FESTTAGS Spezialitäten 2025

SPÄTESTE BESTELLUNG: 15.12.2025
FRÜHESTE ABHOLUNG: 20.12.2025

Setzer

www.landmetzgerei.de

Die wahre Bedeutung von Weihnachten...

Weihnachten ist die Zeit, innezuhalten und das Wesentliche zu erkennen. Die wahren Geschenke sind nicht die, die man kaufen kann, sondern die, die aus dem Herzen kommen: Zeit füreinander, ehrliche Worte, Liebe und Dankbarkeit. Es ist eine Gelegenheit, das Jahr mit Besinnung und Mitgefühl ausklingen zu lassen und sich daran zu erinnern, was wirklich zählt.
Wir freuen uns, Sie auch in diesem Jahr wieder mit unseren köstlichen Spezialitäten durch Ihr Weihnachtsfest begleiten zu dürfen und haben hierfür wieder eine große und schmackhafte Auswahl an verschiedensten Fleisch- und Wurstspezialitäten zusammengestellt.

Für Ihre Bestellung einfach das Bestellformular – ausgefüllt – ausschneiden und bis

spätestens Dienstag, den 15.12.2025

direkt in unseren Fleischereifachgeschäften abgeben oder faxen.

Mögen die Feiertage Ihnen Zeit für Ruhe, Harmonie und Herzlichkeit schenken. Wir bedanken uns von ganzem Herzen für Ihr Vertrauen und Ihre Treue in diesem Jahr und wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein wundervolles und friedliches Weihnachtsfest und ein spannendes und gesundes neues Jahr!

Alternativ zu dieser Bestellliste können Sie auch bis zum 15.12.2025 unser Online Bestellformular nutzen.

Dieses finden Sie unter dem folgenden Link oder über den nebenstehenden QR-Code:

landmetzgerei.de/weihnachtsvorbestellung

Setzer

www.landmetzgerei.de

Schwein

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
9851	**Schweinebäckle** 2er Pack, geputzt, leichte Silberhaut, Pack ca. 160 g – 200 g	2,49 €
9852	**Schweinebäckle** 4er Pack, geputzt, leichte Silberhaut, Pack ca. 340 g – 400 g	2,49 €
2010	**Hohenloher Nüssle** gefüllt mit Thüringer Mett, Weißbrot und Zwiebeln	2,69 €
9720	**Schweinefilet** gefüllt mit Thüringer Mett, Weißbrot und Zwiebeln	2,99 €
9721	**Schweinefilet »Jäger Art«** im Blätterteig, gefüllt mit Champignons, Rauchfleisch, Petersilie	2,99 €
9722	**Schweinefilet »Milano«** gefüllt mit Gorgonzola, Pfifferlingen, Kalbsbrät und Schinken	2,99 €
9724	**Schweinehals »Spießbraten«** gefüllt mit Thüringer Mett, Rauchfleisch, Petersilie und Röstzwiebeln	2,19 €
9727	**Kasseler Braten (Weihnachtsschinken)** ganze Schweinenuss, sehr mager, saftig und zart, zum Backen und Braten, ca. 1,2 - 1,6 kg	1,99 €
9736	**Jägerbraten vom Schwein** Schweinerücken, gefüllt mit Kalbsbrät, Thüringer Mett, Champignons und Zwiebeln	2,49 €
9781	**Schwarzwälder Schweinefilet** Schweinefilet mit Champignons, Thüringer Mett und Kalbsbrät gefüllt, umwickelt mit Schwarzwälder Schinken	2,99 €
9785	**Kasseler Rücken** im Blätterteig	2,19 €
9786	**Kasseler Hals** im Blätterteig	2,09 €
61001	**Hohenloher Duroc Schweinefilet** ca. 450 g – 550 g begrenzt verfügbar, nur solange der Vorrat reicht!	2,99 €

Rind

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
9853	**Rinderbäckle** 2er Pack, geputzt, leichte Silberhaut, Pack ca. 750 g – 850 g	2,89 €
9854	**Rinderbäckle** 4er Pack, geputzt, leichte Silberhaut, Pack ca. 1,5 kg – 1,8 kg	2,89 €
2005	**Spickbraten** von der Rinderkeule	2,49 €
2009	**Sauerbraten** küchenfertig eingelegt, nach Omas Rezept	2,49 €
2071	**Rouladen** fertig gefüllt mit Rauchfleisch, Gewürzgurken und Zwiebeln	2,69 €
2074	**Burgunderbraten** küchenfertig eingelegt, nach Omas Rezept	2,49 €
9704	**Jägerbraten vom Rind** gefüllt mit Thüringer Mett, Kalbsbrät, Champignons und Zwiebeln	2,49 €

Kalb

9855	**Kalbsbäckle** 1er Pack, ca. 170 g – 200 g	3,49 €
9856	**Kalbsbäckle** 2er Pack, ca. 340 g – 400 g	3,49 €
9708	**Kalbsnierenbraten** aus der Keule	2,59 €
9709	**Jägerbraten vom Kalb** gefüllt mit Thüringer Mett, Kalbsbrät, Champignons und Zwiebeln	2,99 €
9712	**Kalbsbrust »Gourmet«** nach Hausmacher Art, gefüllt mit Hackfleisch, Weißbrot, Kräutern und Pfifferlingen	2,59 €

Lamm

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
1511	**Lammkeule** ohne Knochen	2,79 €
1526	**Lammkotelett** lecker grillfertig mariniert	3,39 €
1546	**Lammlachs** zartes Rückenstück zum Kurzbraten	5,69 €
1512	**Lammkrone**	5,39 €

Fleischkäse

Unsere Fleischkäse-Varianten und Hackbraten erhalten SIe bereits vorgegart und vakuumiert.

42033	**Fleischkäse** fein, 600 g	1,29 €
42034	**Fleischkäse** fein, 1000 g	1,29 €
42035	**Fleischkäse** grob, 600 g	1,39 €
42036	**Fleischkäse** grob, 1000 g	1,39 €
42037	**Fleischkäse** Pizza, 600 g	1,39 €
42038	**Fleischkäse** Pizza, 1000 g	1,39 €
42039	**Fleischkäse** Zwiebel, 600 g	1,39 €
42040	**Fleischkäse** Zwiebel, 1000 g	1,39 €
42029	**Fleischkäse** Pute, 600 g	1,39 €
42030	**Fleischkäse** Pute, 1000 g	1,39 €
42022	**Hackbraten** 600 g	1,59 €
42023	**Hackbraten** 1000 g	1,59 €

Geflügel

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
1486	**Gänsekeulen** frisch, mit Knochen, ca. 450 g – 500 g/Stück, vakuum verpackt	2,99 €
9742	**Putenbrust** gefüllt mit Kalbsbrät, Lauch, Paprika und Petersilie	2,59 €
9744	**Köstlicher Putenrollbraten** von der Keule, bratfertig gewürzt und gerollt	2,09 €
9754	**Gefüllte Hähnchenbrust »Feinschmecker Art«** mit Frischkäse, Champignons, Frühlingszwiebeln	2,79 €
9756	**Entenbrust** frisch, ohne Knochen, ca. 200 g – 250 g, vakuum verpackt	3,49 €
9757	**Entenkeulen** frisch, mit Knochen, ca. 300 g – 400 g, vakuum verpackt	1,99 €
9758	**Gänsebrust** frisch, mit Knochen, ca. 900 g, vakuum verpackt	2,99 €
9747	**1/2 Weideente** fertig sous vide gegart, für ca. 2 – 3 Personen, kalt ca. 800 g, vakuum verpackt, regionale Erzeugung	2,69 €
9740	**Weideenten-Keule** sous-vide gegart	2,69 €

Für die ideale Zubereitung empfehlen wir Ihnen:

Die sous-vide gegarte Weideenten-Keule mit der Hautseite nach oben 10 - 15 Minuten bei 200 - 210 °C Ober-/Unterhitze im Ofen knusprig braten, bis die Haut goldbraun ist.

Geflügel

FÜR DIESE SEITE GÜLTIG:
Geflügelprodukte ab 20.12.2025 abholbereit.

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
9748	**Pute / Truthahn** ganz, ca. 4 kg - 7 kg, regionales Erzeugnis, vakuum verpackt	1,79 €
9741	**Bio Pute / Truthahn** ganz, ca. 3 kg - 5 kg, regionales Erzeugnis, vakuum verpackt	2,49 €
9745	**Bio Pute / Truthahn** ganz, ca. 7 kg - 9 kg, regionales Erzeugnis, vakuum verpackt	1,79 €

Wir beziehen unsere Bio-Puten vom Sternhof Weikersholz

9746	**Weidegans** frisch, 4,5 kg - 6,0 kg, mit Innereien, deutsch	2,29 €
9761	**Weideente** frisch, 2,2 kg - 2,5 kg, mit Innereien, deutsch	1,99 €

Wir beziehen unsere Weidegänse und Hausenten vom Landwirt Reinhold Weigel aus Niederstetten

Für die ideale Zubereitung empfehlen wir Ihnen:

Die Weideente für 15 Minuten bei 150 °C Umluft braten. Danach bei 200 - 210 °C Ober- / Unterhitze für weitere 10 - 15 Minuten, mit der geschnittenen Seite nach unten, braten.

Reh & Wild

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
1721	**Rehkeule** ohne Knochen, auf Wunsch auch gespickt	3,69 €
1731	**Rehrücken** am Stück, mit Knochen	4,99 €
1716	**Rehrücken / Rehfilet** ohne Knochen	8,49 €
1749	**Wildschweinkeule** ohne Knochen	2,99 €
1706	**Hirschkeule** ohne Knochen	2,99 €
1726	**Rehragout** natur	3,69 €
1761	**Stallhase** 1,2 – 2,2 kg	2,09 €
1766	**Kaninchenkeule** ca. 175 g – 225 g	2,99 €
1767	**Kaninchenrücken** ca. 500 g/Stück mit Knochen	2,19 €
1610	**Kaninchenleber** ca. 250 g/Pack	1,99 €
1769	**Kaninchenfilet** ca. 400 g/Pack ohne Knochen	3,59 €

Wir beziehen unsere Kaninchen von „Bauer - Kaninchen Spezialitäten“ aus Neuenstein

Specials

2060	**Schweizer Rolle** Blätterteig gefüllt mit Broccoli, Kalbsbrät, Hinterschinken und Käse	1,79 €
2065	**Schweizer Rolle** Blätterteig gefüllt mit Champignons, Kalbsbrät, Hinterschinken und Käse	1,79 €

Bitte geben Sie bei den Schweizer Rollen das gewünschte Gewicht an!

Dry Aged

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g

Leckere DRY-AGED Produkte aus unserem Reifeschrank. Bitte geben Sie bei Ihrer Bestellung die Stärke der Steaks in cm an. Jedes DRY-AGED Stück wird einzeln vakuum verpackt

1256	**Tomahawk vom Rind** mit Knochen	4,99 €
1257	**T-Bone Steaks** mit Knochen	4,99 €
1259	**Porterhouse-Steaks** mit Knochen	5,29 €
1260	**Ribeye-Steaks** mit Knochen	4,49 €
1262	**Flank-Steaks** ca. 800 g/Stück, ohne Knochen	2,59 €
1208	**Rostbraten** ohne Knochen	6,99 €
61072	**Tomahawk vom Hohenloher Duroc Schwein** ca. 500 g – 600 g, begrenzt verfügbar!	2,99 €

Sonstiges

43079	**Gemischter Aufschnitt** Wurst, Schinken und Salami, 250 g, SB-verpackt	2,59 €
43081	**Gemischter Aufschnitt** Wurst, 250 g, SB-verpackt	2,49 €
2032	**Kalbsbrät** roh, fein	1,29 €
2031	**Bratwurstgehäck / Thüringer Mett** roh, grob	1,49 €

Beilagen

Unsere Backofenschalen sind mikrowellengeeignet und bis 220 °C im Backofen einsetzbar

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
9857	**Kartoffelgratin** in der Backofenschale, vorgegart, 600 g	1,19 €
9858	**Kartoffelgratin** in der Backofenschale, vorgegart, 1000 g	1,19 €
9859	**Gemüsegratin** in der Backofenschale, vorgegart, 600 g	1,29 €
9860	**Gemüsegratin** in der Backofenschale, vorgegart, 1000 g	1,29 €
42087	**Markklößchen** »hausgemacht«, vakuum verpackt, ca. 15 Stück, ca. 160 g – 220 g	1,69 €
42086	**Grießklößchen** »hausgemacht«, vakuum verpackt, ca. 10 – 12 Stück, ca. 150 g – 200 g	1,69 €
42088	**Suppen-Fleischklößchen** »hausgemacht«, ca. 15 Stück, vakuum verpackt, ca. 160 g – 210 g	1,69 €
42601	**Eierspätzle** »hausgemacht«, vakuum verpackt, ca. 450 g – 530 g	0,99 €
42613	**Semmelknödel** ca. 80 g/Stück, »hausgemacht«, vakuum verpackt, ca. 8 Stück, ca. 570 g – 590 g	1,49 €

Saucen

		Preise je Glas
4911	**Bratensauce - Braune Jus** 370 g Glas	8,90 €
4912	**Rahmsauce** 370 g Glas	8,90 €
4913	**Trüffelrahmsauce** 370 g Glas	12,90 €
4914	**Pfefferrahmsauce** 370 g Glas	8,90 €
4915	**Champignonrahmsauce** 370 g Glas	8,90 €
4932	**Gänse Jus** 370 g Glas	8,90 €

Küchenfertig

AUS DEM GLAS

Artikel-Nummer		Preise je Glas
4895	**Wildfond** 360 g Glas	3,99 €
4896	**Bratensaft** 360 g Glas	3,99 €
4897	**Gemüsebrühe** 360 g Glas	3,99 €
4898	**Fischbrühe** 360 g Glas	3,99 €
4899	**Rinderbrühe** 360 g Glas	3,99 €
4927	**Kalbsbäckle** 370 g Glas	8,90 €
4918	**Rinderrouladen** 370 g Glas	8,90 €
4931	**Gourmet Rotkohl** 370 g Glas	3,99 €
4916	**Bolognesesauce** 370 g Glas	7,90 €
4917	**Rindergulasch** 370 g Glas	8,90 €
4926	**Putencurry** 370 g Glas	7,90 €
4933	**Veganes Thai-Curry** 370 g Glas	8,90 €
4934	**Vegane Bolognesesauce** 370 g Glas	7,90 €

VEGAN

Küchenfertig

ZUM ERWÄRMEN IN DER BACKOFENSCHALE

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
9871	**Sauerbraten** in Bratensauce, ca. 800 g (etwa 2 - 2,5 Portionen)	2,59 €
9872	**Zartes Hähnchenbrustfilet** in Curryrahmsauce, ca. 800 g (etwa 2 - 2,5 Portionen)	2,59 €
9873	**Rahmfilettöpfchen** vom Schwein, in Pilzrahmsauce, ca. 800 g	2,59 €

Unsere Backofenschalen sind mikrowellengeeignet und bis 220 °C im Backofen einsetzbar

ZUM Selberbacken

IN DER BACKOFENSCHALE

Bitte geben Sie uns das Gewicht an. Für 2 Personen empfehlen wir 600 g.

9865	**Christkind-Braten – Schichtbraten** vom Schweinerücken, mit Kalbsbrät, Walnüssen, Mango und Käse	2,49 €
9866	**Brutzelfleisch "Noel"** vom Schweinerücken, mit Käse, Röstzwiebeln und getrockneten Pflaumen	2,49 €
9867	**Schweinefilet-Pfännchen "Baltasar"** Schweinefilet mit Speck, PIlzen und Datteln in Rahmsauce	2,99 €
9868	**Orientalisches Hähnchenbrustfilet** in Curry-Sauce mit Datteln	2,79 €

SPEKULATIUS Cheesecake TÖRTCHEN

Zutaten

220 g	Spekulatius
90 g	Butter(geschmolzen)
500 g	Doppelrahm-Frischkäse
100 g	Zucker
2	Eier
150 g	Schmand
1 TL	Vanilleextrakt

Zubereitung

1. Kekse fein zerbröseln und mit Butter vermischen, in einer kleinen Formen verteilen und am Boden andrücken

2. Frischkäse, Zucker, Eier, Schmand und Vanilleextrakt cremig rühren

3. Auf den Böden verteilen und im Ofen bei 160°C ca. 45 Min. backen

4. Vollständig auskühlen lassen und mit Spekulatius Brösel dekorieren

KNUSPRIGE

Entenbrust

mit Apfel-Rotkraut und Semmelknödel, dazu Pfefferrahmsauce

Zutaten

4 Stück	Entenbrust
	Salz
	Pfeffer
	Beifuß
	Rosmarin
	Thymian
1 Glas	Setzers Pfefferrahmsauce

Semmelknödel:

10	alte Brötchen
	Salz, Muskat
1,8 l	Milch
1 Bund	Petersilie
1	Zwiebel
3	Eier

Apfel-Rotkraut:

1 Kopf	Rotkraut
1	säuerlicher Apfel
1	Lorbeerblatt
1	Zimtstange
1 TL	brauner Zucker
2 EL	Essig
	Salz, Pfeffer
1 Glas	Setzers Gemüsebrühe

Zubereitung

1. Die Entenbrust waschen, trocken tupfen und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern einreiben.

2. Die Brötchen in Scheiben schneiden, mit Salz und Muskat würzen. Dann mit kochender Milch übergießen und durchmischen. Anschließend die gehackte Petersilie, Zwiebelwürfel und die Eier dazugeben. (Falls die Masse zu dünn ist, Semmelbrösel dazu geben) Acht gleichmäßige Knödel abdrehen.

3. Den Rotkohl vierteln, den Strunk entfernen, waschen und in feine Streifen hobeln. Zwiebelwürfel in Öl goldgelb anbraten, dazu den Kohl geben und ca. 5 Minuten anbraten. Mit Setzers Gemüsebrühe aufgießen, den kleingeschnittenen Apfel, das Lorbeerblatt und die Zimtstange dazu geben und 30 Minuten schmoren lassen.

4. Nun die Entenbrust anbraten und bei ungefähr 150 - 160 °C im Ofen bei Umluft ca. 20 - 25 Minuten garen. Die geformten Semmelknödel ins kochende Salzwasser geben und ca. 20 Minuten leicht köchelnd ziehen lassen.

5. Die Pfefferrahmsauce in einem Topf langsam unter Rühren erwärmen. Das Rotkraut mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und weitere 5 Minuten schmoren lassen. Die Entenbrust im ausgeschalteten Backofen bei offener Türe ein paar Minuten ruhen lassen.

6. Anschließend die Entenbrust in dünne, schräge Tranchen schneiden und auf einem Teller zusammen mit dem Rotkohl, Semmelknödel und der Pfefferrahmsauce anrichten.

Roastbeef

unter Lebkuchenkruste mit Kartoffel-Haselnuss-Bällchen und karamellisierten Karotten, dazu Rahmsauce

Zutaten

Roastbeef unter Lebkuchenkruste:

1,5 kg	Roastbeef
½ Bund	Petersilie
80 g	Butter
2 EL	Dijon Senf
5	unglasierte Lebkuchen
	Salz, Pfeffer
1 Glas	Setzers Rahmsauce

Kartoffel-Haselnuss-Bällchen:

1 kg	mehlige Kartoffeln
150 g	gemahlene Haselnüsse
4	Eier
120 g	Mehl
	Salz
	Muskat
	Öl
	Semmelbrösel

Karotten:

1 kg	Karotten
80 g	Zucker
40 g	Butter
	Salz

Zubereitung

1. Für die Kruste alle Zutaten der Lebkuchenkruste mixen und kaltstellen. Das Roastbeef trocken tupfen und mit Salz und Pfeffer würzen. Anschließend von allen Seiten anbraten und die Lebkuchenmasse auf der Oberseite andrücken.
Im Backofen bei 140 °C ca. 40 - 45 Minuten garen. (ca. 53 - 60 °C Kerntemperatur)

2. Die Kartoffeln schälen und durch eine Kartoffel- oder Spätzlepresse drücken. 3 Eier, Nüsse, Salz, Muskat und Mehl mit den Kartoffeln vermengen. Gleichmäßige, runde Bällchen formen und danach in Ei und Semmelbrösel wenden.

3. Die Karotten waschen, schälen und in ca. 0,5 cm dicke Scheiben schneiden. Die Karotten in kochenden Salzwasser ca. 2 - 3 Minuten blanchieren.

4. Die Rahmsauce in einem Topf langsam unter Rühren erwärmen. Das Fleisch aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen.

5. Jetzt die Bällchen im heißen Öl rundherum frittieren. Danach die Butter zerlaufen lassen und den Zucker leicht karamellisieren und die Karottenscheiben dazu anschwenken. Jetzt das Fleisch in Scheiben schneiden und auf einem Teller mit den Bällchen, Karotten und Rahmsauce anrichten.

Vorname

Nachname

E-Mail Adresse

Vorwahl

Telefon (für evtl. Rückfragen)

Meine Abhol-SETZER-Filiale

Unsere Spezialitäten sind ab 20.12.2025 abholbereit.

bis spätestens

15.12.2025 bestellen!

Fax-Nummer:

07904 / 700 99 - 9

Dezember

Artikel-Nr.	Menge	Artikel	Tag der Abholung

Bestellt: Datum, Unterschrift

Setzer

www.landmetzgerei.de