



SCHWEIGELBERG★Sternchen – Feinkost-Erzeugnisse
Produkt- und Menüberatung
Marga Linhard

Herboldshofer Str. 40 · 90765 Fürth

Tel. 0911-76 13 48 oder 0172-8 12 08 71

Fax 0911-767546

www.schweigelbergsternchen.de

e-mail: info@schweigelbergsternchen.de



KONFITÜREN

Erdbeer-Rhabarber, Erdbeer-Holunder

Aprikosen, Pfirsich

Johannisbeergelee

Beeren-Cocktail

Rote Johannisbeeren, Schwarze Johannisbeeren, Himbeeren

Zwetschgen

Zitronen-, Orangen-Marmelade

Apfel, Quitten und Weingelee

Exotische Früchte

Auf Wunsch frisch gekocht, mit Gewürzen
oder Kräutern je 100 g € 2,20 - 3,00

KAFFEE

IO-Kaffee Espresso 1 kg € 24,00

Mexico Maragotype 250 g € 5,00

Kaffee mit echter Vanille geröstet 250 g € 5,00

SCHOKOLADE

Valrhona

Zotter werden noch im Programm aufgenommen

KRÄUTER UND ESSBARE BLÜTEN

je nach Verfügbarkeit

GEWÜRZE, NÜSSE UND HÜLSENFRÜCHTE

Pfeffersorten, Vanillesorten, Bio-Paprikapulver etc.

Mandeln, Haselnüsse, Pistazien etc.

Reis, Linsen etc.

werden noch im Programm aufgenommen



ESSIGE UND ÖLE

Veredelte Essige (z.B. Holunder und Kräuter aus eigener Herstellung) und
ausgezeichnete Olivenöle werden noch im Programm aufgenommen.

KÄSE

Rohmilchkäse werden wir Ihnen auf Anfrage besorgen

BROTAUFSTRICHE

Hausgemachtes Schweineschmalz aus Rückenspeck mit Grieben und
Zwiebeln oder

Kürbiskernschmalz aufgeschlagen je 100 g € 2,20

Kräuterquark, Wacholderbutter etc. auf Anfrage

WEINE UND SPIRITUOSEN

Wir werden Ihnen zu Speisen und Menüs saisonal entsprechende
Weine aus regionalen Rebsorten empfehlen.

Spirituosen aus der Rosenhut-Brennerei erhalten Sie bei uns.
Eine gesonderte Liste von Weinen und Spirituosen wird erstellt.

PREISE, LIEFERUNG UND ZAHLUNG

Preise inkl. 7% oder 19% MwSt.

Abholung und Barzahlung

Lieferung mit Barzahlung nach Vereinbarung

Lieferung auf Rechnung nach Vereinbarung

**ABHOLUNG UND LIEFERUNG IN DER FRÄNK. SCHWEIZ IST
MÖGLICH**

Versand mit Paketdienst für bestimmte Produkte bei Vorauskasse

**FÜR WIEDERVERKÄUFER GEWÄHREN WIR EINEN RABATT
NACH VEREINBARUNG**

Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Fürth. Stand 6/08. Änderungen vorbehalten

**Frische
Spezialitäten....**



**...im
Frühjahr
Sommer
Herbst
und Winter**





**Wir bieten Ihnen Produkt- und Menüberatung.
Die Feinkostzeugnisse verändern und erweitern wir nach Jahreszeit und Ihren Wünschen.**

SUPPEN

Vorbereitet zum Erwärmen auf Bestellung 250 ml € 1,50 - 2,00

VORSPEISEN

Roh marinierte Forellenfilets (in Olivenöl, mit Zwiebeln und Petersilie) 100 g € 3,50

Lachs-Tartar (mit frischem u. geräucherter Lachs) 100 g € 4,80

Pfannkuchen mit Kräuterquark und Lachs (geräucherter oder Graved-Lachs) pro Stck. € 3,30

Sardellen-Quarkblätterfeighörnchen (vorbereitet zum Selberbacken) 100 g € 2,50

Eiersalat mit frischer Ananas (mit Joghurt-Mayonaisse) 1 kg € 28,50

Frischkäse, 3-farbig (Natur, Paprika und Kräuter) siehe oben 1 kg € 28,00

Dip mit Frischkäse (mit Stangensellerie und Karotten) 1 kg € 24,50

Angemachter Camenbert (mit Butter und Zwiebeln) 1 kg € 26,50

Canapés mit pikanten Aufstrichen auf Bestellung

Italienischer-, Fränkischer- oder Wildschinken auf Bestellung

QUICHE

Zwiebel-Lauch

Spargel-Möhren-Tarte

Französischer Speckkuchen, je 12 Stücke 28 cm € 24,00



TERRINEN

Fischterrine, aus Fluss- und Meerestisch oder Schalentieren 1 kg € 38,00 - 48,00

Herings- oder Matjes-Terrine (mit Meerrettich oder Anissschaum etc.) 1 kg € 30,00

Ziegenfrischkäse-Terrine (z. B. mit Bärlauch, Kresse, Kerbel etc.) 1 kg € 32,00

Entenleberparfait, ab 500 g 1 kg € 38,00

Wildterrine mit Lendchen 1 kg € 36,00

Bäuerliche Terrine vom Schwein (mit Nüssen) 1 kg € 34,00

Mousse von Spargel, Schinken, Lachs mit Bärlauch, Kräutern etc. 100 g € 3,00 - 4,00

PASTETEN UND GALANTINEN

Schwein, Wild, Kalb, Geflügel (siehe oben) 1 kg € 38,00 - 42,00

SÜLZEN

Geräucherte Forellen (siehe Titelseite) 1 kg € 38,00

Spinat-Lachs-Ei 1 kg € 38,00

Kalbstatenspitze 1 kg € 36,00

Wild (Reh, Hirsch, Wildschwein) 1 kg € 38,00

Pfifferlings-Sülze auf Anfrage

HAUPTGERICHTE

Fleischgerichte und Beilagen können wir vorbereiten, die Sie dann selbst fertig stellen können.



NACHSPEISEN

Bayerische Creme 100 g € 3,50

Joghurt-, Quark- und Buttermilch-Mousse 100 g € 2,80

Schoko-Mousse 100 g € 3,20

Waldmeister-Weincreme (siehe oben) 100 g € 4,00

Holunderblütenmilchkaltschale mit Erdbeeren 100 g € 2,00

Tiramisu, auch mit Früchten wie Erdbeeren, Apfel etc. 100 g € 3,00 - 4,00

Beerengrüßen 100 g € 3,20

Topfen-Palatschinken, vorbereitet zum Backen pro Stck. € 3,30

Beeren-, Früchte-, Vanille- und Schokosauce 100 g € 2,00

Hausgemachtes Eis auf Anfrage

KUCHEN UND GEBÄCK

„Schweigelberg“ Sternchen“ Käsekuchen 28 cm 12-14 Stücke € 32,00

Quark-Baiser-Kuchen „Sternchen“ (siehe Titelseite) (mit Rhabarber, Aprikosen oder Johannisbeeren) € 32,00

Getränkter Kranz (mit Arrak, Kirschwasser oder Caipirinha) € 34,00

Savarin mit Früchten € 34,00

Gedeckter Apfelkuchen mit Lavendel € 28,00

Apfel-Pie € 28,00

Zwetschgenkuchen mit Mandelboden € 28,00

Schokoladen-Apfel-Walnuss-Kuchen € 30,00

Herrenkuchen mit Kirschen € 32,00

Linzertorte € 32,00

Topfenstrudel oder Apfelstrudel (vorbereitet zum Backen) pro Portion € 3,00

Fränkischer Quarkstollen ca. 1 kg € 30,00

Weitere Kuchen auf Anfrage; Torten mit rechtzeitig Vorbestellung



HEFEGEBÄCK

Hefezopf

Verschiedene Guglhupf (siehe oben)

Buchteihn

Brioche

Badische Brezel (salzig)

Weitere Hefengebäcke und Preise auf Anfrage

KLEINGEBÄCK

Cantuccini

Teegebäck, Brownies, Muffins etc.

Weihnachtsplätzchen

100 g ca. € 2,50 - 5,00

SIRUPE

Schlüsselblumensirup 100 ml € 4,80

Löwenzahnblüten „Honig“ 106 g Glas € 3,80

Tannenspitzen „Honig“ 106 g Glas € 3,80

Fliederblütensirup 100 ml € 3,80

Holunderblütensirup 100 ml € 1,80

Rosensirup 100 ml € 3,80

ZUCKER

Waldmeisterzucker 35 g € 2,50

Rosenzucker 35 g € 2,50

Lavendelzucker 35 g € 2,50