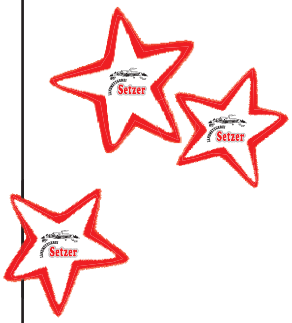
Weihnachten 2011

Festtags-spezialitäten



LANDMETZGEREI Setzer

www.landmetzgerei.de

Landmetzgerei Setzer GmbH
Birkichstr. 2 · 74549 Wolpertshausen
Fax: 07907/9420023

Rind

2011 Rouladen fertig gefüllt mit Rauchfleisch und Zwiebeln 1,39 Euro/100g

2005 Spickbraten von der Rinderkeule 1,39 Euro/100g

2009 Sauerbraten küchenfertig eingelegt 1,29 Euro/100g

2074 Burgunderbraten küchenfertig eingelegt 1,29 Euro/100g

Zarte Steaks vom Entrecote, vom Filet oder von der Hüfte

9704 Rinder-Rollbraten ganz mager, das zarte und mürbe Schoßstück vom Jungrind, mit Räucherspeck umwickelt 1,59 Euro/100g

9705 Appenzeller Käserollbraten von der mageren Rinderkeule mit Schinken und Appenzellerfüllung 1,49 Euro/100g

Backtipp für Braten

Rinderbraten wie gewachsen oder gefüllt

Back Tipp	Vorheizen	Temperaturen	Zeit
Umluft	180 °C	150-160 °C	ca. 80-90 Min.
Ober/Unterhitze	200 °C	170-190 °C	ca. 80-90 Min.

Die Angaben beziehen sich auf ein Rohgewicht von 1kg. Bei abweichenden Gewichten müssen die Zeiten entsprechend angepasst werden.

Kalb

9708 Kalbsnierenbraten 1,39 Euro/100g

9709 Kalbsnacken gefüllt mit Kalbsbrät, Schinken und Lauch 1,59 Euro/100g

9710 Saltim bocca: Kalbsschnitzel mit Parma-schinken und Salbeiblatt
2,99 Euro/100g

9712 Kalbsbrust „Gourmet" nach Hausmacher Art gefüllt mit Hackfleisch, Weißbrot, Kräutern und Pfifferlingen 1,49 Euro/100g

Unsere weitere Empfehlung:
Zarter Kalbsbraten, Kalbsrücken oder Osso buco vom Milchkalb

9713 Kalbsbraten gefüllt mit Brot, Wirsing, Walnüssen und Schnittlauch
1,89 Euro/100g

Backtipp für Braten

Kalbsbraten wie gewachsen oder gefüllt

Back Tipp	Vorheizen	Temperaturen	Zeit
Umluft	180 °C	150-160 °C	ca. 80-90 Min.
Ober/Unterhitze	200 °C	170-190 °C	ca. 80-90 Min.

Die Angaben beziehen sich auf ein Rohgewicht von 1kg. Bei abweichenden Gewichten müssen die Zeiten entsprechend angepasst werden.

Schwein

2010 Setzer´s „Hohenloher Nüssle" (aus der Keule) gefüllt mit Thüringer Mett, Weißbrot und Zwiebeln.
1,49 Euro/100g

9720 Schweinefilet gefüllt mit Hackfleisch-Brotfüllung 1,69 Euro/100g

9721 Schweinefilet „Jäger Art" im Blätterteig (Champignons, Rauchfleisch, Petersilie)
1,59 Euro/100g

9728 Schweinefilet gefüllt mit feiner Broccoli-Walnuss-Farce 1,69 Euro/100g

9722 Schweinefilet „Milano" gefüllt mit Gorgonzola, Pfifferlingen und Schinken
1,69 Euro/100g

9726 Schweinerücken „Gärtnerin Art" gefüllt mit Thüringer Mett, Rauchfleisch, Lauch, Broccoli, Zwiebeln und Karotten
1,39 Euro/100g

9730 Schweinerücken „Florentiner Art" mit Kalbsbrät, Spinat und Allgäuer Emmentaler, fein gewürzt
1,39 Euro/100g

9731 Kutscherbraten (aus dem dicken Bug-stück), gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Zwiebeln und Schinkenspeck
1,19 Euro/100g

9735 Schweinerücken gefüllt mit Maronen
1,39 Euro/100g

9736 „Jägerbraten" Schweinerücken gefüllt mit Kalbsbrät, Champignons und Zwiebeln
1,39 Euro/100g

9737 „Kräuterbraten" Schweinehals gefüllt mit Kalbsbrät, Frischkäse und Salami
1,19 Euro/100g

9740 Schweinefleisch-Taschen gefüllt mit Mandarinen, Zimt und Maronen
1,49 Euro/100g

9724 „Spießbraten", Schweinehals gefüllt mit Thüringer Mett, Rauchfleisch, Petersilie und Röstzwiebeln 1,19 Euro/100g

9725 Schweinebrust mit Hackfleisch-Brotfüllung oder Kalbsbrät-Gemüsefüllung 0,99 Euro/100g

9732 Schweinefilet im Blätterteig mit Frischkäse-Pilz-Füllung 1,59 Euro/100g

9733 Schweinefleisch-Taschen „Tiroler Art" (ca. 180 g/St.), gefüllt mit rohem Schinken, Tomaten, Cambozola und Kräutern 1,49 Euro/100g

9734 Schweinefleisch-Taschen „Italienische Art" (ca. 180 g/St.), gefüllt mit getrockneten Tomaten, Frischkäse, Parmaschinken, Zwiebeln und Kräutern 1,49 Euro/100g

9785 Kasseler Rücken im Blätterteig 1,29 Euro/100g

9727 „Weihnachtsschinken", ganze Schweinenuss, ganz mager, saftig und zart zum Backen und Braten „nach Kasseler Art" ca. 1,2 – 1,6 kg 0,99 Euro/100g

Backtipp für Braten

Schweinebraten wie gewachsen oder gefüllt

Back Tipp	Vorheizen	Temperaturen	Zeit
Umluft	180 °C	150-160 °C	ca. 80-90 Min.
Ober/Unterhitze	200 °C	170-190 °C	ca. 80-90 Min.

Die Angaben beziehen sich auf ein Rohgewicht von 1kg. Bei abweichenden Gewichten müssen die Zeiten entsprechend angepasst werden.

Geflügel

9746 Hafermastgänse, deutsch, frisch ca. 4 – 6 kg 1,39 Euro/100g

1486 Gänsekeulen frisch (Deutschland) 2,09 Euro/100g

9758 Gänsebrust frisch (Deutschland) 2,09 Euro/100g

9747 Flugenten, deutsch, frisch ca. 2,0 – 4,0 kg 1,09 Euro/100g

9761 Hausenten, deutsch, frisch ca. 2,0 – 2,5 kg 1,09 Euro/100g

9756 Entenbrust frisch (Deutschland) 2,29 Euro/100g

9757 Entenkeulen frisch (Deutschland) 1,59 Euro/100g

9750 Wachteln, deutsch, frisch ca. 150 g 1,59 Euro/100g

9748 Junger Truthahn, deutsch, frisch ca. 1,8 – 4,6 kg 0,99 Euro/100g

9759 Currypute aus der Oberkeule, gefüllt mit frischen Äpfeln 1,29 Euro/100g

9723 „Nikolausstiefel", gefülltes Putenfilet mit fruchtiger Frischkäsefüllung 1,49 Euro/100g

9741 Hähnchenbrust im Schinkenmantel (Parmaschinken), gefüllt mit Mozarella, Blattspinat und Pinienkernen 1,69 Euro/100g

9754 Gefüllte Hähnchenbrüste „Feinschmekker Art“ mit Frischkäse, Champignons, Frühlingszwiebeln und Hinterschinken, fein gewürzt 1,69 Euro/100g

9753 Hähnchenfleisch-Pfanne von der Hähnchenbrust mit Erdnüssen und Gewürzen 1,39 Euro/100g

9742 Putenbrust gefüllt mit Kalbsbrät, Lauch, Paprika und Petersilie 1,49 Euro/100g

9743 Putenrollbraten „Tessiner Art“ Putenbrust gefüllt mit Käse, Lauch, Broccoli, Zwiebeln, Karotten und Brötchen 1,49 Euro/100g

9751 Putenbrust im Kräuter-Körner-Nuss-Brätmantel 1,49 Euro/100g

9755 Festlicher Putenrollbraten mit Kalbsbrät, Broccoli, Walnusskernen, Knödelbrot und Äpfeln 1,49 Euro/100g

9752 Putenbraten „Deluxe“ aus der Oberkeule, mit Walnusskernen, Äpfeln und Brotwürfeln, fein gewürzt 1,29 Euro/100g

9744 Köstlicher Putenrollbraten von der Keule, bratfertig gewürzt und gerollt, mit knuspriger Haut 0,99 Euro/100g

Backtipp für Braten

Putenbraten wie gewachsen oder gefüllt

Back Tipp	Vorheizen	Temperaturen	Zeit
Umluft	180 °C	150-160 °C	ca. 70 Min.
Ober/Unterhitze	200 °C	170-190 °C	ca. 70 Min.

Die Angaben beziehen sich auf ein Rohgewicht von 1kg. Bei abweichenden Gewichten müssen die Zeiten entsprechend angepasst werden.

Fisch

Bei Fisch ist alles möglich –
denken Sie bitte an Ihre Vorbestellung!

Unser Vorschlag:

9760 Lachsfilet im Blätterteig 1,69 Euro/100g

Beilagen

2613 Semmelknödel „hausgemacht“ 0,69 Euro/100g

2601 Eierspätzle „hausgemacht“ 0,49 Euro/100g

9770 Kartoffelgratin, vorgegart 600 g / 1 kg / 2 kg 0,69 Euro/100g

9771 Gemüsegratin, vorgegart 600 g / 1 kg / 2 kg 0,69 Euro/100g

2087 Markklößchen „hausgemacht“ 1,09 Euro/100g

2622 Grießklößchen „hausgemacht“ 0,89 Euro/100g

2088 Suppen-Fleischklößchen „hausgemacht“ 0,89 Euro/100g

Lamm

aus dem Betrieb von
Thomas Bahle, Bühlerzell

1511 Lammkeule, ohne Knochen
1,59 Euro/100g

1526 Lammkotlett 1,99 Euro/100g

1546 Lammlachs, das zarte Rückenstück, zum Kurzbraten 3,49 Euro/100g

9792 Lammschulter gefüllt mit Bavaria blu und gehackten Walnüssen
1,39 Euro/100g

9793 „Griechischer Lammbraten" mit Fetakäse und Bärlauch gefüllt
1,39 Euro/100g

9794 Lammrückenfilet im Blätterteig (mit Schafskäse und Blattspinat)
3,29 Euro/100g

9790 Lammbrustrolle „Orient" gefüllt mit Kalbsbrät, Schafskäse und Petersilie
1,29 Euro/100g

Backtipp für Braten

Lammbraten wie gewachsen oder gefüllt

Back Tipp	Vorheizen	Temperaturen	Zeit
Umluft	180 °C	150-160 °C	ca. 80-90 Min.
Ober/Unterhitze	200 °C	170-190 °C	ca. 80-90 Min.

Die Angaben beziehen sich auf ein Rohgewicht von 1kg. Bei abweichenden Gewichten müssen die Zeiten entsprechend angepasst werden.

Genießer-Spezialitäten

9780 Familienroulade:
Rinderrouladen gefüllt mit Schweinefilet, Thüringer Mett und Rauchfleisch zu einer großen Roulade gewickelt
1,59 Euro/100g

9781 Schwarzwälder Schweinefilet:
Schweinefilet mit Pfifferlingen und Kalbsbrät gefüllt, umwickelt mit Schwarzwälder Schinken
1,69 Euro/100g

9784 Festtagsbraten:
Rinderoberschale gefüllt mit Broccoli, Kalbsbrät und Schweinefilet
1,59 Euro/100g

2065 Schweizer Rolle:
Blätterteig gefüllt mit Broccoli oder Champignons, Kalbsbrät, Schinken und Käse 1,09 Euro/100g

Reh, Wildschwein

aus dem Vellberger Wald

Bei Wild ist alles möglich –
denken Sie bitte an Ihre Vorbestellung!

1721	Rehkeule, ohne Knochen, auf Wunsch auch gespickt	2,99 Euro/100g
1731	Rehrücken am Stück	3,89 Euro/100g
1736	Rehrollbraten, ohne Knochen	2,29 Euro/100g
1741	Wildschweinfilet	3,29 Euro/100g
1746	Wildschweinkeule, ohne Knochen	2,49 Euro/100g

Verschiedene Wildspezialitäten

auch küchenfertig zubereitet

1706	Hirschkeule, ohne Knochen	2,69 Euro/100g
1701	Hirschfilet	3,99 Euro/100g
1726	Rehragout, natur	2,49 Euro/100g
1756	Wildhasenkeule, mit Knochen, natur oder eingelegt in Beize[1)]	2,29 Euro/100g
1761	Stallhase	0,99 Euro/100g

[1)] Beize: Rotwein, Essig, Kräuter, Gewürze

Wir wünschen Ihnen ein gesegnetes und besinnliches Weihnachtsfest.

Für das entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Verbundenheit zu unserem Hause möchten wir uns vielmals bedanken.

Unsere besten Wünsche sollen Sie auch begleiten für ein gesundes und friedvolles Jahr 2012.

Ihre Landmetzgerei Setzer mit Team

QS – Ihr Prüfsystem für Lebensmittel

GESICHERTE QUALITÄT BADEN-WÜRTTEMBERG
Qualitätszeichen des Landes Baden-Württemberg
SCHWEINEFLEISCH AUS KONTROLLIERTER ERZEUGUNG

... gut zu wissen was man ißt und trinkt!