



WEIHNACHTEN WIRD ZART!

Leckere
Festtags-
Spezialitäten
& besondere
Geschenk-
ideen



SCHÖNE FREYERTAGE!



**Unser Tipp
für die Feiertage:**
Einfach mal was Neues
ausprobieren:
**Tri Tip, Picanha,
Hanging Tender,
Flat Iron,
Flank Steak.**
Schmackhafte
Stücke auch für
Raclette oder
Fondue!

Sven & Dirk
Freyberger
Fleischsommeliere



Was ist ein Fleischsommelier? Mehr unter: fleischsommelier-deutschland.de

**Freybergers
Weihnachts-
Rezept-Tipp**

KASSELER IM BLÄTTERTEIG „JINGLE BELLS“

Das Rezept mit Zubereitungsvorschlag findet Ihr unter
<https://www.mf58.de/?s=Kasseler>



Gerne können Sie das Kasseler (ab 4 Portionen) auch schon küchenfertig vorbestellen!

FILET VOM FEINSTEN

von Rind, Kalb, Schwein, Hähnchen, Pute, Reh, Hirsch oder Wildschwein

DRY AGED BEEF

New York Strip Steak, T-Bone Steak, Club Steak, Rib-Roast-Bone-In

Fleisch
Sommelier
TIPP

KÜCHENFERTIGE GEFÜLLTE SPEZIALITÄTEN

Schweinefilet, Schweinehals oder Putenbrust

Nach Wunsch gefüllt mit:

Bacon & Cheese

Kalbsbrät, Speck, Käse, Röstzwiebel

Frangn Spezial

Gehäck, Röstzwiebel, Champignons

Gelberla & Zwiwl

Kalbsbrät, Pfifferlinge, Röstzwiebel

LECKERES FÜR PFANNE & OFEN

Osso Buco Haxnscheiben vom Kalb, Rind oder Lamm

Zarte Rumpsteaks von unseren fränkischen Färsen

Karreebraten von Schwein, Kalb und Lamm

Sauerbraten vom Rind, küchenfertig eingelegt

Noch nicht genug Ideen dabei?

Besuchen Sie unsere Webseite: www.mf58.de



**WE WISH YOU ...
... A VERY ZARD'S
WEIHNACHDN**



... und dein
FESTTAG
wird zum
BESTTAG

FESTTAGS-GEFLÜGEL VOM FREYBERGER



Unser regional erzeugtes Geflügel stammt aus bäuerlicher Freilandhaltung. Wir achten bei der Auswahl unserer Partner sehr genau auf die Haltung und Fütterung der Tiere. Unsere Gänse kommen vom Bauern Heiselbetz aus Sulzkirchen, die anderen Geflügelspezialitäten stammen von unseren Bauern aus der Genossenschaft Les Fermier Landais.

Mais-Brathähnchen Label Rouge (1070)	12,90 € / kg
Weiß-Brathähnchen Label Rouge (1070)	12,90 € / kg
Hähnchenbrustfilet vom Freilandhuhn (1071)	26,90 € / kg
Hähnchenschenkel vom Freilandhuhn (1072)	13,90 € / kg
Schwarzfederhuhn Label Rouge (1070)	12,90 € / kg
Suppenhuhn (Heiselbetz) ca. 1,0 - 1,2 kg (1031)	9,90 € / kg
Suppenhuhn (Fermier Landais) ca. 2,5 kg (1031)	9,90 € / kg
Ente weiblich (1080)	16,90 € / kg
Ente männlich (1083)	13,90 € / kg
Freilandentenbrustfilet weiblich (1081)	32,90 € / kg
Freilandentenbrustfilet männlich (1084)	28,90 € / kg
Freilandentenkeulen weiblich (1082)	17,90 € / kg
Freilandentenkeulen männlich (1085)	14,90 € / kg
Gans (Heiselbetz) ca. 4,5 - 6,0 kg (790)	20,90 € / kg
Gänseschlegel (794)	42,90 € / kg
Gänsebrust am Knochen (795)	42,90 € / kg
Gänseleber (1022)	41,90 € / kg
Mais-Pute aus Freilandhaltung ca. 3,2 kg (1087)	21,90 € / kg



INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN



Besonders an Weihnachten rechtzeitig vorbestellen!

Kapaun ca. 2,8 kg kastrierter Hahn (1093)	22,90 € / kg
Poularde ca. 2,1 kg (1094)	19,90 € / kg
Perlhuhn Label Rouge (1076)	14,90 € / kg
Wachtel küchenfertig, 2er Pack (1091)	9,90 € / 2er Pack
Maisstubenküken ca. 350 g bis 900 g (1077)	13,90 € / kg
Täubchen mit Kopf, grillfertig (1092)	32,90 € / kg
Kaninchen ganz (798)	19,90 € / kg

Fleisch
Sommelier
TIPPS



A whole roasted duck with a small bowl of sauce on a dark tray. The duck is the central focus, with its skin glistening and a rich brown color. The bowl of sauce is in the upper right corner. The background is a dark, textured surface.

UNSER GANSBRAT-SERVICE

**Gans und Ente, mit oder ohne Beilagen
fix & fertig ofenfrisch abholen
oder mit Geling-Garantie vorgegart zu Hause
fertig zubereiten**

DER CHICKEN-CHECK

So sieht es bei unserem Geflügel
zu Hause aus. Zu den Videos:



Alle Gansbraten-Infos
& Bestellmöglichkeiten unter
www.mf58.de/catering-partyservice/gansbraten

GESCHENK-IDEEN FÜR GENIESSER



DIE BELIEBTEN VESCHBER STUMM

Die fränkische Wurstzigarre –
Echtes Nürnberger Handwerk

Das besondere Geschenk zu Weih-
nachten oder als witziges Gimmick
für die kommende Silvesterparty!

NEU!!! FREY-SCHEINE

Unsere Gutscheine – perfekt für jeden Anlass

Frey-Scheine können für sämtliche
Produkte und Dienstleistungen online
oder in unseren Geschäften gekauft und
eingelöst werden.

Zum Beispiel

Frey-Scheine als Vorfreude auf den Sommer!

GRILL-KURSE & STEAK-ERLEBNISSE

Genau das Richtige für Einsteiger, Umsteiger und Grill-Enthusiasten

Spaß, Wissen und leckere Lebensmittel, das gibt's bei unseren Grillseminaren.
Fleischsommelier und Grillmeister Dirk Freyberger live erleben.
Bestes Meat-Entertainment in Nürnberg.



Hier einfach online bestellen:

www.mf58.de/shop-fuer-fleisch-und-wurst/gutscheine-geschenkideen/

FONDUE

DER KLASSIKER –
einmal im Jahr
muss das einfach sein!

FONDUE & HEISSER STEIN

Fonduefleisch und Raclettefleisch (blättrig
geschnitten) **servierfertig vorbestellen**

Wir bieten Ihnen Filet von Kalb, Rind, Schwein, Pute
und Hähnchen zur Auswahl. (Fragen Sie uns auch nach Alter-
nativen, z.B. Rinderhüfte, Roastbeef oder Special Cuts)

Abholung ab dem 22.12.2021 möglich



WILD AUS BAYERN

Frisches Wild aus eigener Zerlegung

Spezialitäten vom Wildschwein, Reh und
Hirschkalb: Rückenfilet, Keule, Gulasch,
Schäufele nach Verfügbarkeit. **Nur auf Vorbestellung!**



FRISCHER FISCH

Ganze Fische (auch filetiert) von unserem
regionalen Fischlieferanten Reitinger
aus Wendelstein: Forellen, Karpfen, Saibling
und Lachsforellen

Fischfilet Fangfrisch Rotbarsch, Seelachs, Kabeljau, Zanderfilet
mit Haut, Lachsfilet Label Rouge, Schollenfilet

Abholung nur am 23./24.12.2021 möglich!





Bitte beachten Sie unsere Abhol- und Öffnungszeiten



ABHOLEN im Freyberger Stammhaus

Sperberstraße 99
90461 Nürnberg
Tel: 0911 / 44 27 09



oder beim Freyberger in Katzwang

Katzwanger Hauptstr. 40
90453 Nürnberg
Tel: 0911 / 44 27 09

WEIHNACHTEN

Fr. 24.12.21 (Hi. Abend)

ÖFFNUNGSZEITEN

07:00 – 12:00 (Katzwang)

07:30 – 12:00 (Sperberstr.)

SILVESTER

Fr. 31.12.21 (Silvester)

ÖFFNUNGSZEITEN

07:00 – 12:00 (Katzwang)

07:30 – 12:00 (Sperberstr.)

Sa. 01.01.22 (Neujahr)

geschlossen



HL. DREI-KÖNIG

Mi. 05.01.22

ÖFFNUNGSZEITEN

07:00 – 18:00 (Katzwang)

08:00 – 17:00 (Sperberstr.)

Do. 06.01.22

geschlossen

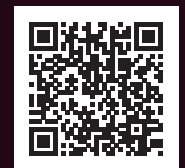
**WISSEN
WIE'S
GEHT:**



AUF YOUTUBE

FREYBERGER TV

ANSCHAUEN!



**IMMER SAUSTARK
AUF ALLEN KANÄLEN**

FOLLOW US! Hier gibt's Infos, Tricks und Kurse ONLINE:



www.mf58.de



[metzgereifreyberger](https://www.instagram.com/metzgereifreyberger)



[Metzgerei.Freyberger](https://www.facebook.com/Metzgerei.Freyberger)



[Freyberger TV](https://www.youtube.com/FreybergerTV)