

# SAARLANDWOCHE



Probier mal ...



**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,  
in der leckeren Beize

**14,99**  
€/kg

Kunzler Fleischwaren GmbH & Co. KG / Otto-Kunzler-Str. 1 / 66802 Überherrn / [www.kunzler.eu](http://www.kunzler.eu)  
Gültig vom 20.01. - 25.01.2025 / KW 04

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.



**DIBBELABBES**

eine saarländische Spezialität, pfannenfertig, mit Schinkenspeck und Lauch, €/kg

**9,99**



**UNSER ORIGINAL SCHWENKER**

aus dem saftigen Schweinekamm, nach saarländischer Art, herzhaft gewürzt, €/kg

**9,99**



**HACKFLEISCH**

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

**8,99**



**GEFÜLLTE KLÖSSE**

nach Hausfrauenart, mit Leberwurst und Majoran, €/kg

**8,99**



**BRATHÄHNCHEN**

zart und saftig, natur oder gewürzt, Handelsklasse A, €/kg

**5,99**



**LYONER oder SCHINKEN-FLEISCHWURST**

mit Knoblauch verfeinert, im 600-g-Ring, €/100g

**1,29**



**ROHESSER**

rauchfrisch, zart im Biss, herzhaft und einmalig würzig im Geschmack, €/100g

**1,79**



**HAUSMACHER BLUT- oder LAND-LEBERWURST**

im Ring, original saarländisch, €/100g

**1,29**



**HAUSSALAMI**

traditionell hergestellt, würzig im Geschmack, €/100g

**1,89**



**SCHWARTENMAGEN**

mit mageren Schinkenstücken, nach saarländischer Rezeptur, €/100g

**1,29**



**HAUSMACHER SÜLZE / SCHWEINSKÄSE**

nach saarländischer Rezeptur, €/100g

**1,39**