

Kühnle

METZGEREI



Unsere Genuss-Empfehlungen für Ihre Feiertage:

Schweinefilet »Hubertus«

mit Kalbsbrät und Champignons gefüllt und mit Schinkenspeck ummantelt.
Bratzeit bei Umluft: ca. 50 Minuten bei 160°C

100 g € **1,86**

Kasseler im Blätterteig

Ein Dauerbrenner auf Festtagstischen.
Bratzeit bei Umluft: ca. 10 Minuten bei 180°C
+ 40 Minuten bei 160°C

100 g € **1,39**

Festtagsbraten

Schweinehals mit getrockneten Pflaumen und Aprikosen, Walnüssen, Toastbrot und Petersilie
Bratzeit bei Umluft: ca. 50 Minuten bei 160°C

100 g € **1,29**

Schweinefilet im Blätterteig

Ein klassischer Festtagsgenuss.
Bratzeit bei Umluft: ca. 10 Minuten bei 180°C
+ 30 Minuten bei 160°C

100 g € **1,53**

Putenfilet im Blätterteig

mit Blattspinat.
Bratzeit bei Umluft: ca. 10 Minuten bei 180°C
+ 40 Minuten bei 160°C

100 g € **1,39**

Gefüllte Kalbsbrust

nach Hausfrauenart gefüllt
Bratzeit bei Umluft: ca. 185 Minuten bei 150°C

100 g € **1,49**



DRY-AGED-BEEF – der pure und echte Fleischgenuss.

Nur ausgesuchte, fein marmorierte Rindfleischstücke werden zu »Original Kühnle Dry-Aged-Rostbraten«. Unser Dry-Aged-Rostbraten reift schonend am Knochen, in einem ganz besonders milden Klima, mit geringer Luftfeuchtigkeit und sanft geführten Luftströmen. Bei der sogenannten trockener Reifung wird das Fleischaroma viel intensiver, da das Fleisch während der Reifung weiter atmen kann. Dies machten den Kühnle Dry-Aged-Rostbraten so unverwechselbar, so rein und pur im Geschmack.

100 g € **3,31**

Lecker
gefülltes
Genusstäschle
nur
€ 13,50



Edle Filztasche

gefüllt mit ca. 300 g Lachsschinken, ca. 180 g naturgereifter Salami, ca. 140 g Bruschetta Griebenschmalz, ca. 200 g Lyoner in der Dose.



Frisches Wild

AUS DEUTSCHEN WÄLDERN · BESTER ZUSCHNITT

Rehkeule 100 g € **3,27**
ohne Knochen

Rehrücken 100 g € **4,15** *

**Hirschkalbsbraten
von der Keule** 100 g € **2,48**

Hirschrücken 100 g € **5,19**

Hirschgulasch 100 g € **2,19** *

Wildschweinkeule 100 g € **2,48**

Wildschweinerücken 100 g € **3,31** *



Bitte
bestellen Sie
Wild und Geflügel
bis spätestens
Mittwoch,
18. Dezember
vor!

Vorspeisen

& Beilagen

Gulaschsuppe 100 g € **1,49** *

**Hausgemachte
Spätzle** 100 g € **0,78**

**Hausgemachte
Semmelnknödel** 100 g € **1,10**

Tiroler Speckknödel 100 g € **1,35**

Rehfleisch-Maultaschen 100 g € **2,10**

Feinste Bratensoße

für Rindfleisch oder
für Kalbfleisch
im 250 g Gebinde

100 g € **0,92**



Frisches Geflügel

DAS PERFEKTE FESTMAHL

**Ungarische
Gänsekeule** 100 g € **2,48**

**Ungarische
Gänsebrust** 100 g € **2,39**

**Französische
Flugentenkeule** 100 g € **1,19** *

**Französische
Flugentenbrustfilets** 100 g € **2,38**

Bayerische Gänse 100 g € **1,99**

Bayerische Puten 100 g € **1,19** *

Bayerische Flugenten 100 g € **1,40**

Bayerische Hausenten 100 g € **1,19**

„Sous vide“
Langzeit
vorgegart und
deshalb so zart
und saftig!

Festmahl



Gänsebrust 100 g € **2,19** *

Gänsekeulen 100 g € **2,27** *

Rehbraten mit Preiselbeer-Wildsoße
fertig gekocht
Portion/300g Fleischeinwaage € **13,50**

Kalbsbraten vom saftigen Kalbshals
mit Champignonrahmsauce
Portion/ca. 300 g Fleischeinwaage € **8,50**

Feinstes Rindfleisch

AUS DER EIGENSCHLACHTUNG

Rinderbrust

Feines Fleisch zum Kochen

100 g € **1,09**

Spickbraten

nur von der Rindernuss

100 g € **1,65**

1a Rib-Eye-Steak oder

Rib-Eye-Braten

für Fleischkenner

100 g € **2,07**

Steaks oder Braten von der Rinderhüfte

zart gereift

100 g € **2,48**

Rinderrouladen

nur aus der Oberschale

100 g € **1,61**

Rostbraten

fein marmoriert

100 g € **2,96**

Unser Rindfleisch ist jetzt noch zarter durch unsere neue, schonende Grundreifung am Knochen

Feinstes Kalbfleisch

AUS DER EIGENSCHLACHTUNG

1a Kalbsschulterbraten

extra magerer Bratenklassiker, der sich durch gute Portionierfähigkeit auszeichnet

100 g € **1,82**

1a Kalbsrollbraten

vom saftigen Kalbshals – fein rolliert

100 g € **1,61**

1a Kalbsnierenbraten

der Bratenklassiker

100 g € **1,55**

1a Kalbsgulasch

nur ausgesucht magere Würfel

100 g € **1,75**

Vollfleischige Kalbshaxen

zum Schmoren

100 g € **1,55**

Kalbs Osso buco

nur ausgesuchte Scheiben

100 g € **2,17**

Kühnle Genuss verschenken, z. B.:

Salami mit Parmesan und Trüffel

naturgerecht aus eigener Herstellung,
in der Geschenkverpackung

ca. 180 g Stück € **5,90**

Feinste gekochte Rinderrouladen

in der Dose

100 g € **1,99**

Kühnle Meistermenü

Kalbs- und Rindergulasch, jeweils 500 g Dosen
in der 2er-Trageverpackung

2er-Packung € **13,-**

Salami Mailänder Art

nachgereift aus
eigener Herstellung

ca. 180 g Stück € **5,20**



Hausgemachte Rehpaté

ein einzigartiger
Genuss

100 g € **2,45**



Schnäppchen

ZUM FEST

Sauerbraten

100 g € **1,55**

Steak oder Braten

vom Schweinerücken oder Kasseler

100 g € **1,29**

Bayer. Semmelbraten

100 g € **0,99**

Hauschinken

französische Art

100 g € **1,96**



★ Artikel	★ <i>Meine Bestellung</i>	★ Menge	Stück	g	kg
			St.	g	kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			St.	g	kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			St.	g	kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			St.	g	kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			St.	g	kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			St.	g	kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
			St.	g	kg
			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Name: _____

Straße: _____ Ort: _____

Telefon: _____ Abholdatum: _____

Bitte kommen Sie zur **Vorbestellung bis zum 19. Dezember** in eines unserer Fachgeschäfte. So können wir für Sie optimal disponieren und unsere Mitarbeiter sich bestens auf die akkurate Bereitstellung Ihrer „Kühnle-Festtags-Genüsse“ vorbereiten. Vielen Dank!

- AFFALTERBACH Kelterplatz 2 Tel. 0 71 44/8 86 86 42
- ALLMERSBACH IM TAL Backnanger Str. 38 Tel. 0 71 91/5 13 31
- AUENWALD-UNTERBRÜDEN Lippoldsweyer Str. 9 Tel. 0 71 91/31 06 55
- BACKNANG STAMMHAUS Marktstr. 36 Tel. 0 71 91/6 86 28
- BACKNANG Stuttgarter Str. 135 Tel. 0 71 91/15 23
- BIETIGHEIM-BISSINGEN im Kaufland/Talstr. 4 Tel. 0 71 42/9 17 48 40
- FELLBACH Cannstatter Str. 49 Tel. 07 11/58 99 22
- LUDWIGSBURG Wilhelmstr. 22 Tel. 0 71 41/9 16 30 50
- MURRHARDT Helfergasse 1 Tel. 0 71 92/9 36 79 95
- SCHWAIKHEIM Bahnhofstr. 16 Tel. 0 71 95/5 70 41
- STEINHEIM/MURR im Kaufland/Steinbeisstr. 21 Tel. 0 71 44/8 98 32 60
- WINNENDEN Marktstr. 48 Tel. 0 71 95/58 51 50
- WINTERBACH im Abramzik-Markt/Ritterstr. 5 Tel. 0 71 81/25 88 89
- WEISSACH IM TAL-UNTERWEISSACH Welzheimer Str. 9 Tel. 0 71 91/5 38 31



Silke und Fritz-Ulrich Kühnle

Wir wünschen gesegnete Weihnachten und ein gesundes und friedvolles neues Jahr. Bei unseren Kunden bedanken wir uns ganz besonders für das entgegengebrachte Vertrauen im vergangenen Jahr. Familie Kühnle und alle Mitarbeiter

Metzgerei Kühnle GmbH Fleischmarkt/Hauptfiliale BACKNANG Sulzbacher Str. 196 Tel. 0 71 91/6 87 28 Fax 0 71 91/6 62 63
www.metzgerei-kuehnle.de · info@metzgerei-kuehnle.de

Ausfüllen, abtrennen und in einer unserer Filialen abgeben. Angebote gültig vom 9. bis 31.12.2019. Solange Vorrat reicht.

www.geffiken.net