

125
Jahre

fleischerei seit 1898

NEUBAUERS

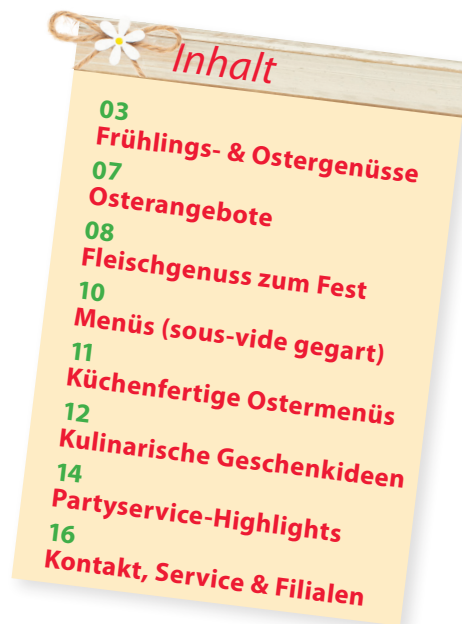
Frühlingsgenüsse 2026



Liebe Kundin, lieber Kunde,
endlich liegt wieder ein Hauch von Frühling
in der Luft...

Unsere Fleischermeister und das Catering-
Team haben in den vergangenen Wochen
neue kulinarische Frühlingsspeisen und
Osterspezialitäten für Sie kreiert. Auf
den folgenden Seiten finden Sie unsere
Osterangebote, feinste Fleisch- und
Wurstspezialitäten, leckere Brunch-Ideen,
küchenfertige Menüs zum Osterfest sowie
kulinarische Präsentationen. Freuen können Sie sich
ferner auf saisonale Partyservice-Highlights
von März bis August 2026. Mit unserem
Genussmagazin möchten wir Sie gerne
kulinarisch bis in den Sommer begleiten.

Ihre Familie Neubauer & Team



Beispielfoto:
Österliche Brunchplatte

Roastbeefplatte

(ab 4 Personen)

Neubauers Roastbeef-Aufschnitt
aus eigener Herstellung mit
hausgemachter
Remouladensauce
(Abbildung siehe rechts)

pro Person 12,00 €



Feine Käseauswahl

(ab 4 Personen)

Gouda „Pesto Rosso“,
RocheBaron, Paglietta,
Winzerkäse
und Tête de Moine

pro Person 9,90 €



Servivorschlag:
Roastbeefplatte mit Remouladensauce – dazu
empfehlen wir unseren Waldorfsalat.

Vorbestellungen für Ostern
.....
bis 28.03.2026

Österliche Brunchplatte

(ab 4 Personen)

- Feurige Hähnchenspieße
- Hähnchenbrust mit Curry-Frischkäse
- Geflügelsalat
- Hausgemachter Bratenaufschnitt mit Jus
- Schwarzwälder Schinken
- Sommersalami
- Kleine Fischvariation
- Halbe Eier
- Arla Käseaufschnitt, natur & mit Schnittlauch
- Gouda-Spieße
- Butter

(Abbildung siehe links)

pro Person 15,90 €

Schafskäse-Möhrenterrine

mit Frischkäse, Schafskäse, Möhren,
Spargel und Kräutern
(Abbildung siehe unten)

100 g 2,79 €



Frühlings- & Ostergenüsse

bitte rechtzeitig vorbestellen

Leckere, kalte Köstlichkeiten...

Unsere neuen hausgemachten Köstlichkeiten werden dekorativ angerichtet und verpackt in kleinen Boxen mit Click-Klarsichtdeckel – ideal für den Transport, die Aufbewahrung im Kühlschrank und zum Servieren. Jede Schale ist ausreichend für 2 Personen zum Abendessen bzw. für 4 Personen als Vorspeise. Für eine größere Anzahl von Gästen, z.B. für eine Einladung zum Osterbrunch, können Sie nach Belieben verschiedene Sorten kombinieren und so selbst ohne viel Aufwand ein kleines, leckeres Buffet zusammenstellen.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Gästen guten Appetit...



Gefüllte Eier „Gourmet“

8 halbe Eier, gefüllt mit Frischkäse-Creme, auf Thunfischsoße

Schale für 2–4 Personen 10,90 €

Blätterteig-Minis

gefüllt mit Lachstatar und Meerrettich-Topping

Schale für 2–4 Personen 14,90 €



Serviovorschlag: Gefüllte Eier „Gourmet“ und Blätterteig-Minis angerichtet auf weißer Platte

4

Frühlings- & Ostergenüsse

bitte rechtzeitig vorbestellen

Curry-Crêpe-Röllchen

gefüllt mit gebeiztem Lachs und Teriyaki-Sauce

Schale für 2–4 Personen 10,90 €

Hähnchenbrust

paniert und knusprig gebraten auf Curry-Früchte-Sauce

Schale für 2–4 Personen 10,90 €



Antipasti „Bella Italia“

mit Grillgemüse, eingelegten getrockneten Tomaten, Mozzarella und gehobeltem Parmesankäse

Schale für 2–4 Personen 10,90 €



Vorbestellungen für Ostern
.....
bis 28.03.2026



Zarte Entenbrust

auf Orangensauce mit Früchten garniert

Schale für 2–4 Personen 14,90 €

5

Mini-Quiche (vegetarisch)

gefüllt mit feiner Gemüseauswahl –
abgerundet mit einer Basilikumnote
(Abbildung siehe unten)

1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g) Stück **6,50 €**

Mini-Quiche

gefüllt mit Garnelen, Spargel, Frühlingslauch
– abgerundet mit feiner Limettennote

1 ganze Quiche
(Ø 11 cm – ca. 225 g) Stück **7,50 €**



Backanleitung:
Die Mini-Quiche bei 130 °C im Backofen
15–20 Minuten erwärmen.

Leberkäse „HÜPFER“

Unsere neue Spezialität
aus eigener Herstellung

380 g Glas **5,99 €**

Zubereitungs-Tipp:
Die Backanleitung für den
„HÜPFER“ finden Sie
auf dem Glas

**Russisch Ei**

mit Fleischsalat, 2 halben Eiern,
Tomate und Gurke
(Abbildung siehe oben)

Portion / ca. 220 g **3,60 €**



Vorbestellungen für Ostern
.....
bis 28.03.2026

Lachs-Frischkäse-Terrine

Ein zart-cremiger Genuss aus
eigener Herstellung
(Abbildung siehe rechts)

100 g **2,79 €**

Osterhasen Salami

Salami mit Truthahnfleisch in
Hasenform – eine dekorative
Osterspezialität im Aufschnitt

100 g **2,19 €**

„Happy Bunny“

Brühwurstpastete mit
Osterhasen-Motiv

100 g **1,89 €**

Rübli Rebelle

Österreichischer Schnittkäse
mit Bergbauern-Heumilch
g.t.S. hergestellt,
ca. 50 % Fett i.Tr.

100 g **3,49 €**

**Lauch-Schinken-Salat**

Porree, Hinterschinken, feine Äpfel,
Joghurt und Eier in einer feinen
Mayonnaise-creme

100 g **1,89 €**

Frische Lammkeule

Neuseeländische Lammkeule,
ohne Knochen

kg **22,90 €**

Osterschinken vom Strohschwein

mit würziger Lake gepökelt
und über Buchenholz
heißgeräuchert.

kg **12,60 €**

**REZEPT-TIPP**

Das Rezept für den
Osterschinken finden Sie auf
unserer Homepage unter
www.fleischerei-neubauer.de

Schwein & Kalb

Iberico Schweinekotelett

Eine besondere Delikatesse aus den Eichenwäldern Spaniens kg **35,90 €**



Iberico Schweinefilet

Stückgewicht: ca. 400 g kg **39,90 €**

Gefüllte Schweinefilets

mit leckerer Frischkäse – oder herzhafter Mettfüllung (Abbildung siehe unten) kg **25,60 €**

Kalbshackfleisch

für tolle Variationen und leckere Bratenfüllungen 100 g **2,39 €**



Kaninchen & Ente

Kaninchen

Der ideale Osterbraten – schmackhaft und kalorienarm, frisch ca. 1,5 kg kg **18,90 €**

Frische Kaninchenkeulen

für klassische und mediterrane Ostergerichte, ca. 300 g kg **26,90 €**

Deutsche Flugente

Der leckere Osterbraten für Ihre Familie, ca. 2–3 kg kg **17,90 €**

Entenkeule

von der französischen Barbarie-Flugente kg **18,90 €**

Entenbrustfilet

von der französischen Barbarie-Flugente kg **31,90 €**



Lamm

Heidschnucken Lammkeule

mit Knochen, eine regionale Spezialität – frisch aus der Heide.
Bitte bis spätestens 21.03.2026 vorbestellen
Stückgewicht: ca. 2–2,5 kg kg **23,90 €**

Heidschnucken Rücken

wie gewachsen, eine regionale Spezialität – frisch aus der Heide.
Bitte bis spätestens 21.03.2026 vorbestellen
Stückgewicht: ca. 2,5–3 kg kg **20,90 €**

Neuseeländische Lammkeule

Frische Lammkeule ohne Knochen, ca. 1,5 kg garfertig vorbereitet im Bratschlauch mit Lauch, Karotten, Sellerie, Knoblauch, Thymian und Rosmarin. kg **23,90 €**

Frische Lammkeule

Neuseeländische Lammkeule ohne Knochen (Abbildung siehe unten) kg **22,90 €**

Hähnchen

Kikok – das besondere Hähnchen

Kikok-Hähnchen sind besondere Markenhähnchen, die auf Stroh gehalten und traditionell mit Getreide gefüttert werden. Ihr Fleisch ist zart und saftig.

Hähnchenbrustfilet

Ein zarter, kalorienarmer Fleischgenuss zum Fest kg **24,90 €**

Kikok-Hähnchen

im Ganzen kross gebraten schmeckt es besonders lecker und saftig
Stückgewicht ca. 1,3 – 1,6 kg kg **13,50 €**



Schnelle, feine Festtagsküche...

Hähnchenkeule (Pollo Fino) und Duett vom Lachs und Seeteufel (sous-vide vorgegart)

Was bedeutet Sous-vide-Garen? Sous-vide-Garen, aus dem Französischen „unter Vakuum“, ist eine Profi-Kochmethode bei der das Gericht in einem luftdicht verschlossenen Spezialbeutel bei niedriger Temperatur im Wasserbad oder mit Wasserdampf langsam und schonend gegart wird. Garzeit und Temperatur werden dabei exakt auf jeweilige Stück Fleisch / Fisch oder das Gemüse abgestimmt.

Sie erhalten diese Produkte fertig zubereitet im Vakuumbeutel. Zuhause werden die Gerichte nur noch kurz bei hoher Temperatur in der Pfanne bzw. im Backofen (Umluft) oder in der Heißluftfritteuse erhitzt. Für die Zubereitung erhalten Sie eine kurze Anleitung.



Serviovorschlag:
Duett vom Lachs und Seeteufel mit mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Ausgelöste Maishähnchen-Keulen

mariniert mit Honig und frischen Kräutern (Sous-vide vorgegart im Vakuumbeutel)

Für ca. 2 Personen (ca. 400 g) Stück **9,90 €**

Duett vom Lachs und Seeteufel

mit frischen Kräutern (Sous-vide vorgegart im Vakuumbeutel)

Für ca. 2 Personen (ca. 300 g) Stück **12,90 €**

Frisches mediterranes Gemüse

mit Kräuterbutter (Sous-vide vorgegart im Vakuumbeutel)

Für ca. 2 Personen (ca. 350 g) Stück **6,60 €**

Rosmarinkartoffeln

(Sous-vide vorgegart im Vakuumbeutel)

Für ca. 2 Personen (ca. 400 g) Stück **5,60 €**

Fleischgerichte

Geschnetzeltes von der Kikok-Hähnchenbrust

mit grünem und weißem Spargel, Kirschtomaten in leichter Pommery-Senfauce pro Person **13,50 €**

Schweinefilet-Medaillons

wahlweise in Steinpilzsauce bzw. mit Rahm-champignons pro Person **13,90 €**

Rinderrouladen

zart gegart mit klassischer Füllung und Sauce – 1 große Roulade pro Person **17,90 €**

Rosa gebratene Rinderhüfte

in leichter Portwein-Sauce mit gebratenen Kräuterseitlingen pro Person **15,90 €**

Kalbsinvoltini

gefüllt mit Tomate und Mozzarella in Pesto-rahm pro Person **15,90 €**

Fertig gegarte Lammkeule

angeschnitten, in ihrer Sauce und lecker abgeschmeckt. (Frischgewicht 1,8 kg) für 4 Personen Stück **39,90 €**

**Vorbestellungen für Ostern
.....
bis 28.03.2026**

**Die Abholung in unseren
Filialen erfolgt am Ostersonntag
bis spätestens 12:30 Uhr.**

Beilagen

Preise pro Person

Kartoffelgratin **3,60 €**

Bohnengemüse **3,00 €**

Mediterrane Backkartoffeln **2,80 €**

Grüne Bandnudeln **2,80 €**

Desserts

Frische Erdbeercrème

mit Baisercrunch und gerösteten Mandelstiften (Abbildung siehe unten)

Portion 200 ml **4,50 €**



Spiegelei Quarkcreme

mit Aprikosenlassi und gehackten Mandeln (Abbildung siehe unten)

Portion 200 ml **4,50 €**





Genuss-Box „Braunschweiger Wurstspezialitäten“

3 Gläser und 2 Dosen Neubauers Wurstspezialitäten sowie 4 kleine Braunschweig-Beißer – dekorativ verpackt im Geschenkkarton. Stück **19,90 €**

Genuss-Box „Wein & Wurst“

1 Flasche erlesener Wein (weiß oder rot nach Wahl), 1 Jubiläumsmettwurst und österliche Süßigkeiten – dekorativ verpackt im Geschenkkarton. Stück **29,90 €**

Genuss-Box „Herzhaft trifft Süß“

3 Gläser Neubauers Wurstspezialitäten, 1 Glas Schweinegulasch sowie 1 Tüte erlesene Pralinen – dekorativ verpackt im Geschenkkarton. Stück **29,90 €**



Leberkäse „HÜPFER“

Unsere neue Spezialität aus eigener Herstellung – als kleines Mitbringsel österlich dekoriert

Stück **6,99 €**

Deko-Beispiel:
Die Wurst ohne Ende erhalten Sie ohne Osterdekoration.



Neubauers Mettwurst ohne Ende

Unsere Braunschweiger Wurstspezialität Stück **12,90 €**

Dekorativ verpackt im Geschenkkarton Stück **14,90 €**



Überraschungstüte „Ostern“

z. B. 1 Glas und 2 Dosen Neubauers Wurstspezialitäten sowie eine kleine österliche Süßigkeit und Neubauers Küchentimer. Stück ab **15,90 €**



Geschenk-Gutschein

Die ideale Geschenkidee für jeden Anlass. Betrag nach Wahl ab **10,00 €**

Saisonale Partyservice-Hits

Spargel, Erdbeeren, Pfifferlinge, Heidelbeeren...

Abgestimmt auf die jeweilige Jahreszeit kreiert unser Küchenchef für Sie ein monatlich wechselndes Partyservice-Highlight. Bei den Menüs geben stets saisonale und regionale Produkte den Ton an.

März

Hähnchenbrust-Geschnetzeltes

vom Kikok-Hähnchen in Pfefferrahmsauce mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und Paprika. Dazu servieren wir Gemüsespaghetti in Olivenöl geschwenkt. Dessert: Brombeer-Frischkäsecreme mit Orangen- zesten und frischer Zitronenmelisse (Abbildung s. unten) Preis für 10 Personen

169,00 € *



April

Pulled Pork

vom Kasselerhaken mit frischen Roggenkrüstchen. Dazu reichen wir Dillkrautsalat. Dessert: Mangotiramisu mit frischen karamelierten Mangostückchen und frischer Minze (Abbildung s. Seite 15 unten) Preis für 10 Personen

159,00 € *

Mai

Frischer Braunschweiger Spargel

mit Schweineschnitzel, rohem und gekochtem Schinken. Dazu servieren wir Dampfkartoffeln und Sauce Hollandaise. Dessert: Frische Erdbeercreme mit Baisercrunch und gerösteten Mandelstiften Preis für 10 Personen

195,00 € *

Serviervorschläge:
Die Party-Highlights werden in Schalen bzw. auf Platten angerichtet.

Juni

Zartes Rinderhüftgeschnetzeltes

nach „Stroganoff-Art“ mit frischen Champignons, Gewürzgurke und Rote Bete. Dazu reichen wir Butterspätzle. Dessert: Panna Cotta mit Himbeermark und Limettenabrieb Preis für 10 Personen

189,00 € *

Juli

Frisches Färsenroastbeef

kalt aufgeschnitten mit Remouladensauce, Bratkartoffeln und einem frischen Salat der Saison. Dessert: Cheesecake-Creme mit frischen Heidelbeeren und Minze (Abbildung s. oben rechts) Preis für 10 Personen

199,00 € *

August

Zartes Schweinefilet

frischen Rahmpfifferlingen und hausgemachtem Kartoffelgratin Dessert: Erdbeertiramisu mit frischen Erdbeeren und gehackter Minze Preis für 10 Personen

179,00 € *

* Abholpreis – bei Selbstabholung in unserer Partyküche am Nibelungenplatz 11. Auf Wunsch liefern wir auch gegen Aufpreis.

Serviervorschlag:
Pulled Pork – Diesen Fleischgenuss mit Krautsalat können Sie wahlweise auf dem Teller oder im Roggenkrüstchen anrichten.





Grillspezialitäten 2026

Sie lieben XXL-Steaks und Ihre Freunde bevorzugen eher vegetarische Grillgenüsse? Kein Problem – in unserer Grillbroschüre 2026 finden Sie leckere Grillspezialitäten vom Schwein, Geflügel, Rind und Lamm sowie eine Auswahl vegetarischer und veganer Köstlichkeiten.

Bei unseren Fleischspezialitäten können Sie je nach persönlichem Geschmack wählen zwischen „natur“, gewürzt, mariniert oder gefüllt.

Unser Verkaufs- und Partyservice-Team berät Sie gerne bei der Produktauswahl und Planung Ihrer Grillparty...



Unsere 8-seitige Grillbroschüre finden Sie ab Mitte März 2026 auf unserer Homepage:
www.fleischerei-neubauer.de

Impressum

Herausgeber:
Fleischerei und Partyservice Neubauer GmbH & Co. KG
Ottostraße 3, 38112 Braunschweig
Tel. 0531 2395516
info@fleischerei-neubauer.de
www.fleischerei-neubauer.de

Konzeption, Text, Fotos und Gestaltung
© Werner W. Scholz, Astrid Voges
Multimediale Werbekonzepte
info@bilderfilm-werbekonzepte.de

Alle Angebote freibleibend – solange der Vorrat reicht.
Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
Stand: Februar 2026

Filialen

Nibelungenplatz 11
Tel. 0531 322315

Neubauers Schlemmerland
im EKZ Heidberg,
Tel. 0531 696990

Filiale BS-Lehndorf, Sulzbacher Str. 43
Tel. 0531 59069866

Filiale BS-Weststadt, im EKZ Elbestraße,
Tel. 0531 847132

Filiale Wolfenbüttel
Elmweg 15, Ecke Doktorkamp
Tel. 05331 9359980