



FONDUE- FLEISCH

PUTENBRUST

zart und mager,
€/kg

14,99

SCHWEINERÜCKEN

zart und saftig,
€/kg

12,99

RINDERHÜFTE

saftig und aromatisch,
€/kg

24,99

KALBSKEULE

zart und mager, ein Genuss,
€/kg

19,99



LYONER

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

1,29

Unsere Spezialitäten zum Fest
metzgerfrisch und auf Wunsch
küchenfertig vorbereitet.

FROHE
Weihnachten!



Kaninchenkeulen mit Gemüse (für 4 Personen)

- | | |
|-------------------------|------------------------------|
| 4 Paprikaschoten | 1 Stängel Zitronengras |
| 1 Aubergine | 500 ml Tomaten, passiert |
| 1 Knoblauchzehe | 1 Zweig Rosmarin |
| Salz, Pfeffer, grob | 6 Blätter Salbei |
| 1 EL Orangenblütenhonig | 4 Kaninchenkeulen |
| 1 EL Thymianblatt | 900 g Kartoffelkloßteig |
| 2 EL Rapsöl | 1 Handvoll Basilikum-Blätter |

Paprikaschoten und Aubergine/n in große Würfel schneiden. Knoblauchzehen sehr fein schneiden. Gemüse mit Knoblauch in eine Auflaufform geben, salzen, pfeffern, gleichmäßig mit Honig beträufeln und abschließend die Thymianblättchen und die Hälfte des Öls darüber verteilen. Zitronengras waagrecht vierteln und zum Gemüse geben. Passierte Tomaten darüber verteilen. Rosmarinnadeln und Salbei sehr fein schneiden und mit dem restlichen Rapsöl und etwas Salz verrühren. Damit die Kaninchenkeulen einreiben und diese mit der Schlegelinnenseite nach oben auf das Gemüse legen. Auflaufform auf die mittlere Schiene des Backofens stellen und bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) eine Stunde garen. Nach 30 Minuten das Fleisch wenden. Die Kartoffelklöße nach Packungsanleitung zubereiten. Keulen auf den Tellern anrichten. Gemüse einmal umrühren und gegebenenfalls mit Pfeffer und Salz nochmals abschmecken. Zusammen mit den Klößen neben den Keulen anrichten und mit Basilikumblättchen bestreut servieren.

KANNINCHENKEULEN

der Weihnachtsklassiker, geschmackvolles
und zartes Fleisch das auf der Zunge zergeht,
€/kg

22,99

<https://www.edeka.de/rezepte/rezept/kaninchenkeulen-mit-gemuese.jsp>



39,99

RINDERFILET

das beste Stück vom Rind,
top Qualität, zart und mager, €/kg



11,99

SCHLEMMERROLLBRATEN

vom Schweinerücken, herzhaft gewürzt,
mit eingelegtem Schweinefilet, €/kg



14,99

SAUERBRATEN

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



22,99

TAFELSPITZ vom Kalb

das besonders hochwertige Stück Fleisch,
perfekt zum Braten oder Schmoren, €/kg



8,99

HACKFLEISCH

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



10,99

KAISERFLEISCH

vom mageren Schweinerücken,
küchenfertig, gold-gelb geräuchert, €/kg

Wo's schmeckt ist...



WIENER WÜRSTCHEN oder WIENER mit Kalbfleisch

im zarten Saitling,
knackig im Biss,
nach traditioneller
Rezeptur,

€/100g

1,59



1,59

**DELIKATESS LEBERWURST
mit Kalbfleisch** fein, im Gold-
darm oder im Wachsmantel, €/100g



1,79

**PASTETEN-AUFSCHNITT
von Höll, verschiedene Sorten:**
Bierschinken- oder Filetpastete, €/100g



1,99

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



1,49

KRAKAUER
mit Kümmel, original saarländisch,
herzhaft im Geschmack, €/100g



1,79

JUBILÄUMSPÂTÉ
besonders streichart,
delikat im Geschmack, €/100g



1,39

**HAUSMACHER SÛLZE
/ SCHWEINSKÄSE**
nach saarländischer Rezeptur, €/100g



3,99

PARMASCHINKEN RISERVA
original italienische Schinkenspezialität,
luftgetrocknet, €/100g



1,99

HONIGSCHINKEN
mit Honig verfeinert, sehr mager,
€/100g



1,39

**SAARLÄNDISCHE
KOCHMETTWURST**
kräftig und herzhaft geräuchert, €/100g

Nicht vergessen!
Rechtzeitig vorbestellen...



Erhältlich vom 21.12. - 31.12.2024
FLEISCHSPEZIALITÄTEN (Vorbestellungen bitte bis 18.12.2024 abgeben)

FONDUE FLEISCH
von der Putenbrust, zart und mager

Menge/Gewicht **14,99** €/kg

FONDUE FLEISCH
vom Schweinerücken, frisch und saftig

Menge/Gewicht **12,99** €/kg

FONDUE FLEISCH
von der französischen Rinderhüfte

Menge/Gewicht **24,99** €/kg

FONDUE FLEISCH
von der Kalbskeule, besonders aromatisch

Menge/Gewicht **19,99** €/kg

RINDERFILETKÖPFE
aus der Rinderfärs, zart und schmackhaft

Menge/Gewicht **34,99** €/kg

IBÉRICO RÜCKENSTEAKS
vom galizischen Schwein
IBÉRICO FLEISCH - REINE QUALITÄT AUS SPANIEN

Menge/Gewicht **24,99** €/kg

Erhältlich vom 21.12. - 24.12.2024
WILD, GEFLÜGEL & KANINCHEN (Vorbestellungen bitte bis 18.12.2024 abgeben)

WILDSCHWEINKEULE
ohne Knochen, ein rustikales Bratenstück

Menge/Gewicht **27,99** €/kg

HIRSCHKEULENBRATEN
mager, ideal für Steaks oder Gulasch

Menge/Gewicht **27,99** €/kg

FREILAND-HÄHNCHEN
Label Rouge zertifiziert (ca. 1,4 - 1,9 kg)

Menge/Gewicht **10,99** €/kg

WEISSE PUTE ca. 4 - 6,5 kg
oder **MINI PUTE** ca. 2,5 - 4 kg

Menge/Gewicht **10** €/kg

Unsere **FESTTAGSSPEZIALITÄTEN**

Liebe Kunden, auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen zu den Festtagen ausgewählte Spezialitäten. Sprechen Sie uns gerne auf weitere Produkte an, wie z. B. Geflügel oder Wild. Beachten Sie bitte unsere Bestellannahmefristen. (Bitte ankreuzen + Menge angeben)

VOM RIND

GÜLTIG VOM 02.12. - 31.12.2024 (Vorbestellungen bitte bis 18.12.2024 abgeben.)

RINDERHÜFTE
mind. 4 Wochen gereift, ideal zum Kurzbraten geeignet, vielseitig verwendbar

Menge/Gewicht **23,99** €/kg

RINDERFILET
das beste Stück vom Rind, top Qualität, mind. 10 Tage gereift, zart und mager

Menge/Gewicht **39,99** €/kg

RUMPSTEAK
vom Rind, sehr aromatisch und leicht mit schmackhafter Fettmarmorierung

Menge/Gewicht **24,99** €/kg

BACKOFENSPEZIALITÄTEN

ofenfertig im Bratschlauch und in der Aluschale, für ca. 2 Personen
NUR ERHÄLTlich VOM 21.12. - 24.12.2024 (Vorbestellungen bitte bis 18.12.2024 abgeben.)

SCHWEINEFILET IN NUSS-KÄSE-KRUSTE

Menge **1,99** €/100g

HIRSCHMEDAILLONS
aus der Hirschkeule, in Pfefferlingsauce

Menge **3,29** €/100g

LAMMLACHSE
mit Broccoli-Käse-Kruste

Menge **3,69** €/100g

ZUBEREITUNG:
Umluft 160 °C **50** Minuten
Ober- / Unterhitze 180 °C

ZUBEREITUNG:
Umluft 160 °C **45** Minuten
Ober- / Unterhitze 180 °C

ZUBEREITUNG:
Umluft 160 °C **45** Minuten
Ober- / Unterhitze 180 °C

Gewünschtes Abholdatum in Ihrer Filiale: _____
Außerdem möchte ich gerne folgende Produkte vorbestellen:

Name, Vorname _____
Telefon _____
Bestellnummer (von Metzgerei auszufüllen) _____

KUNDENBELEG

Notizen: _____

Bestellnummer (von Metzgerei auszufüllen) _____

- Kunzler Altenkessel Provinzialstr. 77 • 06898 9016532
- Kunzler Altforweiler Industriestr. 1a • 06836 685354
- Kunzler Dufferten Hauptstr. 50 • 06834 962876
- Kunzler Dudweiler Sulzbachtalstr. 165 • 06897 7780520
- Kunzler Düppenweiler Am Mühlenberg 7 • 06832 7377
- Kunzler Holz Heusweilerstr. 12 • 06806 9892
- Kunzler Knittlingen Siemensstr. 1-3 • 07043
- Kunzler Köllerbach Fresagrändinariestr. 6 •
- Kunzler Saarwellingen Zur Breitwies 2 • 06
- Kunzler Schaffhausen Provinzialstr. 28 • 0

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich.

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.

Liebe Kundinnen und Kunden,
wir wünschen Ihnen
ein schönes, besinnliches und
geschmackvolles Weihnachtsfest.

Ihr Kunzler-Team

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.

