

Wild

aus heimischen
Landesforsten

Hirschbraten, ohne Knochen	100g	3,20 €
Rehkeule, ohne Knochen	100g	3,98 €
Wildschweinkeule, ohne Knochen	100g	3,88 €
Hirschgulasch von Hand geschnitten	100g	3,40 €

Frisches Geflügel

frische deutsche Gans 4,5-5,5 kg	100g	2,78 €
Freiland Pute ab 4kg von Meierhof-Rassfeld	100g	2,30 €
Freiland Putenoberkeule von Meierhof-Rassfeld, mit Knochen	100g	2,10 €
Kikok Hähnchen zum Braten und Kochen	100g	1,18 €
frz. Barbarie Flugentenbrust	100g	3,68 €
frz. Barbarie Flugentenkeule	100g	1,98 €

frisches Geflügel bitte bis zum 29. Nov. bestellen

Lieblingskäse

je 100g 1,98 €

„Sizilianischer“ Frischkäse
mit Yuzu und rosa Pfeffer, 44% Fett i. Tr.
„1001 Nacht“ Frischkäse
mit Curry, Datteln und Aprikosen, 44% Fett i. Tr.

Badische Weihnachten

Badisches Schäufole vorgegart im Kochbeutel, ca. 1,2 kg	100g	1,68 €
Badischer Kartoffelsalat mit Fleischbrühe zubereitet	100g	1,38 €
Sauerkraut fix & fertig	100g	-,98 €

Und zum Kartoffelsalat...?

Schlesische Weißwurst / Wiener Würstchen
je 100g 1,88 €

Festliche Braten

Backschinken mit Kräuterkruste roh, gepökelt, bratfertig vorbereitet	100g	1,38 €
Birnen-Gorgonzola-Cordon-bleu vom Schwein mit Panko-Mandel-Panade, bratfertig paniert	100g	1,88 €
Truthahnrollbraten, roh 1,5-2 kg Freilandputenbrust gefüllt mit Pesto, Rucola, getr. Tomate und Mozzarella, bratfertig vorbereitet bei 150°C Umluft / Kerntemperatur 65°C / 1 1/2h Std.	100g	2,48 €
Salimbocca vom Huhn KIKOK Hähnchenbrust mit Salbei und luftgetrocknetem Schinken umwickelt, zum Kurzbraten	100g	2,98 €

Gans fröhlich

Gänsekeule, sous-vide gegart mit Soße Zubereitung: im Backofen bei 180°C 30 Minuten knusprig backen	Stück	19,80 €
Gänsebrust, roh gefüllt mit Äpfeln & Rosinen, bratfertig vorbereitet Zubereitung: im Backofen bei 160-180°C (je nach Ofentyp) ca. 90 min braten	100g	3,68 €

Gänse-Paket für 3-4 Personen Paket 110,00 €
zwei vorgegarte Gänsekeulen, eine gefüllte Gänsebrust und
600ml Bratensoße, 8 Kartoffelklöße, 1000g Rotkohl

Kartoffelklöße	Bratensoße, hausgekocht
Stück 1,20 €	100g 1,20 €
Rotkohl, hausgekocht	
	100g 1,25 €

Öffnungszeiten

Montag	22. Dezember	8 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰ Uhr
Dienstag	23. Dezember	8 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰ Uhr
Heiligabend	24. Dezember	8 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr
An Heiligabend ist nur die Abholung von Bestellungen möglich		
Montag	29. Dezember	8 ⁰⁰ - 14 ⁰⁰ Uhr
Dienstag	30. Dezember	8 ⁰⁰ - 18 ⁰⁰ Uhr
Silvester	31. Dezember	8 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr

von Freitag, den 02. Januar bis Samstag, den 10. Januar 2026
machen wir Neujahrsferien. In diesem Zeitraum ist das Geschäft
und der Partyservice geschlossen.
Wir wünschen Ihnen fröhliche Weihnachten
& einen guten Start ins neue Jahr 2026.
Familie Nagel & das Papenburg Team

Weihnachten 2025


Papenburg

Burgdorfer Straße 37 in 31303 Burgdorf
www.welt-weit-wurst.com
info@fleischerei-papenburg.de
Telefon: 05136/ 2536

Feines fürs Fest

kalte Platte „Stille Nacht - heilige Nacht“

Medaillons vom Schweinefilet, Geflügelspieß, Putenschnitzelchen, Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Sharonfrucht mit Schinken und Mozzarella, Antipastispieß, Auberginenröllchen mit Schafskäse-Walnuss-Füllung, Medjoul Datteln im Speckmantel, dazu Currycreme

ab 2 Personen
pro Person **24,80 €**

Fischplatte „Oh du fröhliche“

geräuchertes Forellenfilet, Matjes Salat, Makrelenfilet, Stremellachs und Räucherlachs, dazu Honig-Senf-Soße und hausgemachte Remoulade

ab 2 Personen
pro Person **23,80 €**

Wintersalat „Alle Jahre wieder“

gemischter Blattsalat, Weintrauben, Birne, Schafskäse, Granatapfelkerne, rote Zwiebel, Schnittlauch und Cassis Dressing

ab 2 Personen
pro Person **6,00 €**

Abholung von kalten Platten
am 24.12. 11 Uhr - 12 Uhr
am 25.12. 10 Uhr - 11 Uhr

Schöne Bescherung

Bunter Kartoffelsalat 100g **1,68 €**
mit Apfel, Radieschen & roter Zwiebel

Roter Heringssalat Becher **6,50 €**
mit Apfel, Zwiebel und Ei (350g)

hausgebeizter Lachs (125g) Becher **6,90 €**
mit Sauerkirschen, Gin, Dill & Zitrone

Antipasti Becher Becher für 2 Personen **11,50 €**
Paprika, Champignons, Zucchini, Karotten mariniert mit Knoblauch & Zitrone, dazu Mozzarella & Parmesanspäne

Entenbrust (90g) Becher **6,90 €**
mit Orangen, Granatapfel & Walnüssen in Orangen-Dressing

Roastbeef (90g) Becher **6,90 €**
medium gebraten, mit Thunfisch-Aioli & Kapern-Knoblauch-Topping

Vitello Tonnato (90g) Becher **6,90 €**
zarte Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße

Medjoul Datteln Becher **5,40 €**
gefüllt mit Ziegenfrischkäse & Walnüssen (3 Stück im Becher)

Papenburgs Weihnachts Hits

Rinderschmorbraten Schale für 2 Personen **19,80 €**

mit Champignons und Kräuterseitlingen in feiner Rotweinsoße

Zungenragout hausgemacht 100g **2,50 €**

Scheiben von der Rinderzunge mit Champignons und Saucischen in Madeirasoße, 500g / 1000g Becher

Rinderrouladen klassisch gefüllt 100g Fleischeinwaage **3,60 €**

fix & fertig in Bratensoße

Hirschbraten Schale für 2 Personen **26,80 €**

mit braunen Champignons und Cranberries in feiner Wildsoße

Wildschweinragout Schale für 2 Personen **24,80 €**

in herzhafter Wildsoße

Hähnchenbrust Tomate & Olive Schale für 2 Personen **17,80 €**

Hähnchenbrust vom KIKOK Huhn mit frischen und getrockneten Tomaten, Oliven und Tomaten-Basilikumsoße

Teriyaki Ente Schale für 2 Personen **19,80 €**

Entenbrust mit buntem Sesam-Gemüse

Lachsfilet mit Cranberrie-Gin-Butter Schale für 2 Personen **28,80 €**

und kleinen Kartoffeln für den Ofen

Kartoffelgratin (Beilage) 2 Portionen **6,20 €**

Gemüseschale (Beilage) 2 Portionen **7,20 €**

mit Blumenkohl, Rosenkohl, Möhren und Bohnen

Ratatouille (Beilage) Schale **8,50 €**

Schmorgemüse von Paprika, Aubergine, Tomaten und Zwiebel
ausreichend für 2-3 Personen

Desserts

je Portion **4,50 €**

Spekulatius Panna cotta

mit Apfel-Cranberrie-Kompott

Tirami su

Löffelbiskuit geschichtet mit Mascarponecreme und Kakao, enthält Kaffee und Amaretto

Schichtdessert mit Cookies und Trauben

Amerikanische Schokoladenkekse geschichtet mit Mascarpone-Quark-Creme und Weintrauben

Unsere Festtagsangebote sind
gültig vom 20. bis 31. Dezember 2025
Für Druckfehler keine Haftung.

hausgekochte Suppen

Papenburgs Hochzeitssuppe 500g **6,00 €**

mit Spargel, Eierstich, Nudeln und Mettbällchen

Maronensuppe 500g **6,50 €**

mit gebratenem Bacon

Kürbis-Ingwer-Suppe 500g **5,00 €**

vegan

Fleischlos fröhlich

Maronen-Pilz-Ragout Schale für 2 Personen **18,80 €**

mit Roter Beete aus dem Ofen, enthält Rotwein

Beilagenempfehlung: Kartoffelpüree

Rosenkohl-Kürbis-Curry Schale für 2 Personen **13,80 €**

mit Datteln und Kokosmilch, vegan

Beilagenempfehlung: Basmatireis

Pilz-Stroganoff Schale für 2 Personen **17,80 €**

Kräuterseitlinge, Austernpilze, Pfifferlinge, Champignons mit Rotwein geschmort
Beilagenempfehlung: Bandnudeln

Rote Beete „Wellington“ Stück **18,00 €**

vegetarischer Blätterteigstrudel mit Pilzfarce
ausreichend für 2-3 Personen
Beilagenempfehlung: gemischer Blattsalat

Silvester Knaller

ab 10 Personen

Menü Medaillons in Pfefferrahm pro Person **18,00 €**

Schweinefilet in Pfefferrahm mit verschiedenen Pilzen und Zwiebeln, dazu Spätzle und gemischter Blattsalat

Menü Gemüsebett von Huhn pro Person **19,00 €**

KIKOK Hähnchenbrust auf mediterranem Gemüse, gratiniert, dazu Kartoffelgratin und gemischter Blattsalat

Menü Lasagne pro Person **11,00 €**

Lasagne Bolognese mit Käse gratiniert, dazu gemischter Blattsalat

Menü Cannelloni Spinat-Ricotta pro Person **11,50 €**

vegetarische gefüllte Cannelloni, gratiniert mit Bechamelsoße und Käse, dazu gemischter Blattsalat

Ihre Silvesterbestellung nehmen
wir gerne bis Samstag, den 20.12. entgegen.
Abholung am 31.12. bis 19 Uhr
Die Speisen werden in Rechauds angerichtet.

