

SEIT



1990

CLAßEN

QUALITÄT AUS DER REGION

Verwöhn-Ideen für die festlichen Tage des Jahres

Angebote gelten vom 19.12.2025 - 31.12.2025
(Fix- und Fertig-Gerichte ab 19.12.2025)
Wir bitten um Vorbestellung bis zum 13.12.2025

Frische Spezialitäten

(Garzeiten gelten für Umluft- Vorheizen bitte nicht vergessen -KT = Kerntemperatur)

Wir bitten um Vorbestellung bis zum **13.12.2025**

**01. SAFTIGER SCHWEINENACKEN-
ROLLBRATEN VOM STROHSCHWEIN**
gefüllt Pflaume, Apfel, Zwiebel,
Majoran, Frischkäse
(Umluft 150°C ca. 90 Min - 85°C-KT)
17,90 €/kg

**02. MAGERER SCHWEINEBRATEN VOM
STROHSCHWEIN**
gefüllt mit Maronen,
Trüffelbutter, Schalotten,
Rosmarin & Schwarzbrot-Croutons
(Umluft 120°C ca. 90 Min - 64°C KT)
18,80 €/kg

**03. SCHWEINEFILET VOM STROHSCHWEIN
IM SPECKMANTEL**
gefüllt mit Schinken
und Käse
(Umluft 140°C ca. 45 Min - 60°C-KT)
25,80 €/kg

**04. SAUERBRATEN AUS DER
WEIDERINDKEULE**
fertig eingelegt
24,90 €/kg

**05. SCHLESISCHE
WEIHNACHTSBRATWURST**
mit Kalbsfleisch hergestellt
17,80€/kg

06. ANGUS-HÜFTBRATEN
fein gewürzt im Baconmantel
(Umluft 150°C-40 Min - 55°C-KT)
36,90 €/kg

**07. WALDPILZSTRUDEL
"DIE FEINE BEILAGE"**
(Pilzduxell im Blätterteig)
ab 2 Personen
(Ofen vorheizen auf 200° Umluft- 30 minuten)
35,00 €/kg

**08. RINDERBRATEN VOM
LONGHORN-OCHSEN**
aus dem Biozuchtbetrieb
von Gut Laach
gefüllt mit Pfifferlingen,
Schalotten, Kräutern,
Croutons, rohem Schinken
26,80 €/kg

**09. PUTENBRATEN IM
KNUSPERMANTEL**
gefüllt mit Orangenfilets,
Ricotta, Pistazien, Dattel
und frischer Minze
Mindestabnahme 1 Kg
(Umluft 140°C ca. 70 Min - 67°C-KT)
25,80 €/kg

10. GÄNSEKEULEN SOUS VIDE VORGEGART
(180°C-25 Min)
36,80 €/kg

11. FONDUE- ODER RACLETTE- MIX
je 1/3 Angus Rind , -Schwein
und -Geflügelfleisch
28,80 €/kg

13. GANS "GANZ EINFACH-KOMPLETT PAKET"
Für 4 Personen
1 x Gans sous Vide vorgegart,
Orangensoße, 8 Klöße, 1Kg Rotkohl
(mit Erwärmanleitung)
Nur mit Vorbestellung bis 09.12.2024
36,50 € pro Person

Dazu empfehlen wir:
**UNSERE HAUSGEMACHTEN SOßEN
& FONDS IM 2 PORTIONEN-GLAS**
Orangen-Portwein-Soße (zu Geflügel)
Bratensauce (zu Geflügel/Wild/Rind/Steak)
Pflaumensoße (zu Wild/Rind/Schwein/Geflügel)
Pfifferlingsoße (zu Wild/Rind/Schwein)
Steinpilzsoße (zu Wild/Rind/Schwein)
Feine Rotwein-Jus (zu Wild/Rind/Schwein)

Rinderfond
Wildfond
Gänsefond

SEIT 1998
CLABEN
QUALITÄT AUS DER REGION

Wurst- und Schinkenspezialitäten für die Festtage

- | | |
|--|---|
| <p>13. WEIHNACHTSSCHINKEN
VOM HIRSCH AUS DER EIFEL
5,99 € /100 g</p> <p>14. ROASTBEEF-BRATENAUFSCHNITT
für Ihren Vorspeiseteller
5,80 € /100 g</p> <p>15. WEIHNACHTSLEBERWURST
mit Walnuss & Rübenkraut
über Buchenholz geräuchert
2,49 € / 100 g</p> <p>16. HIRSCHKAMINWURZEN
3,99 € /100 g</p> <p>17. WILDPATE NACH ART DES HAUSES
2,80 € /100 g</p> <p>18. WILDSALAMI
3,59 € /100 g</p> <p>19. PASTRAMI
VOM LONGHORN
4,90 € /100 g</p> | <p>20. WACHOLDERSCHINKEN
VOM STROHSCHWEIN
2,59 € / 100 g</p> <p>21. GERÄUCHERTE ENTENBRUST
aus dem Kirschrauch
Für Ihre Vorspeise
5,90 € /100 g</p> <p>22. WILDSCHWEINSCHINKEN
AUS DEM BUCHENRAUCH
4,90 € /100 g</p> <p>23. RACLETTEKÄSE
aus Bio-Heumilch von
Haus Bollheim
2,99 € /100 g</p> |
|--|---|



**Auf Vorbestellung bis zum 09.12.2025
bieten wir Ihnen ferner:**

Freilandgänse (Aufzucht und Schlachtung aus einer
Hand von Familie Claßen)

Freilandputer vom Meierhof (Aufzucht und Schlachtung aus einer Hand)

Dupont Enten aus Frankreich

Kaninchen von Lapinchen aus der Eifel

Aromatisches Dry Aged Fleisch vom Longhorn-Ochsen

aus der Biozucht Gut Laach

Wild von unseren heimischen Jägern

Spezialitäten vom Strohschwein

Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung



Fix- und Fertiggerichte

Erwärmen und Genießen - Schalen sind für Backofen und Mikrowelle geeignet

Nachfolgende Gewichtsangaben entsprechen einer Portion

Wir bitten um Vorbestellung bis zum **14.12.2025**

Die Fertiggerichte sind ab dem **20.12.2025** erhältlich

Die Desserts sind ab dem **23.12.2025** erhältlich

VORSPEISEN:

Preis pro Portion

24. RINDERKRAFTBRÜHE

mit Fleisch- und Gemüseeinlage
im Glas (2 Portionen-Glas)

1,40 € /100g

25. RAGOUT-FIN

mit Hühner- und Kalbsfleisch
Spargel und Champignons

7,90 €

26. FLUSSKREBSCOCKTAIL

mit Calvados im Weckglas

5,90 €

27. VITELLO TONNATO

Kalbsbraten mit Thunfischsauce

5,90 €

33. WILDSCHWEINRÜCKEN

in Feigen-Rotweinsoße

12,90 €

34. REHKEULE

in Preiselbeersöße

12,90 €

35. ROTKOHL MIT APFELSTÜCKEN

3,00 €

36. SPECKBÖHNCHEN GEWICKELT

4 Stück

5,80 €

37. KARTOFFELGRATIN

mit Käse zum überbacken

4,50 €

38. SEMMELKNÖDEL MIT FRISCHEN KRÄUTERN

2 Stück

4,00 €

Außerdem frische Spätzle von Albgold
und diverse Knödel von Knödelfein vorrätig

HAUPTSPEISEN:

Preis pro Portion

28. SCHWEINEFILET VOM STROHSCHWEIN

mit Steinpilzsoße

9,90 €

29. RINDERBRATEN AUF BAROLOSOßE

10,90 €

30. RHEINISCHER SAUERBRATEN

VOM WEIDERIND

10,90 €

31. OCHSENBÄCKCHEN AUF PORTWEINSOßE

im Glas

13,90 €

32. HIRSCHGULASCH MIT PFIFFERLINGEN

im Glas

ca. 13,50 €

DESSERT:

39. BRATAPFEL-CREME IM GLAS

4,50 €

40. PANNA COTTA MIT BEERENSPIEGEL

4,50 €



SEIT 1990

QUALITÄT AUS DER REGION

Bestellformular

Einfach eintragen und in unserer Fleischerei abgeben

Name

Adresse

Telefonnummer

Abholtermin 20.12.2025 22.12.2025 23.12.2025 24.12.2025

☐☐☐☐

Ihre Bestellung

Unterschrift Mitarbeiter/in

Abholnummer

Bitte beachten Sie,

- dass wir keine Vorbestellungen für Hackfleisch annehmen
(kann nur frisch über die Theke mitgenommen werden)
- Vorbestellungen können bei Kartenzahlung an unserem Abholfenster abgeholt werden

Angebote gelten vom 18.12.2024 – 31.12.2025

(Fix- und Fertig-Gerichte ab 19.12.2025)

Wir bitten um Vorbestellung bis zum 13.12.2025



Ein herzlicher Dank!

In der Weihnachtszeit, die uns daran erinnert, was wirklich wichtig ist, möchten wir Ihnen von Herzen für, Treue, Wertschätzung und Unterstützung danken, die Sie unserem Familienbetrieb entgegenbringen. Es ist uns eine Freude, Sie mit frischen regionalen Produkten und handwerklicher Qualität zu versorgen. Wir wünschen Ihnen und Ihrer Familie ein frohes, besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Start ins neue Jahr. Möge es voller Freude, Genuss und Wohlbefinden sein.

Ihre Familie Claßen und Team