



Ehehalt's Himmmlische Schlemmereien



Jägertaschen gefüllt
mit Brät, Champignons & Röstzwiebeln

1,79 €
100g

Hirtentaschen gefüllt
mit Brät, Schafskäse & Knoblauchmarinade

1,79 €
100g

Flammtaschen gefüllt
mit Brät, Schinken & Flammkrustenmarinade

1,79 €
100g

Zubereitung: 1 Std. bei 160°C im Backofen

Raclette- & Fonduefleisch

Schweinelende
Hähnchenbrust
Putenbrust
Rinderlende
Rinderhüfte



**Wir bitten um Vorbestellung für
Weihnachten & Silvester!**

Frisches Wild & Geflügel auf Vorbestellung (Tagespreise)



Geflügel

Entenbrustfilet
Ganze Enten
Ganze Puten

Wild

Hirschkeule
Rehkeule
Rehrücken
Wildschwein

Gänse

Gänsekeulen
Ganze Gänse ab 5 Personen

**Vorbestellung bis
spätestens 13.12.2025!**

Genießer - Angebote zum Fest

Schweinelende
natur

1,99 €
100g

Rinderrouladen
natur

1,99 €
100g

Putenschnitzel
natur

1,79 €
100g

Rumpsteaks
zart und abgehangen

3,49 €
100g

Festtagsaufschnitt
mit Braten und Pasteten

1,49 €
100g

Wiener Würstchen
geräuchert

1,49 €
100g

Grillschinken
mit leckerer Kruste

1,99 €
100g

Semmelknödel
hausgemacht

0,79 €
100g

Unsere Festtagsempfehlungen für den Backofen - schnell & bequem zubereitet!

Waidmannslende mit Maronen

Ganzes Schweinefilet gefüllt mit einer feinen Waldpilz-
mischung und Maronen in Pilzrahmsoße

Zubereitung im Backofen: 1 Stunde bei 160°C



Rinderfilet „natur“

als Steaks oder am Stück

Zubereitung: Jede Seite 2 Min. scharf anbraten, dann in
Alufolie im Backofen bei 90 °C ca. 8-10 Min. ruhen lassen



Ganze Ente (für 4 Personen)

gefüllt mit einer Semmelknödel-Füllung aus Brötchen,
Zwiebeln und Dörrfleisch

Zubereitung: 2,5 Stunden bei 150°C



Entenbrustfilet „Orange“

mit einer edlen Mandelorange-Füllung, bratfertig zubereitet!

Zubereitung im Backofen: ca. 1 Stunde bei 160°C



Rinderrouladen gefüllt

mit Dörrfleisch, Gurken, Zwiebeln und Senf, mariniert

Zubereitung im Bräter: Mit Wurzelgemüse anbraten, mit
Flüssigkeit auffüllen und 1,5 Stunden bei 160° garen!



Kalbsrollbraten „Försterin Art“

gefüllt mit Schinken-Champignon-Brät

Zubereitung im Backofen: 1,5 Stunden bei 160°C



Gänsekeule „festlich-klassisch“

natur oder gewürzt

Zubereitung im Backofen: 1,5 Stunden bei 160°C



Wir bitten um Vorbestellung per Bestellschein auf der Rückseite bis spätestens 19.12.2025!