

Altstetter

MEISTERQUALITÄT VOM BAUERNHOF

Weihnachten wird ein Genuss!

Es ist wieder soweit. Wir freuen uns, Ihnen bereits heute einen kulinarischen Vorgeschmack auf das diesjährige Weihnachtsfest zu präsentieren. Entdecken Sie unsere besonderen Weihnachtsschmankerl 2021 und lassen Sie sich für die kommenden Feiertage inspirieren. Wir freuen uns über Ihre Bestellungen und wünschen Ihnen bereits heute schöne, erholsame sowie besinnliche Feiertage.

Frohe Weihnachten!

Ihre Familie Altstetter
mit dem ganzen Team



IHRE WEIHNACHTSBESTELLUNG

MAIL: info@altstetters.de

TEL: 08232 / 2266

Bitte teilen Sie uns Ihre Bestellung
bis spätestens 14.12.2021 mit.

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIERTAGE:

21.12 Dienstag	08:00 - 18:00 Uhr
22.12 Mittwoch	08:00 - 18:00 Uhr
23.12 Donnerstag	08:00 - 18:00 Uhr
24.12 Freitag	08:00 - 12:00 Uhr
28.12 Dienstag	08:00 - 18:00 Uhr
30.12 Donnerstag	08:00 - 18:00 Uhr
31.12 Freitag	08:00 - 12:00 Uhr

In der ersten Woche im neuen Jahr, bleiben unsere Geschäfte vom 03.01 bis 08.01 geschlossen. Ab Dienstag, den 11. Januar sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Weihnachtsschmankerl 2021

BESTELLUNG AUFGEBEN UND BEQUEM ABHOLEN!

Teilen Sie uns bis spätestens 14. Dezember Ihre komplette Weihnachtsbestellung und Ihren gewünschten Tag der Abholung mit.

Ab dem 22. Dezember können Sie Ihre Bestellung an einer separat eingerichteten Abholstation in Empfang nehmen.

Schinken im Brotteig



in knusprigem Sauerteig
100 g / 1,55 €
Zubereitung: 150° / 1 Stunde/kg

Weihnachtstaler



magere Rückensteaks vom
Schwein, in würziger Bratensoße
100 g / 1,15 €
Zubereitung: 180° ca. 30 Minuten

Filet im Blätterteig



mit Landsknechtfüllung
(Kalbsbrätfüllung mit Kräutern)
100 g / 1,79 €
Zubereitung: 180°-200° / 1 Stunde

Gefülltes Schweinefilet



mit feiner Kalbsbrätfüllung
und gerösteten Erdnüssen
100 g / 1,79 €
Zubereitung: 180°-200° / 1 Stunde

Karamelisierter Filetstrudel



mit Kalbsbrätfüllung
100 g / 1,79 €
Zubereitung: 180°-200° / 1 Stunde

Calvados Backschinken



mit Calvados-Zimtkruste
100 g / 1,65 €
Zubereitung: 140° / 1 Stunde/kg

Advents - Josefssteak



mit Cornichons, gegrilltem
Bacon und geschmolzener
Emmentaler Kruste
100 g / 1,39 €
Zubereitung: 180° ca. 30 Minuten

Roastbeefbraten



mit körniger Senf-Kräuterkruste
100 g / 2,40 €
Zubereitung: 150° / 1 Stunde/kg

Adventsbraten vom Schweinehals



mit „Tiroler Füllung“
(Kalbsbrät mit Röstzwiebeln,
Schinken- und Käsewürfeln)
100 g / 1,35 €
Zubereitung: 160° / 1 Stunde/kg