



GENUSS-NACHRICHTEN

MONATLICH ERSCHEINENDE BROSCHÜRE FÜR BESSERESSER

KULINARISCHE KOLUMNE

EIN FRÖHLICHER
AUSKLANG DES
JAHRES...

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM DEZEMBER

RUND UM
WEIHNACHTEN...

MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

TRADITION
VERBINDET

AUSGABE DEZEMBER/2023



KULINARISCHE KOLUMNE

EIN FRÖHLICHER AUSKLANG DES JAHRES – UNSERE WEIHNACHTSKOLUMNE

Statt uns von den üblichen, vorhersehbaren Jahresendgrüßen den Glanz und die Herrlichkeit nehmen zu lassen, möchte ich dieses Jahr einen positiven Blick auf das Leben werfen. Klar, Nikoläuse bereits im Spätherbst können für Übersättigung sorgen und angesichts der weltweiten Ereignisse mag gekünstelte Fröhlichkeit nicht immer angemessen erscheinen. Aber wie wäre es, sich in dieser Kolumne nicht nur "um die Wurst" zu drehen, sondern darüber nachzudenken, wie wir das Leben im Allgemeinen betrachten können?

Weihnachten bietet uns die wunderbare Gelegenheit, Brücken zu bauen, Dialoge zu führen und gemeinsam Lösungen für die Herausforderungen unserer Zeit zu finden. Während wir zu Hause den Duft von Zimt und Tannennadeln genießen, dürfen wir daran glauben, dass auch anderswo Weihnachtsfeste von Hoffnung und Nächstenliebe getragen sein können.

In Zeiten geopolitischer Unsicherheit mag es vielleicht naiv erscheinen, auf die Kraft der Menschlichkeit zu setzen. Aber gerade inmitten großer Herausforderungen zeigt sich der wahre Charakter einer Gesellschaft. Vielleicht ist es jetzt die perfekte Zeit, einen positiven Beitrag zu einer besseren Welt zu leisten. Ob durch bewussten, nachhaltigen Konsum, eine kleine Spende für gemeinnützige Organisationen oder einfach durch Empathie und Verständnis für diejenigen, die nicht das Glück haben, unbeschwerte Weihnachten zu feiern – im Kleinen bewegen wir Großes!

Auch das Metzgerhandwerk spielt eine entscheidende Rolle in unseren Weihnachtsfeierlichkeiten. Hier steht Qualität und Frische im Vordergrund, Fleisch ist mehr als ein Produkt – es ist das Ergebnis von fachkundigem Handwerk und verantwortungsbewusster Landwirtschaft. Handwerk ist nicht nur ein Beruf; es ist lebendige Tradition, ein Beitrag zur Nachhaltigkeit und ein Ort der Menschlichkeit.

Ob mit Gans, Tofu oder Wurst – wichtig ist, dass wir das Fest in guter Gesellschaft und mit einem Lächeln im Gesicht genießen. Am Ende zählt nicht nur, was auf dem Teller liegt, sondern dass wir gemeinsam feiern und die positiven Seiten des Lebens zelebrieren.

In diesem Sinne: FROHE WEIHNACHTEN und mögen Ihr Fest und die kommenden Feiertage so strahlend und besonders sein, wie Sie es sich wünschen!

Und inmitten der festlichen Weihnachtszeit möchten wir auch unsere Wünsche für das kommende Jahr 2024 gerne teilen:

Möge das neue Jahr von einer harmonischeren weltpolitischen Lage geprägt sein und uns die Augen öffnen für die zahlreichen kleinen Erfolge, die unser tägliches Leben bereichern. Wir freuen uns schon jetzt auf viele fröhliche Begegnungen, inspirierende Momente und eine gemeinsame Reise durch das kommende Jahr voller Erfolg und Glück!



EMPFEHLUNGEN IM DEZEMBER

FÜR VOR WEIHNACHTEN, WEIHNACHTEN, NACH WEIHNACHTEN, ZWISCHEN DEM EINKAUFEN, GESCHENKE VERPACKEN, WEIHNACHTSBAUM DEKORIEREN, USW...

FONDUEFLEISCH VOM STROHSCHWEIN	2,25 € / 100g
FONDUEFLEISCH VOM RIND	3,37 € / 100g
FONDUEFLEISCH VOM MILCHKALB	4,27 € / 100g
FONDUEFLEISCH VON DER PUTE	2,33 € / 100g
FONDUEFLEISCH VOM HÄHNCHEN	2,53 € / 100g
ROASTBEEF rosa gebraten	4,99 € / 100g
BURGER PATTY Wagyu Full Blood	3,49 € / 100g
WEIHNACHTSSCHINKEN ab 8.12.	2,56 € / 100g
TRÜFFEL-LEBERPATE ab 6.12.	2,95 € / 100g
LEBERPATE-APFEL-CALVADOS ab 6.12.	2,67 € / 100g
GÄNSEBRUST hausgeräuchert	6,99 € / 100g
DEBREZINER	1,89 € / 100g
FRÄNKISCHE BRATWURST	1,95 € / 100g
GSCHWOLLNE	1,69 € / 100g
KASSLER , roh geräuchert	2,33 € / 100g
RINDERBRÜHE	0,78 € / 100g
GEFLÜGELSSOSSE	0,99 € / 100g
BLAUKRAUT gekocht	0,98 € / 100g

NICHT VERGESSEN: Bestellen Sie rechtzeitig für Weihnachten!
Wir beraten Sie gerne! Frischgeflügel-Bestellungen sind nur bis 9.12. möglich!



SIE BRAUCHEN NOCH EINE KLEINIGKEIT FÜR IHRE LIEBEN?

Wir haben auch Gutscheine unserer Genuss-Metzgerei oder Gutscheine für unsere Grillseminare. Oder doch lieber etwas Selbstzusammengestelltes? Da passen unsere Geschenkkörbe oder mit Liebe verpackte Weihnachtsschinken auch hervorragend.



TRÜFFEL-LEBERPATÉ LEBERPATÉ APFEL-CALVADOS

Nur einmal im Jahr gibt es zur Advents- und Weihnachtszeit unsere zwei ausgewählten Leberpatés. Apfel – Calvados und Trüffel sind unsere Lieblingssorten und werden mit viel Liebe zum Detail noch von Grund auf handgemacht. Auf ofenfrischem Baguette – mit Wein oder Punsch – ein Hochgenuss!



EINE KLEINE WARENKUNDE

Was Sie schon immer über unsere Spezialitäten wissen w(s)ollten

FONDUE

Der Klassiker! Ob mit Fett oder Brühe, oder deftig mit Käse – wir beraten Sie gerne und bereiten Ihnen einen festlichen Abend mit einer tollen Auswahl an Fondue-Fleisch und auch verschiedenen Käsesorten – ein geselliges Essen ideal für Weihnachten und Silvester! Unsere Auswahl für ihre Festtage: Geflügel, Strohschwein, Strohfärsse und Milchkalb.

Pro Person brauchen Sie etwa 200–250 g Fleisch, das wir gerne für Sie in mundgerechte Stücke schneiden. So können Sie den Feiertagen entspannt entgegen sehen!

WEIHNACHTSSCHINKEN

Zu Weihnachten gehört der hausgemachte Schinken traditionell dazu! Mild gepökelt, aromatisch über Buchenholz geräuchert und heiß gegart.

Ein besonderer Schinken für besondere Festtage. Gerne vakuumieren wir für Ihren Vorrat auch die von Ihnen ausgesuchten Stücke ein!

Zarte Stücke aus der Keule, auch als Geschenk verpackt. Sprechen Sie uns gerne an!

TRADITION VERBINDET



MOSER'S SCHMANKERLKÜCHE

Unser Rezepttipp im Dezember

KASSLER IM BLÄTTERTEIG

Tipp: Sie können diesen Festtagsbraten gerne von uns fertig bestellen – aber auch selbst gemacht ein Gaumenschmaus. Stressfreies Gelingen ist garantiert!

Nicht nur zu Ostern begehrt und beliebt ist unser Kassler im Blätterteig, den schon die Senior-Chefin mit Liebe zum Detail für unsere Kunden hergerichtet hat.

Wir suchen die besten Stücke des rohen, mit Buchenholz geräucherten Kasslers von Hand aus, veredeln es mit einem Mantel aus würzigem Kalbsbrät – nach altem Rezept – und wickeln es in Blätterteig ein.

Wie lange es in den Ofen muss?

Das sagen wir Ihnen, denn Sie bekommen von uns gleich eine kleine Anleitung mit dazu. Wir lassen es uns natürlich nicht nehmen, die „ruhige“ Zeit für Sie etwas stressfreier zu machen!

Sie möchten diesen Festtagsschmaus selbst zubereiten?

Gerne richten wir für Sie auch das würzige Brät und das Kassler her. Bitte vorbestellen!

Wir freuen uns auf Sie!

UNSERE WOCHEN-SCHMANKERL JETZT ONLINE.



Unseren Wochen-Schmankerlplan finden Sie online oder als Aushang in unseren Filialen. Mit dem rechts stehenden QR-Code können Sie diesen einfach abrufen.



Metzgerei Moser GmbH Landsberg am Lech
Katharinenstr. 39 | Tel. 08191/2386
Ludwigstr. 158 | Tel. 08191/427826
Am Penzinger Feld 9 | Tel. 08191/4281971
info@metzgerei-moser.de

www.metzgerei-moser.de

