Stanishof
Hofmetzgerei

DER WEIHNACHTSRATGEBER 2026

Weihnachten ohne Küchenstress: dein Fahrplan zum perfekten Festessen

Der Weihnachtsratgeber deiner Metzgerei – mit Menüideen für jede Familie, Zeitplan, Mengenrechner und Checklisten.



Das steckt drin:

- **Menüvorschläge** für Familien, Genießer und Alle, die wenig Zeit haben
- Der Weihnachts-**Zeitplan**: Was du wann erledigst, damit du am 24. in der Küche nicht durchdrehst
- Die **Checkliste** für Einkauf und Ablauf – inklusive Mengenrechner pro Person
- **Profi-Tipps** vom Metzgermeister, damit dein Braten garantiert gelingt

Liebe Leserin, lieber Leser,



Weihnachten gibt es nur einmal im Jahr. Und jedes Jahr ist es wieder ein ganz besonderer Moment.

Uns von der Hofmetzgerei Stanishof liegt die Beziehung zu unseren Kundinnen und Kunden besonders am Herzen. Deshalb wünschen wir uns, dass du aus diesen Feiertagen etwas wirklich Besonderes machst. Dabei begleiten wir dich gern als dein kulinarischer Partner.

Ein Familienbetrieb mit Hof und Herz ♡

Seit 2017 gibt es unsere Hofmetzgerei. Schon davor haben Karin und Werner Kirmair ihre Produkte direkt vermarktet. Ihre Söhne Max und Hannes haben den Hof übernommen und führen ihn in die Zukunft. Hannes kümmert sich um die Landwirtschaft mit Ackerbau und Schweinehaltung. Max führt gemeinsam mit seiner Frau Caro die Hofmetzgerei.

Warum du bei uns richtig bist

Eine Metzgerei ist heute mehr als nur ein Ort, an dem man Fleisch und Wurst kauft. Bei uns weißt du, woher alles kommt, denn wir kennen jeden Schritt selbst:

- Schweine vom eigenen Hof: Sie wachsen bei uns im eigenen Stroh auf. Das Futter bauen wir selbst an. So kennen wir den ganzen Weg vom Acker bis zur Theke.
- Rind und Geflügel aus der Region: Beides beziehen wir von Partnerbetrieben, die wir persönlich kennen und denen wir vertrauen.
- Wild aus heimischen Revieren: Es stammt aus unseren eigenen Jagden und aus den Jagden der Umgebung. Es kommt also direkt aus der Nachbarschaft.
- Alles aus eigener Herstellung: Wirklich jedes Produkt in unserer Theke stellen wir selbst her, vom Braten bis zur Wurst. Das ist heute selten geworden und unser ganzer Stolz.
- Beratung mit Freude: Unser Team nimmt sich Zeit für dich. Ob Menge, Zubereitung oder Rezeptidee, wir beraten dich gern.

So wird bei uns aus dem Einkauf ein Vertrauensgeschäft: Du bekommst Qualität, die du schmeckst, und einen Ort, an dem du dich gut aufgehoben fühlst.
Genau deshalb haben wir für dich diesen Ratgeber entwickelt. Du findest darin Menüideen, einen Zeitplan, eine Checkliste und viele Tipps, mit denen deine Weihnachtstage entspannt und genussvoll werden.

Wir wünschen dir viel Freude beim Lesen und Ausprobieren – und freuen uns darauf, dich in der Weihnachtszeit mit unseren Spezialitäten zu versorgen.

Deine Familie Kirmair und das ganze Team der Hofmetzgerei Stanishof

WARUM ES SICH LOHNT, FRÜH ZU PLANEN

Weihnachten ist die Zeit, in der alle zusammenkommen

Die Großeltern reisen an, die Kinder sind aufgeregt, der Tisch wird ausgezogen und mit der guten Tischdecke gedeckt. Die Restaurants haben geschlossen. Die Bühne gehört dir – deiner Küche, deinem Esstisch, deinem Zuhause.

Und seien wir ehrlich: Jeder Gastgeber möchte an diesem Abend ein bisschen glänzen. Nicht mit Perfektion, sondern mit diesem einen Moment, wenn der Braten auf den Tisch kommt und alle kurz still werden. Die Kinderaugen leuchten.

Damit genau das gelingt, überlassen wir Weihnachten nicht dem Zufall. Ein guter Plan, die richtigen Zutaten und ein paar Kniffe vom Fachmann – mehr braucht es nicht.

Bei uns Kirmairs
Wir feiern jedes Jahr alle zusammen – und es gibt jedes Jahr dasselbe: Burgfräuleinbraten mit Kartoffelknödel und Rote-Bete-Salat. Manche Traditionen ändert man einfach nicht.

Drei Wege durch die Feiertage – wähl deinen:

SEITE 4
Weihnachten mit Kindern
Gemeinsam kochen, gemeinsam genießen.

SEITE 5
Weihnachten für Genießer
Wenn es etwas ganz Besonderes sein darf.

SEITE 6
Weihnachten mit wenig Zeit
Gelingsicher, ohne stundenlang in der Küche zu stehen.

Ab Seite 7 findest du außerdem deinen Zeitplan, den Mengenrechner und die Einkaufs-Checkliste.

Gemeinsam kochen, gemeinsam genießen

Erinnerst du dich an dein erstes Weihnachten, an dem du in der Küche „mithelfen“ durftest? Vielleicht war es nur das Umrühren der Soße, aber du warst dabei – und genau das ist geblieben. Kinder vergessen Geschenke schneller als Momente.
Deshalb unser Vorschlag: Mach das Weihnachtsessen zum gemeinsamen Erlebnis.

Menüvorschlag für die Familie

Gang	Vorschlag	Aufgabe für die Kinder
Vorspeise	Rinderbrühe mit Bratnockerl	Einlage auf die Teller verteilen und Schnittlauch darüberstreuen
Hauptgang	Rinderrouladen	Gemüse waschen, Karotten schneiden, Rouladen belegen und einrollen
Beilage	Eierspätzle und Blaukraut – küchenfertig von uns	Spätzle in Butter schwenken, Petersilie hacken
Nachtisch	Bratapfel	Äpfel füllen und verzieren

Rezeptidee: Familien-Rouladen

Zutaten (für 4 Personen): 4 Rinderrouladen · 3 EL mittelscharfer Senf · 4 Gewürzgurken · 100 g Speckscheiben · 2 Zwiebeln · 500 ml Brühe

Zubereitung:

- Rouladen mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. **Kinder-Job:** Senf mit dem Löffel verstreichen.
- Mit Speck, Zwiebelstreifen und je einer Gurke belegen. **Kinder-Job:** Belag verteilen.
- Aufrollen und mit Rouladennadeln oder Küchengarn fixieren. **Kinder-Job:** Rollen helfen, Eltern fixieren.
- Rundum kräftig anbraten (Erwachsene), mit Brühe ablöschen.
- Zugedeckt ca. 90 Minuten schmoren, bis das Fleisch zart ist. **Kinder-Job:** Tisch decken und Sterne-Wurstplatte anrichten.

> **Tipp vom Metzgermeister**
> Rinderrouladen bekommst du bei uns küchenfertig – gefüllt oder ungefüllt. Für die Kinder-Küche bestellst du sie ungefüllt: Dann dürfen die Kleinen selbst belegen und rollen.

Unsere Gelingprodukte für Familien

- Küchenfertige Rinderrouladen – gefüllt oder ungefüllt
- Fertiges Blaukraut – einfach erwärmen
- Fertige Eierspätzle – nur noch in der Pfanne schwenken

Wenn es etwas ganz Besonderes sein darf

Für manche ist das Weihnachtsessen kein Essen. Es ist ein Erlebnis. Der Moment, in dem das Messer durch ein perfekt rosa gebratenes Filet gleitet. Der erste Bissen, der zeigt, dass sich das Warten gelohnt hat. Wenn du zu diesen Menschen gehörst, ist diese Seite für dich.

Unsere Festtags-Highlights

Highlight	Warum es besonders ist	Das kannst du daraus machen
Rinderfilet	Von regionalen Bauern, 5 Wochen am Knochen gereift	Klassisch rosa gebraten, Filet Wellington
Reh und Hirsch	Aus heimischer Jagd: Rücken ohne Knochen, Keule, Gulasch	Festlicher Wildbraten, Gulasch für den zweiten Feiertag
Gans und Ente	Vom Bachbauernhof – roh oder bereits Sous-Vide gegart mit unserer Gelinggarantie	Der klassische Festtagsbraten
Rinderbäckchen	In Rotweinsoße, fertig zubereitet	Schmorgericht ganz ohne Aufwand

Profi-Tipp vom Metzgermeister: Filet im Niedrigtemperatur-Verfahren
Das Fleisch etwa eine Stunde vorher aus dem Kühlschrank nehmen. Rundum scharf anbraten, dann bei niedriger Temperatur im Ofen auf Kerntemperatur ziehen lassen: **54–56 °C** für rosa. Vor dem Anschneiden unbedingt ruhen lassen – so bleibt der Saft im Fleisch.

Unser Versprechen

- **Schweinefleisch vom eigenen Hof** – du weißt, wo es herkommt.
- **Rindfleisch von regionalen Bauern** – kurze Wege, faire Partner.
- **Reifung im eigenen Haus** – Geduld, die man schmeckt.
- **Beratung durch unser fachmännisches und immer freundliches Team** – an der Theke, am Telefon oder per E-Mail.



Gut zu wissen: Vorgegarte Ente und Gans gibt es nur auf Vorbestellung.

Gastgeber sein statt Küchenhilfe

Das Jahr war voll. Der Kalender bis zum 23. Dezember ausgebucht. Du möchtest am Tisch sitzen, mit deinen Gästen anstoßen und zuhören, statt in der Küche nach der Bratenzeit zu sehen.
Die gute Nachricht: Das musst du auch nicht.

FESTTAGSBRATEN

Neu: Sous-vide-Ente und -Gans

Weihnachtsgenuss wiefrischausderMetzgerei–ganz entspannt zu Hause. Wir garen den Festtagsbraten mit viel Sorgfalt im schonenden Sous-vide-Verfahren vor und vakuumieren ihn aromaschonend.

So gelingt dein Festtagsbraten zu Hause

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

2. Im vorgeheizten Backofen bei 170 °C erwärmen: Ente ca. 30 Minuten, Gans ca. 60 Minuten.

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

Fertig: zart, saftig und außen schön knusprig. Als Faustregel rechnest du pro Person mit ca. 800 g: Die Ente (ca. 2 kg) reicht so für etwa 2–3 Personen, die Gans (ca. 4 kg) für etwa 5.

So einfach geht’s

1 Auswählen	Festtagsbraten, Menü oder Einzelprodukte aus unserem Weihnachtsangebot
2 Vorbestellen	bis Mittwoch, 16.12. – per Bestellschein, E-Mail oder Telefon
3 Abholen	Di, 22.12., Mi, 23.12. oder Do, 24.12. – am Wunschtag frisch für dich vorbereitet
4 Servieren	Erwärmen, anrichten, Kompliment annehmen

Weitere Fertig-Lösungen

- Entenbrust Sous-vide vorgegart · Rinderbäckchen in Rotweinsoße · Hausgemachtes Rindersaftgulasch und Delikatess-Rehgulasch
- Soßen im Glas (400 ml): Entensoße, Rinderbratensoße, Schweinebratensoße, Delikatess-Wildsoße
- Vorspeisen: Kürbissuppe, Maronensuppe, Wildpastete, Rinderbrühe mit verschiedenen Suppeneinlagen · Beilagen: Knödel, Spätzle, Blaukraut, Sauerkraut

Tipp für den Auftritt
Niemand muss wissen, dass du nicht drei Tage in der Küche standest. Richte den Braten auf deiner schönsten Platte an, garniere ihn mit frischen Kräutern – und nimm das Kompliment einfach an.

DEIN FAHRPLAN

Zeitplan, Mengen und Checkliste

Die Seite für den Kühlschrank: Wer rechtzeitig bestellt, hat am 24. keinen Stress.

Der Zeitplan

Wann	Was du erledigst
Ab 1. Advent (29.11.)	Menü festlegen, Gästezahl klären, bei der Hofmetzgerei Stanishof vorbestellen
Mi, 16.12.	Annahmeschluss für Vorbestellungen – auch Änderungen sind nur bis dahin möglich
Bis 21.12.	Getränke, Beilagen und haltbare Zutaten einkaufen, Tisch und Deko planen, Soßen und Nachtisch vorbereiten
Di, 22.12. · Mi, 23.12. · Do, 24.12.	Bestellung am Wunschtag abholen (Abholung nur am gewählten Tag, nicht früher)
24.12.	Selbst kochen: Fleisch rechtzeitig aus dem Kühlschrank nehmen, Garzeit rückwärts planen. Küchenfertig: nur noch erwärmen und genießen

Wie viel brauche ich? Der Mengenrechner (unsere Empfehlung)

Gericht	Menge pro Erwachsener (roh)	Kinder
Braten ohne Knochen / Rouladen	ca. 300 g	etwa die Hälfte
Filet / Steak	ca. 200–250 g	etwa die Hälfte
Fondue / Raclette	ca. 200–250 g	etwa die Hälfte
Gans / Ente am Stück	ca. 800 g	etwa die Hälfte

Die Einkaufs-Checkliste

- ☐ Hauptgericht vorbestellt
- ☐ Beilagen und Soße (Knödel, Blaukraut, Spätzle, Soße im Glas) vorbestellt
- ☐ Vorspeise: Kürbis- oder Maronensuppe, Wildpastete oder Aufschnitt vorbestellt
- ☐ Kleine Snacks für zwischendurch: Haussalami, Nussschinken, Obatzda oder Frischkäse
- ☐ Wein, Saft, Wasser und alles was Spaß macht – pro Gast großzügig planen
- ☐ Nachtisch
- ☐ Frühstück und Reste-Essen für den 25. und 26.

DEIN FAHRPLAN · TEIL 2

Und die Feiertage danach? Kleine Genussmomente genießen

Der erste Feiertag

- **Reste kreativ verwerten:** Braten-Sandwich mit Senf und Gurke oder ein herzhaftes Ragout mit Nudeln.
- **Zweiter Feiertag:** Raclette oder Fondue – entspannt am Tisch, alle machen mit.
- **Brunch:** Aufschnitt- und Wurstplatte mit frischen Brötchen, dazu Rührei.

Unsere Öffnungszeiten an den Weihnachtstagen

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

Betriebsurlaub
Vom 25.12. bis einschließlich 12.1. ist unsere Hofmetzgerei geschlossen. Ab Mittwoch, 13.1.2027 sind wir wieder wie gewohnt für dich da. Plane deinen Einkauf für die Feiertage deshalb bis zum 24.12. mit.

Silvester gleich mitgedacht

Die Familie ist schon da, die Fondue-Gabeln liegen bereit – und wir haben geschlossen.
Wenn du auch für Silvester Fleisch einkaufen möchtest, nimmst du es einfach schon an Weihnachten vakuumiert bei uns mit: ein Einkauf, zwei Feste. Gut geeignet sind zum Beispiel Rinderfilet in Scheiben für Raclette, Schweinefilet oder Putenbrust in Scheiben sowie Haussalami, Nussschinken und unsere Soßen im Glas.

Kleiner Genussmoment: hausgemachter Glühwein

Zutaten für ca. 6 Tassen: 1 Flasche trockener Rotwein · 200 ml Orangensaft · 1 unbehandelte Orange in Scheiben · 2 Zimtstangen, 4 Nelken, 2 Sternanis · 2–3 EL Honig oder Zucker

Alles langsam erwärmen, nicht kochen lassen, 20 Minuten ziehen lassen und abseihen.
Alkoholfreie Variante für Kinder: den Rotwein durch Trauben- oder Kirschsaft ersetzen.

Deko-Tipps mit wenig Aufwand

- Tannenzweige und Orangenscheiben direkt auf dem Tisch verteilen
- Namenskärtchen an kleine Zimtstangen binden
- Viele kleine Kerzen statt einer großen – das macht sofort warmes Licht

JETZT BESTELLEN

Bestell dein Weihnachtsmenü und feier entspannt

Jetzt hast du alles, was du für ein entspanntes und genussvolles Weihnachten brauchst – fast alles. Denn das Herzstück deines Festessens bekommst du bei uns: mit der Qualität, für die wir stehen, und der Beratung, die du von uns kennst.

Bestell bis Mittwoch, 16. Dezember:

- **Bestellschein:** an unserer Theke oder zum Download unter www.stanishof-germering.de
- **Per E-Mail:** verkauf_germering@stanishof-germering.de – du bekommst eine Bestätigung mit Namen und Abholtag
- **Telefonisch:** 089 66546030 (ohne schriftliche Bestätigung)
- **Persönlich:** Hofmetzgerei Stanishof KG, Augsburger Straße 4, 82110 Germering

Abholung
Di, 22.12. (8–14 Uhr) · Mi, 23.12. (8–16 Uhr) · Do, 24.12. (8–12 Uhr). Bring deinen Abreiß-Coupon oder deine E-Mail-Bestätigung mit. An der Ausgabestation ist nur EC-Zahlung möglich.

Wir sind in dieser besonderen Zeit dein Ansprechpartner für alle Fragen rund um dein Festessen – sprich uns einfach an. Wir freuen uns darauf, dich durch die Weihnachtszeit zu begleiten.

Frohe Weihnachten und guten Appetit!

Deine Familie Kirmair und das ganze Team der Hofmetzgerei Stanishof

