

 **Essensvorschläge** € pro Person

Grad mol so (ab 20 Pers.)
Fleischkäse versch. Sorten mit Kartoffelsalat4,20

Kult Esse (ab 20 Pers.)
Schweinerollbraten mit Sahnekartoffeln
& brauner Soße7,30

Pälzer Esse (ab 15 Pers.)
Leberknödel, Zwiebel-Speck-Soße & Sauerkraut4,00

Käseliebhaber (ab 15 Pers.)
Elsässer Braten und/oder Griechischer Braten
mit brauner Soße & grünem Salat7,50

Des esst jeder (ab 20 Pers.)
Schweinefilet gegrillt
mit Champignonrahmsoße & Spätzle6,60

Sunndachsesse (ab 20 Pers.)
Dornfelder Braten
mit Soße & Semmelknödel9,60

Kerweesse (ab 20 Pers.)
Suppenfleisch, Fleischknödel & Meerrettichsoße7,00

 **Das Kleingedruckte**

- Preise per kg Rohgewicht inkl. 7% MwSt.
- Bei Lieferung inkl. Serviceleistungen gelten 19% MwSt.
- Fleisch ab 5 kg im Warmhaltebehälter
- Fleisch schneiden pro kg. 0,50 €
- Alle Preise sind Abholpreise, bei Lieferung Preis auf Anfrage
- Wochenendzuschlag: Samstags berechnen wir einen Zuschlag von 5% und Sonntags von 20% auf den Gesamtbetrag.
- Tischbehälter inkl. Brennpaste berechnen wir mit 5,00 € pro Stück
- Behälter bitte gereinigt zurück bringen. Ansonsten stellen wir die Reinigung in Rechnung.

Mit dieser Preisliste verlieren alle bisherigen Preise Ihre Gültigkeit.
(Stand November 2018)



Unsere Zeiten für den Partyservice:


Montags bis 14.00 Uhr
Dienstag - Samstag bis 17.00 Uhr
Sonntag bis 11.00 Uhr
(November-April sonntags kein Partyservice)

Unsere Laden-Öffnungszeiten:

Montags: 7.00 - 14.00 Uhr
Dienstag - Freitag: 7.00 - 12.30 Uhr
14.00 - 16.30 Uhr
Samstag: 7.00 - 12.00 Uhr

Metzgerei Kieffer
Kapeller Straße 5 | 76887 Bad Bergzabern
Tel: 06343-8241 | info@metzgerei-kieffer.de



 **vom Schwein** € pro kg

Schweinefleisch empfehlen wir pro Person 350g,
bei Schweinelende sind 250g ausreichend.

Schweinefilet gegrillt..... 17,00

Schweinefilet überbacken
mit Tomatensoße & Mozzarella 18,00
mit Speck, Zwiebeln & Sauce Hollandaise 18,00

Kaminbraten..... 12,00

Kammbraten mit Weckfüllung 12,00

Rollbraten vom Kamm 12,00

Brasilianischer Rahmbraten
Kamm mit Knoblauchmarinade & Pfefferkörnern 12,00

Elsässer Braten vom Kamm
mit Speck, Zwiebeln & Käse überbacken 12,00

Griechischer Braten vom Kamm
mit Schafskäse, Paprika,
Zwiebeln & Oliven überbacken..... 12,00

Schweinebraten vom Bug 12,00

Krustenbraten vom Bug 12,00

Rieslingschinken..... 12,00

Spanferkel mit Weckfüllung 12,00

Kesselfleisch..... 10,00

Schweinebugdeckel (Schweinebäckchen)
gefüllt mit Mett 12,50

Schweinehaxen gegrillt(pro Stück) 3,60

Gletschersteak vom Kamm
mit Pilzen & Käse überbacken(pro Stück) 3,50

Schnitzel paniert(pro Stück) 3,20

Cordon Bleu(pro Stück) 3,50

Geschnetzeltes in Rahmsoße..... 12,00

Gewürzhappen 12,00

Frikadellen(pro Stück) 1,30

vom Rind € pro kg
Rindfleisch empfehlen wir pro Person 350g,
Suppenfleisch 450g

Rinderbraten.....	16,00
Rinderrollbraten.....	16,00
Dornfelder Braten.....	17,00
Rindersteak in Zwiebelsoße.....	23,50
Suppenfleisch.....	16,00
Rinderzunge.....	15,00
Rindergulasch.....	15,50

vom Kalb € pro kg
Kalbfleisch empfehlen wir pro Person 350g

Kalbsbraten.....	17,00
Kalbsrollbraten.....	17,00
Kalbsbrust gefüllt mit Weckfüllung.....	16,00

vom Geflügel € pro kg
Geflügelfleisch empfehlen wir pro Person 350g

Putenrollbraten aus der Keule.....	13,00
Putenschnitzel paniert..... (pro Stück)	3,50
Putengeschnetzeltes in Rahmsoße.....	13,00
1/2 Hähnchen gegrillt..... (pro Stück)	4,00
Hähnchenschlegel gegrillt.....	9,00
Hähnchenschlegel in Tomaten-Oliven-Soße.....	9,00



vom Lamm € pro kg
Lammfleisch empfehlen wir pro Person 350g

Lammbraten.....	auf Anfrage
Lammrollbraten.....	auf Anfrage
Lammkeule.....	auf Anfrage

Soßen € pro Liter
Soßen empfehlen wir 100ml pro Person

Braune Soße.....	6,00
Rahmsoße.....	6,50
Champignonrahmsoße.....	8,00
Pfefferrahmsoße.....	6,50
Jägersoße.....	8,00
Zwiebel-Speck-Soße.....	8,00
Dornfeldersoße.....	6,00
Meerrettichsoße.....	10,00
Knoblauchsoße - kalt.....	6,50
Tomatensoße.....	8,00
Madeirasoße.....	8,00

Pfälzer Spezialitäten € pro kg
Wir empfehlen pro Person 350g

Saumagen.....	11,00
Leberknödel..... (pro Stück)	1,10
Fleischknödel..... (pro Stück)	1,20
Schweinepfeffer.....	12,00
Kunsthäwweifleisch vom Schweinekamm gekocht in Weißwein & Lauch.....	11,00

Fleischkäse-Variationen € pro kg
Wir empfehlen pro Person 250g

Fleischkäse.....	11,00
Pizzafleischkäse mit Salami, Schinken & Käse.....	11,00
Griechischer Fleischkäse mit Schafskäse, Peperoni, Oliven & Zwiebeln.....	11,00
Zwiebelkäse mit Röstzwiebeln.....	11,00
Fleischkäse mit Käse.....	11,00

Beilagen € pro Person
ab 20 Portionen pro Sorte

Bratkartoffeln.....	3,00
Sahnekartoffeln-Kartoffelgratin.....	2,50
Rosmarinkartoffeln.....	3,00
Kartoffelknödel (2 St./Portion).....	2,00
Semmelknödel (2 St./Portion).....	3,00
Spinatknödel (2 St./Portion).....	3,60
Nudeln.....	1,50
Spätzle.....	1,50
Reis.....	1,50
Gemüseplatte mit Speck, Zwiebeln & Bechamelsoße.....	3,00
Sauerkraut.....	1,00

Salate € pro kg

Kartoffelsalat.....	7,00
Nudelsalat.....	6,50
Rohkostsalate - verschiedene Sorten z.B. Karotte, Kraut, usw. (ab 3kg pro Sorte ausreichend für 30 Pers.).....	auf Anfrage
grüner Salat (ab 1 kg ausreichend für 20 Personen).....	auf Anfrage

Lasagne € pro Blech
Nur blechweise bestellbar.
Ein Blech ist ausreichend für 12 Personen.

Alla Bolognese.....	76,00
Gemüselasagne.....	69,00

Vegetarisch € pro Person

Pilzragout.....	3,50
Schafskäse.....	5,00
Gemüselasagne - siehe Lasagne	

Suppen/Eintöpfe € pro Liter
Wir empfehlen pro Person zwischen 250ml bis 500ml.

Gulaschsuppe.....	8,00
Chili con Carne.....	8,00
Kartoffelsuppe.....	6,00
Erbseneintopf.....	6,00
Grünkernmehlsuppe.....	6,00
Klare Rinderbullion mit Gemüsestreifen.....	6,00
Markklößchen..... (pro Stück)	0,20

Nachspeisen € pro Person
Ab 10 Portionen.

Obstsalat.....	3,00
Weincreme.....	4,00
Mousse au chocolat.....	3,00

