ABHOLUNG IHRER BESTELLUNGEN IN UNSEREN FILIALEN WÄHREND DER ÖFFNUNGSZEITEN:

KRAMGASSE 4
Telefon: 02632 43530

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr: 07:00 – 18:30 Uhr
Sa: 06:00 – 16:00 Uhr
24.12.: 06:00 – 13:00 Uhr

SCHILLERRING 76
Telefon: 02632 495196

Öffnungszeiten:
Mo bis Fr: 06:30 – 13:30 Uhr
24.12.: 06:00 – 13:00 Uhr

BESTELLEN SIE GERNE AUCH ONLINE ÜBER UNSERE HOMEPAGE WWW.AHSEMACHER.DE ODER UNTER METZGEREI@AHSENMACHER.DE

AHSENMACHER GMBH & CO KG | 56626 ANDERNACH
WWW.AHSENMACHER.DE

WIR WÜNSCHEN IHNEN UND IHRER FAMILIE EINE BESINNLICHE UND RUHIGE WEIHNACHTSZEIT.

Johannes, Lars & Alexander
Ahsenmacher & Team



CASINO
EVENTLOCATION

DAS CASINO AHSENMACHER IN DER ANDERNACHER KLINGELSWIESE IST ZU JEDER JAHRESZEIT DIE PASSENDE LOCATION FÜR IHR EVENT:

- Bestuhlt 50-200 Personen / Stehend bis zu 350 Personen
- Klimaanlage
- Barrierefrei
- WLAN (bis zu 100.000 mbit/s Up- und Download)
- Eingebettet in einer wunderschönen Parkanlage mit Sonnenterrasse direkt am Teich
- Ausreichend Parkplätze direkt am Haus
- Freie Trauung in der Parkanlage unter der Weide oder im Obergeschoss des Hauses möglich





WEIHNACHTLICHE KÖSTLICHKEITEN

Ahsenmacher

UNSERE EMPFEHLUNGEN IM ADVENT

Deutsches Rind und Kalbfleisch in Spitzenqualität

	Preise / kg
Rinderzunge *frisch oder gepökelt*	19,90 €
Rinderschmorbraten	24,90 €
Rinderrouladen *aus der Oberschale*	25,90 €
Tafelspitz	26,90 €
Roastbeef *zart gereift*	44,90 €
Sauerbraten eingelegt nach Hausfrauenart	26,90 €
Schlesische Weißwurst	26,90 €
Kalbschnitzel aus der Oberschale	49,90 €

GEFLÜGEL

	Preise / kg
Hähnchenbrustfilet	19,98 €
Kikok Hähnchen Deutschland	13,98 €
Frisches Entenbrustfilet	34,98 €

WILD*

	Preise / kg
Wildschweinkeule *ohne Knochen*	29,98 €
Rehkeule *ohne Knochen*	39,98 €
Rehrücken *mit Knochen*	69,98 €
Hirschkeule *ohne Knochen*	34,98 €

FONDUE

	Preise / kg
Fonduefleisch gemischt	26,98 €

(Rinderhüfte, Schweinefilet und Putenbrust)

WEITERES GEFLÜGEL, WILD, LAMM- UND KALBFLEISCH

Diese Spezialitäten haben wir ständig vorrätig, fragen Sie uns gerne an.

ENTEN, PUTEN, GÄNSE UND KANINCHEN

Bitte rechtzeitig vorbestellen!

** solange der Vorrat reicht*

KÜCHENFERTIG VORBEREITET

	Preise / kg
Schweinefilet im Blätterteig	24,90 €
Schweinefilet gefüllt *mit Champignons oder Gemüse oder Rotweinpflaumen, mit Speck umwickelt*	24,90 €
Putenbrust *mit Aprikose und Zimt gefüllt*	19,90 €
Putenspießbraten *mit Zwiebeln und Petersilie gefüllt*	18,90 €
Kassler im Blätterteig	14,90 €
Spießbraten	13,90 €
Krustenbraten	16,90 €
Rinderhüfte *mit Rotweinpflaumen gefüllt*	29,90 €
Roastbeef *mit Kräuterkruste*	44,90 €

FRISCH AUS UNSERER CATERINGKÜCHE, ABGERUNDET MIT EINER FEIN ABGESTIMMTEN SAUCE & IM KOCHBEUTEL VERPACKT – NUR AUF VORBESTELLUNG

Fleischeinwaage mindestens 200g je Portion	*pro Portion*
Hirschedelgulasch *nach Art des Hauses*	14,50 €
Rehragout	14,50 €
Wildschweingulasch *mit Brandy und Rahm*	12,90 €
Rinderroulade	9,90 €
Ochsenbacken *in Brandy und Rotwein geschmort*	17,90 €
Rinderhüftdeckel *an Burgundersoße*	12,90 €
Rheinischer Sauerbraten	12,90 €
Boeuf Bourguignon	12,90 €
Zürcher Geschnetzeltes *vom Kalb*	13,90 €
Ragout Fin *vom Kalb*	14,90 €
Putengeschnetzeltes *an Champignonrahmsauce*	12,90 €
Kartoffelgratin *ca. 300g*	6,90 €
Kartoffelklöße *Stk ca. 100g*	2,10 €
Spitzkohl oder Wirsing in Rahm *ca. 200g*	5,50 €
Hausgemachter Rotkohl *mit Gänseschmalz verfeinert, ca. 200g*	4,90 €
Tomaten-Zucchini-Gemüse *mit Parmesan überbacken, ca. 200g*	5,50 €

WIR EMPFEHLEN FÜR DIE FEIERTAGE FRISCH IN UNSERER HAUSEIGENEN WURSTKÜCHE IN ANDERNACHS ALTSTADT ZUBEREITET:

Hausgemachte Leberpastete *nach dem Original Rezept unseres Großvaters Alexander*
Doppelt geräucherte Blutwurst
Hausgemachte Schinkenspezialitäten
Hausgemachte Kochschinkenspezialitäten
Hausgemachte Siedewurst über Buchenholz geräuchert

UNSERE GESCHENKIDEEN

Hausgemachter Lachsschinken *verschiedene Größen*	2,99 € / 100g
Hausgemachte Salami *mit Weihnachtsmotiven*	2,69 € / 100g
Frische geräucherte Gänsebrust	6,99 € / 100g

FRISCHE SCHLESISCHE WÜRSTCHEN AB DEM 20.12 VORRÄTIG AUF VORBESTELLUNG, 24,90€/KG



KNUSPRIG UND SAFTIG, ZUM SELBER BRATEN ODER FERTIG ZUBEREITET ZUM AUFWÄRMEN.

Frische Gans küchenfertig gefüllt und gewürzt 22,90 € / kg
(Füllung: Apfel, Möhren, Sellerie,Maronen)
Gefüllte Gans fertig auf den Punkt gegart & gechillt 32,90 € / kg
Zum schnellen Aufwärmen an den Feiertagen. Zubereitungsempfehlung: bei 160°C ca. 45-55 Minuten im Ofen aufwärmen; ca. 3 Tage haltbar
Wir empfehlen dazu unseren hausgemachten Rotkohl mit Gänseschmalz sowie unsere Gänsesoße im Glas.

JETZT WIEDER: HAUSGEMACHTE WILD-FLEISCHWURST

JETZT WIEDER: HAUSGEMACHTE PRODUKTE AUS DER CATERING-KÜCHE IM GLAS

WIR HABEN ANDERNACHS GRÖSSTE AUSWAHL AN HAUS-GEMACHTEN PRODUKTEN!