

Hofmetzgerei Spielbauer

Grafussing 25 – 84359 Simbach a. Inn

Tel.: 08571/1220 – Fax: 08571/930366

E-Mail: nachricht@hofmetzgerei-spielbauer.de



Bestellungen bitte bis zum Samstag, den 06. Dezember 2025 abgeben.

Weihnachten & Silvester 2025

Vor- & Nachname:	
Alternat. Abholnamen z.B. Name des Partners	
Adresse:	
Telefonnr.:	
E-Mail-Adresse:	

Ihre Daten werden nur für die korrekte Bearbeitung und Zuordnung Ihrer Bestellung benötigt. Sie werden NICHT zu Werbezwecken verwendet oder an Dritte weitergegeben. Nachdem alle Bestellungen ausgegeben wurden, werden alle Daten komplett vernichtet.

Im neuen Jahr sehen wir uns am Freitag, den 09. Januar 2026 wieder.

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

Familie Spielbauer mit Team

Abholtermin (bitte ankreuzen)

- ☐ Abgeholt wird am **Freitag, den 12. Dezember 2025** in
 - ☐ ...Feldkirchen (9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr)
 - ☐ ...Trudering (13⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr)
- ☐ Abgeholt wird am **Freitag, den 19. Dezember 2025** in
 - ☐ ...Feldkirchen (9⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr)
 - ☐ ...Trudering (13⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr)



**Tipp: Fleisch und Wurst
bei 0°-2°C lagern. Im
Zweifelsfall lieber
einfrieren.**

Tipp: Personenanzahl für die Menge mitangeben!

Für Fondue, Raclette und heißen Stein

Geschnitten in **O** Würfel, **O** dünnen Scheiben oder **O** im Stück

_____ Rind	_____ Kalb	_____ Schwein
_____ Lamm	_____ Hirsch	_____ Putenbrust
_____ Hähnchenbrust	_____ Raclettekäse	_____

Schwein



☐	Schweinefilet	☐	Schweineschnitzel
☐	Schweinelende	☐	Schweinekotelett
☐	Schweinehals	☐	Babysparribs
☐	Schweinebauch	☐	Spanferkelrollbraten
☐	Schweinebraten mit Schwarte		
☐	Schweinshaxe	☐	Surhaxe
☐	Surbraten: O mager, O Wammerl, O Hals		
☐	☐ Glas Hausgemachter Bratenfond	☐	☐ Glas Hausgemachte Bratensoße
☐	Gemischtes Hack*		

Rind

**Tipp: Das Fleisch ist fertig abgelagert.
Einfrieren pausiert den Prozess.**

☐	zartes Rinderfilet	☐	Porterhousesteak
☐	Rinderlende	☐	T-Bonesteak
☐	Entrecôte	☐	Tomahawksteak
☐	Rinderhüfte	☐	Flanksteak
☐	Rindsrouladen O gefüllt oder O zum selbst füllen (O mit Speckscheiben dazu O ohne)		
☐	Rinderbraten	☐	☐ Glas Hausgemachter Rinderfond
☐	Rindergulasch (O für Gulaschsuppe)		
☐	Rinderhackfleisch*		



Milchkalb



☐	Kalbsfilet	☐	Kalbsschnitzel
☐	Kalbslende	☐	Kalbskotelett
☐	Kalbsbraten	☐	Kalbsbrust
☐	Kalbsrollbraten	☐	Kalbsnierenbraten
☐	Kalbshax'n – O ganz oder O in Scheiben (Osso Bucco)		
☐	Kalbsgulasch	☐	☐ Glas Kalbsfond

Lamm



☐	Lammschlegel	☐	Lammrollbraten
☐	Lammkotelett	☐	Lammkarree
☐	Lammhalsscheiben	☐	Lammhaxen
☐	Lammschulter (O mit Knochen oder O ohne Knochen)		
☐	Lammhackfleisch*	☐	Lammcevapcici*

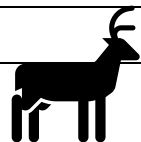
Frishes bayrisches Geflügel



Geflügel bitte
einfrieren.

_____	Gans (5-7kg) (<i>Personenzahl?</i>) auch halbe Gänse	_____	
_____	2 Gänsebrust mit Knochen	_____	Gänsekeulen
_____	Ente (<i>Personenzahl?</i>)	_____	
_____	Entenbrust ohne Knochen	_____	Entenkeulen
_____	Bauerngickerl	_____	
_____	Hähnchenbrust	_____	Hähnchenkeulen
_____	Babypute (5-10kg) (<i>Personenzahl?</i>)	_____	
_____	Putenbrust	_____	
_____	(O ganz oder O Schnitzel)	_____	Putenoberkeule
_____		_____	Putenunterkeule
_____	Hausgemachter	_____	Hausgemachte
<u>Glas</u>	Geflügelfond	<u>Glas</u>	Hühnersuppe

Wildspezialitäten – Rothirsch, Reh, Wildschwein



_____	Hirschschlegel	_____	Hirschlende
_____	Hirschrücken mit Knochen	_____	
_____	Hirschgulasch (O geschnitten oder O im Stück)	_____	
_____	Rehrücken nur im Ganzen	_____	Rehkeule
_____	Wildschweinkeule	_____	Wildschweingulasch
_____	Hausgemachte	_____	Hausgemachter
<u>Glas</u>	Wildsoße	<u>Glas</u>	Wildfond
_____	O Räucherspeck für den Braten dazu? (v.a. bei Rücken oder Schlegel)		

Spezialitäten für die schnelle Küche



<u>Glas</u>	Gulaschsuppe	<u>Glas</u>	Rindergulasch	<u>Glas</u>	Rindsrouladen
<u>Glas</u>	Bolognese Soße	<u>Stk</u>	Lasagne	<u>Glas</u>	Pulled Pork
<u>Glas</u>	Kalbslungerl	<u>Glas</u>	Rehragout	<u>Glas</u>	Rindersuppe
<u>Stk</u>	Semmelknödel	<u>Stk</u>	Leberknödel	O gebacken o. O gekocht	
<u>Stk</u>	Speckknödel	<u>Stk</u>	Kaspressknödel	<u>Stk</u>	Gemüseburger
<u>Pck</u>	Eierspätzle	<u>Stk</u>	Leberspätzle	<u>Pck</u>	Maultaschen
Leberkäs im Glas: _____		<u>Glas</u>	Bayrischer Art	_____	<u>Glas</u> Chili-Cheese

Wurst & Schinken aus eigener Herstellung

Am 19.12. – für die Vorratshaltung auch über die Feiertage hinaus:
Unser großes Sortiment an **Frishwurst-, Salami- und Schinken-**
aufschnitt haben wir auch dieses Jahr wieder **vakuumverpackt** dabei.

<u>Glas</u>	Delikatesstreichwurst	<u>Glas</u>	Wildleberstreichwurst
<u>Stk</u>	Rohpolnische	<u>Stk</u>	Mettenden
<u>Stk</u>	Pfefferbeißer	<u>Stk</u>	Hirschzirbenbeißer

_____	Rindswurst (O ohne Käse oder O mit Käse)
_____	Wiener
_____	Pfälzer
_____	Käsekrainer O mini O groß

_____	Debrecziner
_____	Berner Würstl

_____	Kalbsbratwurst	_____	Schlesische rohe Bratwurst*
_____	Schweinsbratwurst	_____	Bosna
_____	Wildbratwurst	_____	
_____	Rohe Bratwurst:* O__mild, O__herzhaft-scharf o. O__Salsiccia		
_____	Weißwurst	_____	Weißer im Ring
_____	Lammbratwurst		
_____	Prager Weinschnecken (nur am 19.12.)*		

*** bitte unbedingt**

*** bitte unbedingt
einfrieren - auch für
Weihnachten**

Käse aus der Region



Auch in diesem Jahr haben wir unsere Auswahl an heimischen
Käsespezialitäten für Sie dabei. Joghurt und Quark vom Haindlhof
finden Sie natürlich wie üblich bei uns.

Freie Zeilen zur eigenen Verfügung
