

*Steaks and more!*



*Pum*

*Feinkost-Metzgerei*

*Partyservice  
& Catering*

*Freiburg*

*Weihnachts-  
und Silvester-  
Spezialitäten*

*2024*



**Öffnungszeiten:**

**Dienstag - Freitag:**  
**10:00 Uhr - 18:30 Uhr**  
**Samstag:**  
**9:00 Uhr - 16:00 Uhr**

**PUM**

**Feinkost-Metzgerei**

**Lehener Str. 40, 79106 Freiburg**

**Tel.: 0761 / 28 18 82**

**Email: [info@feinkost-metzgerei-pum.de](mailto:info@feinkost-metzgerei-pum.de)**

# Ideen für Vor- und Hauptspeisen

## Diverse Spezialitäten

- ★ Vitello Tonnato 1 Portion ca. 230g 6,90 €
- ★ Carpaccio vom Rinderfilet - fertig angemacht mit Kräuter dressing und Parmesankäse 100g 8,90 €
- ★ Carpaccio von Lachs - fertig angemacht mit Shrimps, Dill und Dressing 100g 8,90 €
- ★ „Saltufo“ - Kugel geschnitten 100g 6,49 €
- ★ „Saltufo-Gold“ - Kugel 100g 6,99 €
- ★ Feinste geräucherte Entenbrust 100g 5,99 €
- ★ Feinste geräucherte Gänsebrust 100g 6,99 €

## Geräucherte/luftgetrocknete Schinken

- ★ orig. ital. Parmakernschinken (mind. 9 Monate gereift) 100g 5,50 €
- ★ orig. spanischer Serranoschinken 100g 5,50 €
- ★ luftgetrockneter Schinken vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 100g 5,89 €
- ★ Bauernschinken geräuchert vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 100g 3,89 €
- ★ Eichelschinken luftgetrocknet vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 100g 8,99 €
- ★ Coppa vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein 100g 6,30 €
- ★ Südtiroler Schinken 100g 4,50 €
- ★ Schwarzwälder Schinken geräuchert 100g 3,49 €
- ★ Bündnerfleisch 100g 8,50 €

## Original franz. Entenleber-Spezialitäten

- ★ Foie Gras de Canard am Stück/Scheibe 100g 19,50 €
- ★ Foie Gras de Canard im 140g Glas 34,90 €
- ★ Rillettes de Canard im 200g Glas 8,90 €
- ★ Rillettes de Oie (Gans) 100g 2,89 €

## Feinste Leberpasteten

- ★ Wildschweinpastete mit Preiselbeeren
- ★ Rehpastete mit Preiselbeeren, Pistazien und Waldpilzen
- ★ Entenleberpastete mit Trüffel, Pistazien und Orange
- ★ Apfel- Calvados-Pastete mit Mango und Orange
- ★ Steinpilzpastete mit Preiselbeeren und Nüssen je 100g 3,99 €

## Diverse Antipasti-Produkte & Fisch-Spezialitäten

- ★ Gefüllte Cocktail-Tomaten mit Frischkäse 100g 2,99 €
- ★ Diverse Antipasti mit gef. Paprika-Glocken, gefüllte Champignons und gefüllte Peperoni 100g 2,99 €
- ★ Flusskrebssalat „Louisiana“ 100g 3,49 €
- ★ Krabbencocktail 100g 3,49 €
- ★ Hausgebeizter Lachs „mediterran“ am Stück oder frisch aufgeschnitten 100g 4,99 €
- ★ Salmpastete mit Spinat im Blätterteig (eig. Herst.) Seit 25 Jahren der Geheimtipp! 100g 4,49 €
- ★ Forellenfilet ohne Haut, geräuchert 100g 3,99 €

**Montag, 23.12.24** von 10:00 Uhr bis 18:30 Uhr geöffnet

**Dienstag, 24.12.24** von 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr geöffnet

**Montag, 30.12.24** von 10:00 Uhr bis 18:30 Uhr geöffnet

**Dienstag, 31.12.24** von 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr geöffnet





# Vorschläge für Fleischgerichte

## Frischgeflügel aus Freilandhaltung von ausgesuchten Bauernhöfen

**Bitte rechtzeitig bis 17.12.24 vorbestellen!**

- ★ Pum´s Hohenloher Freilandgans kg 29,90 €
- ★ Pum´s Schwarzwaldgans kg 27,90 €  
aus Stegen/Rechtenbachtal
- ★ Gänsebrust mit Knochen kg 27,90 €
- ★ Gänsekeulen kg 25,90 €
- ★ Enten „Barbarie“-  
männlich oder weiblich kg 22,50 €
- ★ Entenbrüstchen „Barbarie“ -  
männlich oder weiblich kg 44,90 €
- ★ Entenkeulen „Barbarie“ kg 22,50 €
  
- ★ Truthahn oder Pute (+/-5 kg) kg 19,90 €
- ★ Putenoberkeule mit Knochen kg 15,90 €
- ★ Putenbrust kg 23,50 €
- ★ Hähnchen kg 12,90 €
- ★ Hähnchenkeulen kg 13,20 €
- ★ Pollo fino kg 19,80 €
- ★ Hühnerbrustfilet kg 22,90 €
- ★ Hühnerbrustfilet „Suprême“ kg 22,90 €
  
- ★ Schwarzes Freilandhähnchen  
„Label Rouge“ kg 29,90 €
- ★ Bresse-Huhn **Tagespreis**
- ★ Stubenküken kg 19,90 €
- ★ Suppenhuhn kg 12,20 €
- ★ Französisches Maishähnchen kg 15,90 €
- ★ Perlhuhnbrust supreme kg 39,90 €
- ★ Wachtel **Tagespreis**
- ★ Taube **Tagespreis**
- ★ Kapaun **Tagespreis**

## Lammfleisch vom Hohenloher Weidelamm

- ★ Lammkeule ohne Knochen kg 34,50 €
- ★ Lammschulter ohne Knochen kg 27,90 €
- ★ Lamnbrust kg 13,90 €
- ★ Lammkotelette kg 40,90 €
- ★ Lammkeulenscheiben kg 35,90 €
- ★ Lammgulasch kg 24,90 €
- ★ Lammlachse kg 62,90 €

## Rindfleisch vom Hohenloher Weiderind

- ★ Rindergulasch kg 22,90 €
- ★ Rinderrouladen kg 28,90 €
- ★ Rinderhüfte kg 41,00 €
- ★ Rinderbraten, beste Keulenstücke kg 21,90 €
- ★ Sauerbraten, fertig eingelegt kg 23,90 €
- ★ Tafelspitz kg 24,90 €
- ★ Hochrippe kg 25,90 €
- ★ Beinscheiben kg 16,50 €
- ★ Rinderkopfbäckle kg 27,90 €

## dry aged beef - mind. 30 Tage am Knochen gereift

- ★ Rumpsteak kg 59,90 €
- ★ Rib-Eye-Steak / Entrecote kg 59,90 €
- ★ Rinderfilet kg 69,90 €
- ★ Rinderkotelette kg 54,00 €
- ★ T-Bone-Steak / Porterhouse kg 61,90 €

## Kalbfleisch vom Hohenloher Weide- kalb oder aus dem Schwarzwald

- ★ Kalbsgulasch kg 30,90 €
- ★ Kalbsbraten kg 29,00 €
- ★ Kalbsschnitzel kg 45,00 €
- ★ Kalbsrücken/Steak kg 55,00 €
- ★ Kalbshüfte kg 45,00 €
- ★ Kalbsfilet kg 69,90 €
- ★ Kalbskopfbäckle kg 64,00 €
- ★ Kalbskotelette kg 34,90 €
- ★ Kalbshinterhaxe kg 25,00 €
- ★ Kalbsnierenbraten kg 30,90 €
- ★ Kalbsbrust kg 23,90 €

## Weitere Fleischspezialitäten

- ★ Schweinerücken vom Ibérico-Schwein kg 39,90 €





- ★ hausg. Maultaschen mit Fleischspinatfüllung oder vegetarische Maultaschen 100g 1,79 €
- ★ Quiche Lorraine mit Speck/Lauch, Feta/Spinat, mediterran oder mit Chili 100g 1,89 €
- ★ hausg. Semmelknödel mit Speck 100g 1,40 €

#### Nach Omas Rezept hergestellt:

- ★ gefüllter Schweinebauch kg 21,90 €
  - ★ gefüllte Kalbsbrust kg 25,90 €
- (zum Selberbacken!)**

#### Fondue in kleinen Würfeln (auch für die Brühe)

- ★ vom Schweinerücken vom Schwäb.-Häll. Landschwein kg 23,90 €
- ★ von der Rinderhüfte vom Hohenloher Weiderind kg 43,90 €
- ★ von der frischen Putenbrust kg 23,90 €
- ★ vom frischen Hühnerbrustfilet kg 25,50 €

#### Fondue tischfertig - gerollt

- ★ vom Schweinerücken vom Schwäb.-Häll. Landschwein kg 27,50 €
- ★ von der Rinderhüfte vom Hohenloher Weiderind kg 47,50 €
- ★ von der frischen Putenbrust kg 27,50 €
- ★ zum Fondue: hausg. Rinderkraftbrühe, abgepackt in 500ml Becher 100g -,89 €

- ★ hausgemachte Saucen/Dips: Cocktail-, Knoblauch-, Kräuter- oder Eiersauce 100g 1,50 €

- ★ original franz. Raclette-Käse kg 16,90 €

#### Fertig gekocht – nur noch wärmen (Bitte bis 17.12.24 vorbestellen)

- ★ Rinderbraten mit Soße Port. 13,50 €
- ★ Kaninchenkeulen in Bratensoße Stück 12,00 €
- ★ Rehgulasch oder Hirschgulasch in Burgundersoße (300g Frischgewicht) Port. 13,00 €
- ★ Rinderrouladen in Bratensoße Port. 8,50 €
- ★ Geschmorte Ochsenbäckle in Burgundersoße pro Pers. 14,50 €
- ★ Orangensoße, Bratensoße, Burgundersoße 1 Liter 9,90 €

Zu empfehlen sind auch unsere Fertiggerichte aus dem Glas (ebenfalls eigene Herstellung)

#### Spezialitäten des Hauses – küchenfertig - zur eigenen Zubereitung

- ★ Kassler im Blätterteig od. Brotteig kg 21,90 €
- ★ Lammbraten mit Semmelbrätfüllung kg 29,90 €
- ★ Hähnchenbrustfilet, gefüllt mit Schafskäse oder Mozzarella und Spinat kg 24,90 €
- ★ Putengulasch "Elsass" mit feiner Knoblauchnote kg 22,00 €
- ★ Putengulasch mit Waldpilzen kg 22,00 €
- ★ Putenfilet im Broccoli-Brätmantel kg 23,90 €
- ★ Putenbrustfrüchtebraten kg 24,90 €
- ★ Rehkeule-Sauerbraten kg 42,00 €
- ★ Rehragout "Jägerart" kg 40,90 €
- ★ Hirschragout "Jägerart" mit Waldpilzen kg 35,00 €

#### Geräuchertes

- ★ Schäufele ohne Knochen auch für den Backofen geeignet kg 17,50 €
- ★ Single-Schäufele (für 2 Personen) kg 18,90 €
- ★ Putenschäufele ohne Knochen auch für den Backofen geeignet kg 18,90 €
- ★ Halsrollschinke ab 1 kg kg 22,40 €
- ★ Rollschinke vom Rücken kg 23,40 €
- ★ Nuss-Schinke kg 23,50 €
- ★ Kinnbäckle kg 15,40 €

#### Vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein

- ★ "Holländerbraten" Schweinerücken mit Käse- Schinkenfüllung kg 23,00 €
- ★ Spanferkelkeule ohne Knochen kg 21,00 €
- ★ Spanferkelrollbraten - Rücken/Bauch kg 26,90 €
- ★ Krustenbraten vom Schweinerücken oder aus der Keule kg 19,90 €
- ★ Rollbraten vom Schweinehals, von Hand gerollt - auf Wunsch mit Füllung kg 19,90 €
- ★ Schweinefilet im Wirsingmantel mit Kräuterbrätfüllung kg 33,90 €
- ★ Schweinefilet im Blätterteigmantel mit Käse-Schinkenfüllung kg 33,90 €
- ★ Schweinefilet "Jäger Art" mit Speck umwickelt kg 36,90 €
- ★ Schweinefilet "mediterran" mit Lardo umwickelt kg 36,90 €

## Frisches Wild

★ Kaninchen	kg 19,90 €	★ Hirschbraten aus der Keule	kg 36,90 €
★ Kaninchenkeulen	kg 32,00 €	★ Hirschgulasch frisch od. eingelegt	kg 29,90 €
★ Rehglasch frisch oder eingelegt	kg 39,90 €	★ Wildschweinbraten aus der Keule	kg 39,90 €
★ Rehkeule mit Knochen	kg 42,50 €	★ Wildschweingulasch	kg 36,90 €
★ Rehrücken mit Knochen	kg 63,90 €	★ Fasan ca. 900g	kg 18,90 €
★ Rehschulter mit Knochen	kg 36,90 €	★ Stallhase	kg 16,95 €



*Machen Sie Ihren Lieben eine Freude...  
... mit einem Geschenk-Gutschein  
„die Geschenk-Idee zu Weihnachten!“*



*auch im  
Webshop bestellbar  
und zum Selbstaussdrucken:  
[www.feinkost-pum.de](http://www.feinkost-pum.de)*

*Tragen Sie hier Ihre Bestellung ein:*



---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Name

---

Straße/Ort

---

Tel. (für Rückfragen)

---

Abhol-Datum

Abhol-Uhrzeit

---

**Montag, 23.12.24** von 10:00 Uhr bis 18:30 Uhr geöffnet  
**Dienstag, 24.12.24** von 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr geöffnet

**Montag, 30.12.24** von 10:00 Uhr bis 18:30 Uhr geöffnet  
**Dienstag, 31.12.24** von 9:00 Uhr bis 12:00 Uhr geöffnet