



## Neumaiers Weihnachtsmenüs zum selbst Erwärmen

### SUPPEN

- 1. Rindfleischsuppe mit Markbällchen, Eierstich und Blumenkohl**  
1l Kunststoffeimer / ca. 4 Portionen als Vorsuppe  
**12,90€ zzgl. 1€ Pfand**
- 2. Kürbis-Kokos-Suppe (vegan)**  
1l Kunststoffeimer / ca. 4 Portionen als Vorsuppe  
**11,90€ zzgl. 1€ Pfand**

### HAUPTGÄNGE

- 3. Rheinischer Sauerbraten mit Sauce und Rosinen**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang  
**26€ pro Beutel**
- 4. Neumaiers Rinderroulade mit eigener Sauce**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang  
**28€ pro Beutel**
- 5. Schweinebäckchen in Rotweinsauce**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang  
**28€ pro Beutel**
- 6. Wildschweingulasch in Wacholdersauce**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang  
**28€ pro Beutel**
- 7. Kikok-Hähnchenbrust in Preiselbeerrahm**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang  
**21€ pro Beutel**



- 8. Gegrilltes Schweinefilet in Pfefferrahmsauce**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fleischanteil 500 gr.) / 2 Portionen Hauptgang  
**23€ pro Beutel**
- 9. Gegrilltes Lachsfilet mit Kürbis-Gnocchis**  
900 gr. Vakuumkochbeutel (Fischanteil 400 gr.) / 2 Portionen Hauptgang  
**28€ pro Beutel**
- 10. Gänse-Brust sous vide gegart**  
1 Vakuumkochbeutel: 2 Brüste am Brustbeinknochen (ca. 1 kg)  
und 1 Vakuumkochbeutel separate Orangensauce  
**32€ pro Beutel**
- 11. Gänse-Keule sous vide gegart**  
1 Vakuumkochbeutel: 2 Keulen im Kochbeutel (ca. 1,4 kg)  
und 1 Vakuumkochbeutel separate Orangensauce  
**39€ pro Beutel**

#### **BEILAGEN**

- 12. Hausgemachter Apfel-Rotkohl**  
500 gr. Vakuumkochbeutel / 2 Portionen Beilage  
**7€**
- 13. Speckböhnchen**  
450 gr. Vakuumkochbeutel / 2 Portionen Beilage  
**7€**
- 14. Kartoffelklöße**  
400 gr. Vakuumkochbeutel / 2 Portionen Beilage  
**7€**
- 15. Butter-Spätzle**  
450 gr. Vakuumkochbeutel / 2 Portionen Beilage  
**7€**



### NACHSPEISEN

- 16. Marzipancreme mit Pistazien**  
im Gläschen / 1 Portion Dessert  
**5,90€ zzgl. Glaspfand**
- 17. Apfel Crumble**  
im Gläschen / 1 Portion Dessert  
**5,90€ zzgl. Glaspfand**
- 18. Mousse au Chocolat (ohne Alkohol!)**  
im Gläschen / 1 Portion Dessert  
**5,90€ zzgl. Glaspfand**

**Bestellung sind bis zum 16.12.2023**  
**per E-Mail ([metzgerei@minexa.de](mailto:metzgerei@minexa.de)), telefonisch unter 02801-7157 32**  
**oder persönlich in unserer Metzgerei möglich.**

**Die Abholung erfolgt**  
**am 22.12. und 23.12.2023**  
**in unserer Metzgerei.**

*Unserer Öffnungszeiten in der Weihnachtswoche:*

**Dienstag, 19.12.2023 bis Donnerstag, 21.12.2023: 8.00 bis 15.00 Uhr**

**Freitag, 22.12.2023: 8.00 bis 18.00 Uhr**

**Samstag, 23.12.2023: 7.00 bis 15.00 Uhr**

**Heiligabend geschlossen**