

Einfach lecker ...

Weißwurstbrät zum selber Backen

Ideal mit süßem Senf und Brezel oder als Scheibe in der Laugen-Semmel zur Brotzeit.



Kunzler Fleischwaren GmbH & Co. KG / Otto-Kunzler-Str. 1 / 66802 Überherrn / www.kunzler.eu Gültig vom 21.10. - 26.10.2024 / KW 43 Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.



Auf Wunsch erhalten Sie unsere frischen Fleischwaren gewürzt oder mariniert, denn

wo's schmeckt ist...



Unsere Zubereitungsempfehlung:

Den Braten aus der Lake entnehmen und in einer Pfanne/Topf von allen Seiten anbraten. Anschließend mit Wasser und Essig übergießen und den Braten für 2 Stunden köcheln lassen.



SAUERBRATEN

nach Hausfrauenart mariniert, in einer leckeren Beize, €/kg



HACKFLEISCH

gemischt, vom Rind und Schwein, laufend frisch hergestellt, €/kg



SPANFERKELROLLBRATEN

aus der Keule geschnitten, herzhaft gewürzt, zart und saftig, €/kg



BRASILIANISCHER

RAHMBRATEN vom Schweinekamm, in Käse-Sahne-Sauce, backofenfertig, €/kg



KOHLROULADEN

nach Hausfrauenart, handgewickelt, €/100g



PUTENSCHNITZEL

mager und eiweißreich, natur oder pfannenfertig paniert, HKL A, €/kg



LYONER

im 600-g-Ring, unvergleichlich lecker im Geschmack, €/100g



FLEISCHKÄSE-AUFSCHNITT

ofengebacken, alle Sorten, für eine gute Brotzeit, €/100g



SCHINKENSPECK

gold-gelb geräuchert, herzhaft deftig, €/100g



SPORTSALAMI

leicht in den Tag, fettreduziert, aus Truthahn- und Schweinefleisch, €/100g



WACHOLDERSCHINKEN

sehr mager und saftig, besonders lecker, €/100g