



EICHENBERGER

FEINES
FÜR DIE
Festtage

Bitte vorbestellen:

Metzgerei Eichenberger AG

Hauptgeschäft, Bahnhofstrasse 61, Wetzikon, Tel. 044 932 65 56

Filiale Hinwil, Dürntnerstrasse 19, Hinwil, Tel. 044 937 30 88

Filiale Zürich Höngg, Limmattalstrasse 274, Zürich, Tel. 044 342 28 08

info@eichenbergermetzgerei.ch



EICHENBERGER

Preis pro kg

Eichenbergers Teigspezialitäten

Schweins- oder Kalbsfilet im Teig Fr. 49.00/Fr. 89.00

Filet Wellington (*Rindsfilet im Teig*) Fr. 86.00

Teigportionen:

Filet Maison (*Rindsfilet-Portionen im Teig, mit Bresaola und Steinpilz-Bérnaise-Füllung*) Fr. 90.00

Gourmetfilet (*Kalbsfilet-Portionen im Teig, mit Bresaola und Steinpilz-Bérnaise-Füllung*) Fr. 92.00

Trüffel-Brie-Filet (*Schweinsfilet-Portionen mit Rohschinken und Trüffel-Brie*) Fr. 56.00

Pouletbrüstli im Teig (*im Wirzmantel oder mit Kräuter-Frischkäse und Trutenschinken*) Fr. 42.00

Lachsfilet auf Spinat, im Teig (Schottland) Fr. 53.00

Eichenbergers Hausspezialitäten

Cognacfilet (*Schweins- oder Kalbsfilet, gefüllt mit in Cognac eingelegten Zwetschgen und mit Speck umwickelt*) Fr. 60.00/Fr. 114.00

Gourmet-Kalbssteak (*gefüllt mit Steinpilz-Bérnaise-Füllung*) Fr. 99.00

Kalbfleischröllchen (*gefüllt mit Kalbsbrät und Herbsttrompeten*) Fr. 74.00

Pouletrouladen (*Pouletbrüstli gefüllt mit Kalbsbrät und Morcheln*) Fr. 55.00

Milkenfüllung für Pastetli (*pro Pastetli ca. 100g Füllung*) Fr. 49.00

Preis pro kg

Eichenbergers Bratenspezialitäten

Lammrollbraten Provençale Fr. 56.00

Kalbsrosenbraten in Kräuter-Olivenöl eingelegt Fr. 58.00

Schweins- oder Kalbsracks Fr. 33.00/Fr. 81.00

Spanferkel-Racks in Kräuter-Olivenöl eingelegt Fr. 72.00

Schweins-, Kalbs- oder Lammkronenbraten auf Vorbestellung erhältlich.

Schinkli im Teig in diversen Grössen erhältlich

Frisches Geflügel

Frischer Truthahn (Schweiz), Enten (Schweiz oder Frankreich),
Perlhuhn (Schweiz oder Frankreich), Gänse (Schweiz oder Frankreich)

Geflügel muss vorbestellt werden. Preis auf Anfrage

Sofern nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.



EICHENBERGER

Eichenbergers Fonduespezialitäten

Alle unsere Fondues und Tischgrill-Spezialitäten werden frisch und von Hand geschnitten.

Winzerfondue - unsere Hausspezialität

Preis pro Person

8 Sorten Fleisch (Rind, Lamm, Kalb, Schwein, Poulet, Kalbsleber, Hackfleischkügel und Speck), inkl. hausgemachter Weinbouillon und 4 hausgemachte Saucen (Tartare, Knoblauch, Cocktail und Meerrettich).
250g Fleisch pro Person

Fr. 21.00

Fondue chinoise und Fondue bourguignonne

Wählen Sie Ihre gewünschte Fleischsorte aus:

<u>Fleischsorten zur Wahl:</u>	<u>Preis pro kg</u>
Rindfleisch	Fr. 93.00
Kalbfleisch	Fr. 96.00
Schweinefleisch	Fr. 56.00
Pouletfleisch	Fr. 52.00
Lammfleisch	(AUS/IRL) Fr. 79.00
Pferdefleisch	(CAN) Fr. 85.00
Hackfleischkügel	Fr. 34.00

Vegetarische Variante:

Chinoise-Ravioli von Bravo
(Mix mit 3 Sorten: Limone, Spinat und Pomodori secchi, Schale à ca. 300g) Fr. 56.00

Mengenangaben Chinoise und Bourguignonne:

Normale Esser: 200 - 250g Fleisch pro Person
Gute Esser: 250 - 300g Fleisch pro Person

<u>Bouillon zur Wahl</u>	<u>Preis pro Pfändli</u>
Hausgemachte Fleischbouillon	Fr. 7.00
Hausgemachte Weinbouillon	Fr. 10.00

(pro Fonduepfändli gibt es ca. 1,5 Liter Bouillon)

Sofern nicht anders deklariert, handelt es sich um Schweizer Fleisch.

Tischgrill

Wählen Sie Ihre gewünschte Fleischsorte aus:

<u>Fleischsorten zur Wahl:</u>	<u>Preis pro kg</u>
Rindfleisch	Fr. 93.00
Kalbfleisch	Fr. 96.00
Schweinefleisch	Fr. 56.00
Pouletfleisch	Fr. 52.00
Lammfleisch	(AUS/IRL) Fr. 79.00
Pferdefleisch	(CAN) Fr. 85.00
Hackfleischkügel	Fr. 34.00
Frühstücksspek	Fr. 39.00
Kalbs-Cipollata	Fr. 33.00

<u>Raclette-Käsesorten zur Wahl:</u>	<u>Preis pro kg</u>
--------------------------------------	---------------------

Im Offenverkauf:

Raclettekäse natur	Fr. 30.00
Raclettekäse rezent	Fr. 30.00
Pfeffer Raclettekäse	Fr. 33.00
Chili Raclettekäse	Fr. 33.00
Knoblauch Raclettekäse	Fr. 33.00

Portioniert und verpackt à 3 Tranchen, ca. 230g/Pack:

Rauch Raclettekäse	Fr. 30.50
Chili-Mango Raclettekäse	Fr. 38.50
Paprika Raclettekäse	Fr. 30.50
Bergthymian Raclettekäse	Fr. 35.00
Kräutermantel Raclettekäse	Fr. 38.50
Portwein Raclettekäse	Fr. 38.50
Safran Raclettekäse	Fr. 38.50
Trüffel Raclettekäse	Fr. 79.00

Mengenangaben Tischgrill:

Wir empfehlen 150 - 200g Fleisch und 150 - 200g Käse pro Person.

Unsere hausgemachten Saucen:

Preis pro 100g

Tartar-, Knoblauch-, Meerrettich-, Curry-, Cocktail- und BBQ-Sauce Fr. 3.60

Auf Wunsch legen wir das Fleisch und den Käse auf eine Einwegplatte.

Preis pro Platte Fr. 5.00