

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
Gültig vom 20.01. - 25.01.2025 / KW 04

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.



DIBBELABES

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

9,99



GRILL
traditionell

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