



Wir wünschen allen Kundinnen und Kunden sowie Mitarbeiter/-innen ein frohes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Mit der Adventszeit beginnt eine der schönsten und stimmungsvollsten Phasen des Jahres. Die Tage werden zwar kürzer und kälter, doch wir freuen uns auf die wärmende Gemütlichkeit der Weihnachtszeit – mit Lichtern, festlichen Dekorationen und vor allem kulinarischen Genüssen. In dieser besonderen Zeit möchten wir Sie herzlich dazu einladen, unsere Märkte zu besuchen und sich von unserem vielfältigen Angebot inspirieren zu lassen. Bei uns finden Sie ein breites Sortiment an Spezialitäten, die den Tisch zur Tafel erheben: Genießen Sie feinen Frischfisch, Exquisites von unseren Bedientheken sowie erlesene Weine, Sekt und Spirituosen, die jedem Festmahl die Krone aufsetzen.

Inmitten des vorweihnachtlichen Trubels und bei all Ihren guten Vorsätzen fürs neue Jahr ist es uns wichtig, Ihnen und Ihrer Familie Momente der Ruhe und Besinnlichkeit zu wünschen. Gönnen Sie sich diese Augenblicke – vielleicht bei einer heißen Tasse Tee oder beim gemeinsamen Kochen mit den herrlichen Delikatessen aus unseren Märkten. Wir, das gesamte Team von EDEKA Stenger, bedanken uns herzlich für Ihr Vertrauen und Ihre Treue in 2024 und freuen uns darauf, auch in 2025 mit Ihnen gemeinsam kulinarisch Aufregendes erleben zu dürfen.



Matthias, Walter und Alexander Stenger (v. l. n. r.)

Ihre Familie Stenger

Edle Tropfen für jeden Geschmack und Anlass!

<p>The OX Destillery Suburban Dry GIN 45 % Vol. 0,5-l-Flasche (1 Liter = 59.80)</p>  <p>0,5-l-Flasche 29.90</p>	<p>The OX Destillery Brandy 43,5 % Vol. 0,7-l-Flasche (1 Liter = 57.-)</p>  <p>0,7-l-Flasche 39.90</p>	<p>The Agency Gin 46 % Vol. 0,5-l-Flasche (1 Liter = 65.98)</p> <p><i>Hergestellt in der Bachgau-Destille</i></p>  <p>0,5-l-Flasche 32.99</p>	<p>Thomas Henry Tonic Water versch. Sorten je 0,75-l-Glasflasche + -.15 Pfand (1 Liter = 2.39) statt 1.99 €</p>  <p>0,75-l-Flasche 1.79</p>	<p>Thomas Henry Tonic Water versch. Sorten je Packung 4 x 0,2-l-Flasche + -.60 Pfand (1 Liter = 4.99) statt 4.99 €</p>  <p>4 x 0,2-l-Flasche 3.99</p>
<p>2023 Becksteiner Winzer Silvaner Spätlese trocken 0,75-l-Bocksbeutel (1 Liter = 6.65) statt 5.79 €</p>  <p>0,75-l-Flasche 4.99</p>	<p>2022 Becksteiner Winzer Spätburgunder Spätlese trocken 0,75-l-Bocksbeutel (1 Liter = 6.65) statt 5.79 €</p>  <p>0,75-l-Flasche 4.99</p>	<p>Geldermann Sekt versch. Sorten je 0,75-l-Flasche (1 Liter = 13.32)</p>  <p>0,75-l-Flasche 9.99</p>	<p>Geldermann Cremant versch. Sorten je 0,75-l-Flasche (1 Liter = 17.32)</p>  <p>0,75-l-Flasche 12.99</p>	<p>Primitivo Puglia Sentieri Infiniti Jahrgang 2021 San Giorgio trocken Ein intensiver Primitivo mit kräftigen Noten nach roten Früchten und langem Abgang. (1 Liter = 9.32)</p>  <p>0,75-l-Flasche 6.99</p>

Hier finden Sie unsere Märkte:

- Würzburger Straße 188, 63743 **Aschaffenburg**
- Lange Straße 13, 63741 **Aschaffenburg**
- Südbahnhofstraße 15, 63739 **Aschaffenburg**
- Aschaffstraße 10, 63773 **Goldbach**

- Aschaffener Straße 46, 63762 **Großostheim**
- Josef-Roth-Straße 1, 63808 **Haibach**
- Siemensstraße 10, 63768 **Hösbach**
- Mainzer Straße 40, 63897 **Miltenberg**
- Presentstraße 13, 63939 **Wörth am Main**

- **E-Center** • Mühlheimer-Straße 325 • 63075 **Offenbach**
- **Marktkauf** • Horchstraße 120 • 63741 **Aschaffenburg**

Gültig vom 16. bis 31.12.2024 • www.edeka-stenger.de

Weihnachtlicher Genuss!

Bio-Weiderind
Hüfte
ideal auch als Steak oder
für Raclette und Fondue
100 g



100 g
3.79

Bio-Weiderind
Hackfleisch
100 g



100 g
1.69



Bio-Weiderind
Keulenbraten oder Sauerbraten
je 100 g



je 100 g
1.99



Hier erhalten Sie unser Rezept vom Schlemmerabend für zweierlei vom Bio-Weiderind – geschmort in Burgundersoße mit Speckbohnen und einem gefüllten Kartoffelkloß auf Kürbisgemüse

Bio-Weiderind
Gulasch
100 g



100 g
1.89



- Von Mai bis Oktober grasen die Bio-Weiderinder auf den großzügigen Weideflächen des Schwarzwaldes.
- Als Futterquelle dienen im Sommer ausschließlich Gras und frische Weidekräuter, im Winter Heu und Silage sowie hofeigenes Getreide
- Kurze Transportwege dienen dem Tier- und Umweltschutz.

Fischgenuss zum Fest

Gerade der Karpfen besitzt an Weihnachten für viele Genießerinnen und Genießer einen festen Platz auf der festlich gedeckten Tafel. Selbstverständlich erhalten Sie diesen an der Bedientheke von EDEKA Stenger in absoluter Spitzenqualität von der Forellenzucht „Hochspessart“. Das ist regionaler Genuss vom Allerfeinsten. Und wenn Sie gerade vor der Meeresvielfalt stehen: Manchmal ist Meer ja mehr! Lassen Sie sich unbedingt auch zu unseren anderen Spezialitäten beraten oder probieren Sie das schlemmerabenderprobte Rotbarsch-Rezept aus. Wir wünschen Ihnen einen wunderbaren Genuss.

Zanderfilet
aus Wildfang
100 g

100 g
4.99



*Einer der Besten
des Süßwassers
aus dem holländischen
Ijsselmeer*

**Rückenfilet
vom Rotbarsch**
praktisch grätenfrei
100 g

100 g
4.99



*Aus dem
Nord-
atlantik*



Hier erhalten Sie unser Rezept vom Schlemmerabend für Rotbarsch-Medaillon im Brickteigmantel auf Gemüsebeet mit Curry-Kokos-Schaum



Karpfen
geschlachtet, von der Forellenzucht „Hochspessart“, 100 g

100 g
1.59



**Husumer
Küstenschmaus**
feinster Heringshappen
mit Krabben veredelt
100 g

100 g
3.99



Für ein köstliches Fest!

Scheibenweise Hochgenuss!

Wenn Aufschnitt zur feinen Spezialität wird, dann liegt das daran, dass wir von EDEKA Stenger pünktlich zum Weihnachtsfest an unseren Bedientheken eine ganz besondere Auswahl für Sie vorbereitet haben: Genießen Sie zum Beispiel rosa gebratenes Entenbrustfilet, veredelt mit feinem Orangenpfeffer. Und sowieso spielen raffinierte Gewürze eine wesentliche Rolle im Genussportfolio unseres festlichen Aufschnitts an der Bedientheke – nicht nur beim Rosmarinschinken. Wir laden Sie also herzlich ein, nach Herzenslust auszuwählen – für eine festliche Kulinarik, die alle begeistern wird.

Salame Parma Felino
100 g



100 g
3.79



Stengers Bester
Kochschinken
100 g



100 g
2.59

Rosmarinschinken
100 g



100 g
3.49

Entenbrustfilet
Orangenpfeffer
rosa gebraten
mit Orangenpfeffer
100 g



100 g
4.99



Heumilch-Bauernkäse
Österr. Schnittkäse aus thermisierter Kuhmilch, cremig, feinwürzig-aromatisch, mit der Natur verbunden, laktosefrei, 50 % Fett i. Tr., 100 g

100 g
1.99

Trüffelcreme

Frischkäsezubereitung aus eigener Herstellung, Kuhmilch sahnig-mild angenehme Trüffelnote
70 % Fett i.Tr.
100 g



100 g
2.79

Ein Fest für Käse!

Käse eignet sich immer hervorragend, den festlichen Tisch zur Tafel zu erheben. Ob fein sortiert als Käseplatte zum Wein oder zart geschmolzen zum winterlichen Käsefondue. Gerade die geschmackliche Vielfalt und Möglichkeiten der Verfeinerung bieten hier für jeden Geschmack genau die richtige Liebessorte. Nicht umsonst sind unsere Käsetheken prall gefüllt mit echten Spezialitäten – internationale Klassiker finden sich hier genauso wie echte Leckerbissen aus unserer Heimat. Gerne beraten wir Sie kompetent und finden für Ihren genussvollen Anlass garantiert den richtigen Käse. Versprochen!



Stengers
Apfel-Calvados-Frischkäse
Frischkäsezubereitung mit winterlichen Zutaten wie Bratapfel und Calvados, verfeinert mit weihnachtlichen Gewürzen
100 g

100 g
1.99

Spanischer Schafskäse natur
Hartkäse aus past. Schafsmilch, 15 Mon. höhlengereift, laktosefrei ausgewogen im Geschmack
55 % Fett i. Tr.
100 g

100 g
2.99

Spanischer Schafskäse mit Trüffel
4 Mon. gereift, vollmundiger Käse mit leicht körniger Textur, mit feiner Marmorierung und Trüffelaromen aus ital. Sommertrüffel
50 % Fett i. Tr.
100 g

100 g
3.99



Verfügbar ab
Freitag, 20.12.

Zu keiner Zeit war Genießen einfacher!

Bratensoße

Klassisch gekochte dunkle Bratensoße. Direkt zur Verwendung nach dem Erwärmen.
(1 Liter = 7.48)



400-ml-Glas
2.99

Spessart-Wildtopf

Würziger Wildintopf vom Spessartwild in dunkler Soße.

Tipp: mit Balsamico Rotkohl und Kartoffelklößen genießen.
(1 Liter = 29.98)



400-ml-Glas
11.99

Weiderind-Sauerbraten

Zartes Weiderindfleisch in süßsaurer Balsamico-Kirschsoße
(1 Liter = 23.73)



400-ml-Glas
9.49

Weiderind-Gulasch

Weiderind in kräftiger Rotweinsauce geschmort
(1 Liter = 19.98)



400-ml-Glas
7.99

Rahmwirsing

Knackiger Wirsing in feiner Rahmsauce blanchiert.

Tipp: ideal zu Wild- oder Rindfleisch
(1 Liter = 9.98)



400-ml-Glas
3.99

Balsamico-Rotkohl

Feines Rotkraut mit schöner Balsamiconote.

Tipp: zu Sonntagsbraten, Wild, Gänse- und Entengerichten
(1 Liter = 8.73)



400-ml-Glas
3.49

Maronensuppe

Cremige und würzige Suppe. Pikante Note.

Tipp: idealer Begleiter zu kräftigem Baguette, aufgeschäumt ein Genuss
(1 Liter = 12.48)



400-ml-Glas
4.99

Indischer Süßkartoffeleintopf mit Kichererbsen und Linsen

leicht pikant und würzig, verfeinert mit Karotten, Linsen und Kichererbsen
(1 Liter = 13.73)



400-ml-Glas
5.49

Nur für kurze Zeit

Neu ab Montag, 16.12. - bekannt von Stengers Schlemmerabend!

Stellen Sie sich vor, es ist Weihnachten...

... und alles ist fix und fertig gekocht!

Die Feiertage rücken näher und nicht nur der Einkaufszettel, sondern auch Ihr Terminkalender ist bereits komplett voll!

Stellen Sie sich jetzt vor: Es ist Weihnachten und alles ist bereits fix und fertig gekocht und frisch zubereitet worden. Gibt es nicht? Gibt es doch! Die servierfertigen Gerichte im Glas aus „Stenger's feiner Küche“ sind wahrhafte Delikatessen. Ideal für alle, die vor und während der Festtage exquisit essen und trotzdem entspannt bleiben wollen.



Hier erhalten Sie unser Rezept vom Schlemmerabend: Indischer Süßkartoffel-Linsen-Eintopf mit Pakora (gebackenes Gemüse im Kichererbsen-Teig) und Koriander Dipp, dazu Naan-Brot

Rückblick Stenger's Schlemmerabend 2024

Am Samstag, 16.11. fand Stenger's Schlemmerabend im Marktkauf Stenger statt. 400 Gäste konnte das Team von „Stenger's feiner Küche um Küchenchef Jochen Kuhn und Organisator Jens Möller begrüßen. Die Gäste konnten sich an den verschiedenen Stationen von Stenger's Mitarbeitern kulinarisch verwöhnen lassen. Ergänzend zu den Speisen gab es Sekt von Geldermann, Weine der „Becksteiner Winzer“ aus Tauberfranken sowie aus Frankreich von „Les Grands Chais“. Ebenso Regionales wie Bier von der „Eder Heylands“-Brauerei und Spirituosen von der „Bachgau-Destille“. Abschließend Kaffeespezialitäten von „Kaffee Braun“. Für die musikalische Begleitung des Abends sorgte das Duo „Sunny Side Up“. Bilder des Abends finden Sie auf unserer Homepage <http://www.edeka-stenger.de>.

Vorspeise

Herbstrolle mit Garnele, Lachs-Tatar mit Avocado, Sesam, Wasabi auf Pulpo-Carpaccio



Hauptgericht vegetarisch

Indischer Süßkartoffel-Linsen-Eintopf mit Pakora (gebackenes Gemüse im Kichererbsen-Teig) und Koriander-Dip, dazu Naan-Brot



Hauptgericht Wild

Spessart-Hirschkeule in kräftiger Hollunder-Jus mit zweierlei Schwarzwurzel und Maronen-Rotkohl-Strudel



Hauptgericht Fleisch

Zweierlei vom Bio-Weiderind – geschmort in Burgundersauce mit Speckbohnen und gefülltem Kartoffelkloß auf Kürbisgemüse



Hauptgericht Fisch

Rotbarsch-Medaillon im Brickteigmantel auf Gemüsebeet mit Curry-Kokos-Schaum



Dessert

Lucis Birne Helene



Hier finden Sie das Video zum Schlemmerabend 2024



Hier finden Sie alle Rezepte zu unseren Schlemmerabend-Gerichten



NEWSLETTER
GEWINNSPIEL
25.11. - 20.12.
zu Weihnachten

Gewinnen Sie einen von 6x tollen Preisen!



100 €
Einkaufsgutschein
einlösbar in jedem EDEKA Stenger Markt (EDEKA Stenger, E-Center & Marktkauf Stenger)

so machen Sie mit:

- 1 Newsletter abonnieren. per QR-Code oder unter: edeka-stenger.de/newsletter
- 2 Das wars! Sie nehmen automatisch am Gewinnspiel teil.

Der EDEKA Stenger Newsletter ist kostenlos und kann jederzeit & kostenfrei abbestellt werden. edeka-stenger.de/newsletter



Die Gewinner werden am 20.12.2024 per E-Mail-Nachricht benachrichtigt! Der Gewinn kann ab dem 23.12.24 abgeholt werden (Ort: Marktkauf Stenger / Horchstr. 120 - 63741 Aschaffenburg) Alle Teilnahmebedingungen finden Sie unter: edeka-stenger.de/newsletter-gewinnspiel-zu-weihnachten-2024

An alle Haushalte. Abgabe nur in haushaltsüblichen Mengen. Nur solange der Vorrat reicht. Fehler und Irrtümer vorbehalten. Abbildungen können von Originalware abweichen. Preis- und Artikel-Änderungen nach Druck noch möglich! V. i. S. d. P. und für den gesamten Inhalt: Die in diesem Flugblatt genannte Firma/Inhaber. Verantwortlich für den Druck: ProExakt GmbH • Bahnhofstraße 17 • 38170 Schöppenstedt • Tel: 05332-968654 • info@proexakt.de