

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.

*Am **Samstag, den 27.12.** hat der **Hofladen** von **8⁰⁰ – 12⁰⁰ Uhr** geöffnet.*

***KEIN Wochenmarkt** in Simbach am 27.12. & 03.01.*

*Im neuen Jahr ist unser **Hofladen** ab **Mi., den 07. Januar** wieder geöffnet.*

*Die **Wochenmärkte** beginnen am **10.01. in Simbach/Inn** und am **15.01. in Tann.***

Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr.

Familie Spielbauer mit Team

Abholtermin (bitte ankreuzen)

- ☐ Im Hofladen: Freitag, den 19.12. 8³⁰-17⁰⁰ Uhr
- ☐ Simbacher Wochenmarkt, Samstag, den 20.12.2024 (7⁰⁰-12⁰⁰Uhr)
- ☐ Im Hofladen: Montag, den 22.12. 8⁰⁰-17⁰⁰ Uhr
- ☐ Im Hofladen: Dienstag, den 23.12. 8⁰⁰-17⁰⁰ Uhr
- ☐ Hl. Abend geschlossen
- ☐ Im Hofladen: Samstag 27.12. 8⁰⁰-12⁰⁰ Uhr

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

Tip: 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



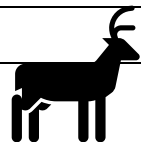
_____	Lammschlegel	_____	Lammrollbraten
_____	Lammkotelett	_____	Lammkarree
_____	Lammhalsscheiben	_____	Lammhaxen
_____	Lammschulter (O mit Knochen oder O ohne Knochen)		
_____	Lammhackfleisch	_____	Lammcevapcici

Frishes bayrisches Geflügel



_____	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>	Kalbslüngerl	<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

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		

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
