

Kühnle

METZGEREI



Unsere Genuss-Empfehlungen für die Feiertage:

Schweinefilet »Hubertus«

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

100 g € **1,88**

Kasseler im Blätterteig

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

100 g € **1,45**

Festtagsbraten

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

100 g € **1,39**

Schweinefilet im Blätterteig

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

100 g € **1,59**

Putenfilet im Blätterteig

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

100 g € **1,45**

Gefüllte Kalbsbrust

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

100 g € **1,55**



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 trockenen Reifung wird das Fleischaroma viel intensiver, da das Fleisch während der Reifung weiter atmen kann. Dies macht den Kühnle Dry-Aged-Rostbraten so unverwechselbar, so rein und pur im Geschmack

100 g **3,39**

Lecker gefülltes Genusstäschle nur € **14,90**

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 ohne Knochen	100 g € 3,29
Rehrücken mit Knochen	100 g € 4,15
Hirschkalbsbraten von der Keule ohne Knochen	100 g € 2,55
Hirschrücken ohne Knochen	100 g € 4,99
Hirschgulasch	100 g € 2,25
Wildschweinkeule	100 g € 2,48
Wildschweinrücken	100 g € 3,25



Bitte
bestellen Sie
Wild und Geflügel
bis spätestens
Samstag,
19. Dezember
vor!

Frisches Geflügel

DAS PERFEKTE FESTMAHL

Ungarische Gänsekeule	100 g € 2,49
Ungarische Gänsebrust	100 g € 2,39
Französische Flugentenkeule	100 g € 1,20
Französische Flugentenbrustfilets	100 g € 2,39
Bodensee-Gänse	100 g € 1,99
Bayerische Puten	100 g € 1,19
Bayerische Flugenten	100 g € 1,40
Bayerische Hausenten	100 g € 1,20

Vorspeisen und Beilagen

Gulaschsuppe	100 g € 1,55
Hausgemachte Semmelknödel	100 g € 1,15
Tiroler Speckknödel	100 g € 1,39

Feinste Bratensoße

für Rindfleisch oder
für Kalbfleisch
ca. 250 g Gebinde

100 g € 0,92



Festmahl

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



Gänsekeulen vorgebraten	100 g € 2,29
Rehbraten mit Preiselbeer-Wildsoße fertig gekocht	Portion / ca. 300 g Fleischeinwaage € 13,90
Kalbsbraten vom saftigen Kalbshals mit Champignonrahmsauce	Portion / ca. 300 g Fleischeinwaage € 9,50

Feinstes Rindfleisch

AUS DER EIGENSCHLACHTUNG

Rinderbrust Feines Fleisch zum Kochen	100 g € 1,10
Spickbraten nur von der Rindernuss	100 g € 1,68
1a Rib-Eye-Steak oder Rib-Eye-Braten für Fleischkenner	100 g € 2,09
Steaks oder Braten von der Rinderhüfte zart gereift	100 g € 2,49
Rinderrouladen nur aus der Oberschale	100 g € 1,63
Rostbraten fein marmoriert	100 g € 2,99

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 € 1,84
1a Kalbsrollbraten vom saftigen Kalbshals – fein rolliert	100 g € 1,62
1a Kalbsnierenbraten der Bratenklassiker	100 g € 1,55
1a Kalbsgulasch nur ausgesucht magere Würfel	100 g € 1,77
Vollfleischige Kalbshaxen zum Schmoren	100 g € 1,57
Kalbs-Ossobuco nur ausgesuchte Scheiben	100 g € 2,19

Kühnle-Genuss verschenken:



Kühnle Genuss-Scheck
im Wert von je € 10,00



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 € 13,00



Salami Mailänder Art
naturgereift aus eigener Herstellung
ca. 180 g Stück € 5,50



Hausgemachte Rehpaté
Ein einzigartiger Genuss!
100 g € 2,49

Fürs lange Wochenende:

Vakuumverpackt länger haltbar für das Weihnachts- und Silvester-Wochenende:

Feinster Brühwurstaufschnitt mit Schinken ca. 300 g	100 g € 1,63
Exklusiver Murrtschinken 4 Monate naturgereifter Rohschinken vom Chef persönlich hergestellt ca. 200 g	100 g € 2,95



Artikel

Meine Bestellung

Menge

Stück
g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

St. g kg

Name: _____ Telefon: _____

Straße: _____ Ort: _____

Abholdatum: _____ Vormittags: Nachmittags:

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** Lippoldsweiler 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 7. bis 31.12.2020. Solange Vorrat reicht.

www.geiffen.net