (küchenfertig eingelegt) ..... ____ kg
Rinderroulade gefüllt ..... ____ Stück
Rinderroulade ungefüllt ..... ____ Stück
Rindergulasch ..... ____ kg
Rinderhackfleisch ..... ____ kg
Rinderknochen (für Ihren Saucenansatz) ... ____ kg

vom Wild

Rehrücken ohne Knochen (Rehlachs) ..... ____ kg
Rehkeule (mit Knochen ausgelöst) ..... ____ kg
Rehgulasch aus der Keule ..... ____ kg
Hirschrücken ohne Knochen ..... ____ kg
Hirschgulasch aus der Keule ..... ____ kg
Hirschkeule ..... ____ kg
Wildknochen (für Ihren Saucenansatz) ..... ____ kg

vom Geflügel

Ente am Stück* (max. 2,5 kg) ..... ____ Stück
Entenbrust ..... ____ Stück
Entenkeule ..... ____ Stück
Gans am Stück (max. 5,5 kg)* ..... ____ Stück
Gänsebrust ..... ____ Stück
Gänseschenkel ..... ____ Stück
Pute am Stück* ..... ____ Stück
Putenbrust am Stück..... ____ kg
Putenbrust gewürfelt (250 g) ..... ____ Pckg
Putenbrust in Scheiben (250 g)..... ____ Pckg
Hähnchen am Stück ..... ____ Stück
Hähnchenbrust ..... ____ Stück

* Unsere Empfehlung: Rechnen Sie pro Person mit ca. 800g

2027

... Und wenn Sie auch für Silvester Fleisch einkaufen möchten, können Sie Ihren Einkauf gerne bereits an Weihnachten vakuumiert bei uns mitnehmen ...

Unsere Weihnachts-Öffnungszeiten für Sie:

Dienstag, 22. Dezember	8 – 14 Uhr
Mittwoch, 23. Dezember	8 – 16 Uhr
Donnerstag, 24. Dezember	8 – 12 Uhr

Würstl

Weißwurst ..... ____ Stück
Wiener ..... ____ Stück
Debreziner ..... ____ Stück
Pfälzer ..... ____ Stück
Regensburger ..... ____ Stück
Schweinswürstl ..... ____ Stück
Bauernbratwurst ..... ____ Stück
Wollwurst ..... ____ Stück

Sonstiges

Eier (10 Stück je Packung) ..... ____ Pckg
Leberkäsbrät (0,5 kg) ..... ____ Stück
Leberkäsbrät (1 kg) ..... ____ Stück
Kalbsbrät (0,25 kg) ..... ____ Stück
Haussalami geschnitten ..... ____ kg
Kochschinken geschnitten ..... ____ kg
Nussschinken geschnitten ..... ____ kg
Roastbeef geschnitten ..... ____ kg
Wammerl geräuchert geschnitten ..... ____ kg

Nur auf Vorbestellung

Weißwurst ungebrüht ..... ____ Stück

(Verkauf nur am 23. und 24.12.2026, Verzehr nur am Tag der Ausgabe)

zusätzliche Wünsche?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Frischkäse & Salate

Fleischsalat ..... ____ Stück
Eiersalat ..... ____ Stück
Geflügelsalat ..... ____ Stück
Frischkäse Dattel-Knoblauch ..... ____ Stück
Frischkäse Schnittlauch ..... ____ Stück
Frischkäse Lachs-Dill ..... ____ Stück
Obatzda ..... ____ Stück

Ihr Abreiß-Coupon

Hier abtrennen! Der Coupon bleibt bei Ihnen, damit Sie wissen, für wann Sie bestellt haben!

Vor-/ Nachname .....

Abholung am: ◯ **Di, 22.12.2026** ◯ **Mi, 23.12.2026** ◯ **Do, 24.12.2026**

Hofmetzgerei Stanishof KG Augsburger Straße 4 82110 Germering www.stanishof-germering.de