

Bis Samstag, 13.Dezember 2025 nehmen wir gerne Ihre komplette, verbindliche Weihnachtsbestellung entgegen.

Dieses Jahr haben wir für Sie wieder einige besondere Köstlichkeiten zusammengestellt, die Ihre Festtage zu einem besonderen Gaumenerlebnis werden lassen.

Unsere Weihnachtsspezialitäten 2025:

Kräuterroastbeef mit Gartenkräutermischung backfertig vorbereitet als Steak oder Braten 100g 3,99€

Zarter Rinderbraten mit Zwiebel-Rotweinmarinade in Folie. 100g 2,76€

Kalbsscherzel als Braten oder Steak mit einer Kruste aus Zitronenpfeffer.

Backofenfertig ab 1 Person. 100g 3,69€

Schweinefilet "Kräutergarten"

Backofenfertiges Schweinefilet mit Kräutern aus Susannes Kräutergarten.

Backzeit: 1,5 Std. bei 150°C im Backofen. 100g 2,78€

Klassische Weidelammkeule mit einer Kruste aus feinen Kräutern.

Backzeit: Je nach Größe 1-2 Std. Ideale Beilagen sind Kartoffelgratin und Speckbohnen 100g 3,18€

Wildschweinbraten

Ein Genuss, nicht nur für Wildspezialisten! Wir richten Ihnen gerne backofenfertige Braten in der Folie. Als Beilage empfehlen wir Semmelknödel und Rotkraut.

Backzeit für den Braten: Je nach Größe 1-2 Std. 100g 3,69€

Schweinebraten umhüllt mit feiner Marinade aus Stockschwämmle und Pfifferlingen in der praktischen Backfolie.

Winterliche Blattsalate und Spätzle sind die passenden Begleiter.

Backzeit: 1,5 Std bei 150 °C. 100g 1,85€

Weihnachtliches Hüttensteak für den Ofen oder die Pfanne.

Backzeit: ca. 25 Min bei 150°C. 100g 1,85€

Schmortopf vom Weiderind.

Gewürzte Würfel, die nur noch kurz angebraten werden und dann im Ofen in Rotwein 2,5 bis 3 Std. geschmort werden. Dazu passen Semmelknödel oder Spätzle und Backofengemüse.

Weihnachtliche Flugentenbrust

Entenbrust backofenfertig gewürzt im Förmchen, die nach 2/3 der Backzeit mit Wein oder Sahne abgelöscht wird. Als Beilage empfehlen wir Rotkraut und Knödel.

Backzeit: 35-40 Minuten bei 200°C. 100g 3,89€

Hähnchenbrust "asiatisch", fein mariniert.

Bei 170°C ca. 30 Minuten im Backofen backen. 100g 2,09€

Feine Putenbrust mit einem Mantel aus Rosmarin und Olivenöl in der Backfolie.

Backzeit: 1,5 Std bei 150°C

Dazu passen Nudeln oder Kartoffelgratin und Blattspinat. 100g 2,39€

Wir hoffen, wir konnten Ihnen bei Ihrer Weihnachtsmenü-Planung einige Anregungen geben, und würden uns über eine Bestellung freuen!

Selbstverständlich richten wir Ihnen auch jeden anderen Braten gerne backofenfertig in Folie.