FESTTAGS Spezialitäten 2026



SPÄTESTE BESTELLUNG: 15.12.2026
FRÜHESTE ABHOLUNG: 21.12.2026

Setzer

www.landmetzgerei.de

Weihnachtszeit

ist die wunderschöne Zeit, in der wir kurz innehalten dürfen.
Zwischen To-do-Listen und Plätzchenduft,
zwischen Lichterketten und Herzensmomenten.

Es ist die stille Erinnerung, langsamer zu werden,
tiefer zu atmen und sich daran zu erinnern, was wirklich zählt.
Echte Nähe, ehrliches Lachen und tiefe Dankbarkeit.

Damit Ihr Weihnachtsfest auch in diesem Jahr zu einem kulinarischen Highlight wird, haben wir wieder eine vielfältige Auswahl an köstlichen Spezialitäten für Sie zusammengestellt.

Für Ihre Bestellung einfach das ausgefüllte Bestellformular ausschneiden und bis

spätestens Dienstag, den 15.12.2026

direkt in unseren Fleischereifachgeschäften abgeben oder faxen.

Wir bedanken uns von Herzen, dass Sie uns auch in diesem Jahr wieder Ihr Vertrauen und Ihre Treue geschenkt haben.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Liebsten ein fröhliches Weihnachtsfest und erholsame Festtage. Für das neue Jahr wünschen wir Ihnen neben Erfolg und Glück alles Gute und vor allem Gesundheit.

Alternativ zu dieser Bestellliste können Sie auch bis zum 15.12.2026 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 Mett nach Thüringer Art, Weißbrot und Zwiebeln	2,69 €
9720	**Schweinefilet** gefüllt mit Mett nach Thüringer Art, 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 Mett nach Thüringer Art, 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, Mett nach Thüringer Art, Champignons und Zwiebeln	2,49 €
9781	**Schwarzwälder Schweinefilet** Schweinefilet mit Champignons, Mett nach Thüringer Art 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** 1er-Pack, geputzt, mit leichter Silberhaut, Stückgewicht ca. 375–425 g	2,89 €
9854	**Rinderbäckle** 2er-Pack, geputzt, leichte Silberhaut, Packungsgewicht ca. 750–850 g	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 Mett nach Thüringer Art, Kalbsbrät, Champignons und Zwiebeln	2,49 €



Kalb

9855	**Kalbsbäckle** 1er-Pack, geputzt, leichte Silberhaut, Stückgewicht ca. 170–200 g	3,79 €
9708	**Kalbsnierenbraten** aus der Brust	2,59 €
9709	**Jägerbraten vom Kalb** gefüllt mit Mett nach Thüringer Art, 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, vakuumverpackt	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, vakuumverpackt	3,49 €
9757	**Entenkeulen** frisch, mit Knochen, ca. 300 g–400 g, vakuumverpackt	1,99 €
9758	**Gänsebrust** frisch, mit Knochen, ca. 900 g, vakuumverpackt	2,99 €
9747	**1/2 Weideente** fertig sous vide gegart, für ca. 2–3 Personen, kalt ca. 800 g, vakuumverpackt, regionale Erzeugung	2,99 €
9740	**Weideenten-Keule** sous-vide gegart	2,99 €

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

PRODUKTE DIESER SEITE
sind ab
22.12.2026
abholbereit.

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

Wir beziehen unsere Bio-Puten vom Sternhof Weikersholz

9746	**Weidegans** frisch, 4,5 kg–6,0 kg, mit Innereien, deutsch	2,29 €



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

9761	**Weideente** frisch, 2,2 kg–2,5 kg, mit Innereien, deutsch	1,99 €



Wir beziehen unsere Weideenten von der Familie Blumenstock aus Emmertsbühl, Blaufelden



Für die ideale Zubereitung empfehlen wir Ihnen:

Die Weideente mit der Hautseite nach unten für 15 Minuten bei 150 °C Umluft braten. Anschließend wenden und mit der Schnittseite nach unten bei 200–210 °C Ober-/Unterhitze weitere 10–15 Minuten braten. Dabei gelegentlich mit dem austretenden Bratensaft beträufeln.



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 €
2080	**Preiselbeer-Rollbraten** Schweinerücken mit Preiselbeerfüllung und Camembert	2,49 €
2085	**Apfel-Speck-Rollbraten** Schweinerücken mit Apfelstücken und Bauchspeckwürfeln	2,49 €

Bitte geben Sie bei den Specials 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 vakuumverpackt.

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	1,39 €
2031	**Bratwurstgehäck / Mett nach Thüringer Art** roh, grob	1,59 €

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 €
42083	**Leberknödel** »hausgemacht«, vakuumverpackt, ca. 700 g–790 g	1,29 €
42086	**Grießklößchen** »hausgemacht«, vakuumverpackt, ca. 10–12 Stück, ca. 150 g–200 g	1,69 €
42087	**Markklößchen** »hausgemacht«, vakuumverpackt, ca. 15 Stück, ca. 160 g–220 g	1,69 €
42088	**Suppen-Fleischklößchen** »hausgemacht«, ca. 15 Stück, vakuumverpackt, ca. 160 g–210 g	1,69 €
42601	**Eierspätzle** »hausgemacht«, vakuumverpackt, ca. 450 g–530 g	0,99 €
42605	**Leberspätzle** »hausgemacht«, vakuumverpackt, ca. 330 g–380 g	1,09 €
42606	**Brätspätzle** »hausgemacht«, vakuumverpackt, ca. 500 g–540 g	1,09 €
42613	**Semmelknödel** ca. 80 g/Stück, »hausgemacht«, vakuumverpackt, 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	**Gänsejus** 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	**Apfel-Rotkohl** 370 g Glas	3,99 €
4916	**Bolognesesauce** 370 g Glas	7,90 €
4917	**Rindergulasch** 370 g Glas	8,90 €
4919	**Hotdog-Würstchen** 7 Stück im Glas	4,79 €
4921	**Hotdog-Würstchen Pute** 7 Stück im Glas	4,79 €
4926	**Putencurry** 370 g Glas	7,90 €
4930	**Gulaschsuppe** rein Rind, 370 g Glas	6,90 €
4937	**Königsberger Klopse** 370 g Glas	6,90 €

4933	**Veganes Thai-Curry** 370 g Glas	VEGAN	8,90 €
4934	**Vegane Bolognesesauce** 370 g Glas		7,90 €

Küchenfertig

ZUM ERWÄRMEN IN DER BACKOFENSCHALE

Artikel-Nummer		Preise pro 100 g
9871	**Sauerbraten** in Bratensauce, ca. 800 g (etwa 2–2,5 Portionen)	1,99 €
9872	**Zartes Hähnchenbrustfilet** in Curryrahmsauce, ca. 800 g (etwa 2–2,5 Portionen)	1,99 €
9873	**Rahmfilettöpfchen** vom Schwein, in Pilzrahmsauce, ca. 800 g	1,99 €

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 €
9869	**Fleischtöpfchen – Schweizer Art** würziger Schweinerücken, mit Schinken und Käse geschichtet und mit Rahmtopping verfeinert	2,49 €
9870	**Rahmtöpfchen – Wiener Art** Schweinefilet mit Pilzen und Reibekäse	2,79 €

FESTLICHE Gänsekeule

mit Gänsesauce, Rosenkohl und Semmelknödeln



Zutaten

für 4 Personen:

- 4 Gänsekeulen
- 2 Gläser Setzer Gänsesauce
- 8 Semmelknödel (1 Packung)
- 750 g Rosenkohl
- 1 Bund Suppengemüse
- etwas Sonnenblumenöl
- etwas Butter
- Salz, Pfeffer und Beifuß

Zubereitung

1. Die Gänsekeulen auf der Fleischseite großzügig mit Salz, Pfeffer und Beifuß würzen.

2. Das Suppengemüse putzen, in kleine Stücke schneiden und auf einem leicht geölten Backblech verteilen. Die gewürzten Gänsekeulen mit der Hautseite nach oben darauflegen.

3. Die Gänsekeulen im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 45 Minuten garen. Anschließend die Temperatur auf 200 °C erhöhen und die Haut etwa 5 Minuten knusprig bräunen.

4. Währenddessen den Rosenkohl putzen, die äußeren Blätter entfernen und die Strünke kreuzweise einschneiden.

5. Den Rosenkohl in kochendem Salzwasser ca. 8 Minuten bissfest garen und anschließend abgießen.

6. Etwas Butter in einer Pfanne schmelzen, den Rosenkohl darin schwenken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

7. Die Gänsesauce in einem Topf bei niedriger Hitze langsam erwärmen.

8. Die Semmelknödel in siedendem, nicht kochendem Salzwasser ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Anrichtung

Jeweils eine knusprige Gänsekeule mit zwei Semmelknödeln und einer Portion Rosenkohl auf einem Teller anrichten.
Die warme Sauce dazugeben und servieren.

Guten Appetit!

GEBACKENE Birne

auf Mascarpone-Vanille-Creme mit Honig und karamellisierten Walnüssen



Zutaten

für 4 Personen:

- 2 Birnen
- 1 Limette
- 200 g Mascarpone
- ½ TL Vanillepaste
- 200 g Zucker
- 50 g Honig
- 1 Zweig Thymian
- 100 g Walnüsse

Zubereitung

1. Birnen schälen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse entfernen.

2. Limettenschale fein abreiben und den Saft auspressen. Beides mit Honig und etwas frischem Thymian vermengen.

3. Die Birnenhälften mit der Honig-Limetten-Mischung bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C Umluft ca. 10 Minuten backen.

4. Mascarpone mit Vanillepaste und 60 g Zucker zu einer glatten Creme verrühren.

5. Einige Walnüsse zur Dekoration beiseitelegen, die restlichen grob hacken.

6. Gehackte Walnüsse in einer Pfanne leicht anrösten und mit einem Teil des übrigen Zuckers karamellisieren. Die beiseitegelegten Walnüsse ebenfalls karamellisieren.

7. Die Mascarpone-Vanille-Creme auf Tellern anrichten, jeweils eine warme Birnenhälfte daraufsetzen und mit karamellisierten Walnüssen garnieren.

GESCHMORTE Kalbsbäckle

mit Kartoffelgratin und Rahm-Wirsing



Zutaten

für 4 Personen:

- 2 Gläser Setzer Kalbsbäckchen
- 1 Schale Setzer Kartoffelgratin (1.000 g)

Für den Rahm-Wirsing:

- 1 kg Wirsing
- 1 Zwiebel
- 2 EL Butterschmalz
- 1 EL Mehl
- 200 ml Sahne oder Crème fraîche
- 1 Glas Setzer Gemüsebrühe
- Salz, Pfeffer und Muskat nach Geschmack

Zubereitung

1. Die Schale Kartoffelgratin öffnen und im vorgeheizten Backofen bei 160 °C ca. 40–45 Minuten goldbraun backen.

2. Die Kalbsbäckchen mit ihrer Sauce in einem Topf bei niedriger Hitze langsam erwärmen.

3. Den Wirsing vierteln, den harten Strunk entfernen und die Blätter in feine Streifen schneiden.

4. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. Butterschmalz in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebelwürfel darin glasig dünsten.

5. Den Wirsing hinzugeben und bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten anrösten.

6. Das Mehl über den Wirsing streuen, kurz mitrösten und anschließend mit Gemüsebrühe und Sahne ablöschen.

7. Zugedeckt ca. 8–10 Minuten sanft köcheln lassen, bis der Wirsing weich ist, aber noch etwas Biss hat.

8. Den Rahm-Wirsing mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Anrichtung

Die Kalbsbäckchen aus der Sauce nehmen und in Scheiben schneiden.

Jeweils eine Portion Kartoffelgratin mit dem Rahm-Wirsing auf einem Teller anrichten. Die Kalbsbäckchen daneben platzieren, zum Schluss mit der warmen Sauce überziehen und servieren.

Guten Appetit!

Vorname

Nachname

E-Mail-Adresse

Vorwahl

Telefon (für evtl. Rückfragen)

Meine Abhol-SETZER-Filiale

Unsere Spezialitäten sind ab 21.12.2026 abholbereit.

bis spätestens

15.12.2026 bestellen!

Fax-Nummer:

07904 / 700 99 - 9

E-Mail:

info@landmetzgerei.de

Dezember

Artikel-Nr.	Menge	Artikel	Tag der Abholung

Bestellt: Datum, Unterschrift

Setzer
www.landmetzgerei.de