



die Fleischkultur

Burgesger Spezialitäten

Fleischerei Kollar GmbH



Hauptplatz 10 - 8530 Deutschlandsberg

Email: kollar.goebl@aon.at - www.kollar-goebl.at

Tel. 03462/2642 Dw. 14 Fax 15

Andritzer Reichsstrasse 40 - 8045 Graz

Tel: 0664/ 15 50 519



Steirische Osterspezialitäten 2018

Name:..... Abholdatum:.....

Adresse:..... Telefon:.....

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		Beschreibung	Preis/kg
St	kg		St	kg		
		15005/15001			Bauerngeselchtes heißgeräuchert mager frisch/ gekocht ca. ab 0,90-1,20 kg	20,90/23,90
		15015/15011			Bauerngeselchtes heißger. m. Schwarte frisch / gekocht ca. ab 1,30 kg	19,90/23,90
		15025/15021			Selchhals heißgeräuchert frisch/ gekocht ca. ab 0,9-1,20 kg	24,30/28,70
		15045/15041			Selchkarree heißgeräuchert frisch / gekocht ca. ab 0,8-1,10 kg	27,90/32,90
		15175/15170			Hintere Selchstelze frisch / gekocht ca. ab 1,30 kg	8,70/9,60
		15085/15081			Osterroller heißgeräuchert frisch / gekocht ab ca. 0,8 kg	17,60/19,90
		15095/15091			Kaiserfleisch frisch / gekocht ca. ab 0,50 kg	16,90/19,90
		15342	x	x	Burgesger Mulbratl handgesalzene, gesurte Karreerose kaltgeräuchert und danach auf 70% des Ausgangsgewichtes abgetrocknet	34,90
St	kg		St	kg	ZUNGERL NEU-handgesalzen-NEU	
		15395/15391			Kalbszunge handgesalzen frisch/ gekocht ca. 0,30 kg	28,90/39,90
		15295/15291			Rindszunge handgesalzen frisch/ gekocht ca. 1,00 kg	28,90/39,90
		15195/15191			Schweinezunge gesalzen frisch/ gekocht ca. 0,20 kg	22,90/29,90



Bauernschinken



Selchkarree



Bauerngeselchtes m. Schwarte



Selchzüngerl

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht			
Paar	kg		Pa	kg	WÜRSTEL-SPEZIALITÄTEN	
		12410/124110			Osterkrainer/ gekocht Finalist Genussalon 2018	19,90/21,90
		12440/124410			Bauernkrainer/ gekocht	18,20/19,90
		12510/125110			Lammkrainer/ gekocht	21,60/23,80
x		16000	x	x	Hauswürstl luftgetrocknet per Paar	4,30
x		16050	x	x	Hirschrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,00
x		16060	x	x	Wildschweinrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,00
x		16080	x	x	Rehrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,50
		12430/124310			Natur-Krainer frisch / gekocht ohne Phosphat und ohne Pökelsalz mit Ausseer Bergkern	19,40/21,40



Osterkrainer



Kaiserfleisch



Krainervariation



Selchstelze

St	kg		St	kg	GESELCHTES vom Schwäbisch Hällischen x Duroc <i>Die Vorteile zweier alter Schweinerassen verbunden, getreidegefüttert mind. 10 Monate, auf 150-160 kg Lebendgewicht. Würzig im Geschmack, im Buchenholzrauch verfeinert, kräftige Fleischfarbe, zum Lufttrocknen sehr gut geeignet</i>	
		15695/15691			Bauernschinken frisch/essfertig gekocht ab ca. 2 kg	26,90/29,90
		15785/15781			Edel-Selchfleischstückerl frisch / gekocht ab ca. 0,60 kg	19,90/23,90
		15605/15601			Edel-Bauerngeselchtes mager roh /gekocht ab ca. 1 kg (auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich *)	28,90/32,90
		15615/15611			Edel-Bauerngeselchtes m.Schwarte frisch / gekocht GOLD 2018 Steirische Spezialitätenprämierung	25,90/28,90
		15625/15621			Edel-Selchhals frisch heißgeräuchert /gekocht abca.1,20kg (auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich*)	31,90/34,90
		15645/15641			Edel-Selchkarree frisch heißgeräuchert /gekocht ab ca. 1 kg (auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich*)	34,90/39,90
		15681			Edel-Selchfischerl heißgeräuchert ab ca. 0,35 kg	39,90
		15675/15670			Edel-Selchstelze hintere frisch/ gekocht ab ca. 1,40 kg	10,90/13,90
		15685/15680			Edel-Selchstelze vordere frisch /gekocht ab ca. 0,70 kg	9,40/11,00
SPEZIALITÄTEN						
		15201			Kübelgeselchtes Schinkenteil ab ca. 0,40 kg	24,90
		15221			Kübelgeselchtes Hals ab ca. 0,40 kg	28,90
		15241			Kübelgeselchtes Karree ab ca. 0,40 kg	29,90
		15416/15411			Natur -Rindergeselchtes luftgetrocknet / gekocht	49,90/43,90
		18110/18111			Lammsaftschinken essfertig ab ca. 0,90 kg/detail	49,90/59,9
x	x	651			Ostereier per Stück	0,50
		136	x	x	Krenwurze steirisch	6,90

***NEU begrenzte Mengen auf Vorbestellung mit Altausseer Bergkern Natursalz eingebeizt-ohne Pökelsalz!! Bitte extra dazuschreiben!**



Edel- Mullbratli



Edel- Selchhals kaltgeräuchert



Edel- Selchfleischstückerl



Edel-Bauerngeselchtes

St	kg		St	kg	OSTERSCHINKEN	
x	x	18236			Osterschinken essfertig 9 – 11 kg	17,90
x	x	18237			Osterschinkenpunkerl essfertig 4,5 kg +	18,90
		18239/18249			Spanferkelschinken essfertig 2-2,50 kg mit Kn./ Mittelknochen lose	44,90/46,90
x	x	18233			Osterschinken Stücke ab 1,00 kg essfertig	27,90
x	x	18232			Osterschinken Stelzenteil essfertig o. Knochen ca.2 kg	25,90
x	x	18332			Osterschinkenstelze ganz mit Knochen ca. 2 kg	15,90



Osterschinken



Lammsaftschinken



Edelschweinfischerl



Rindergeselchtes

Ein kleiner Auszug aus unserer Vinothek.....

Schilcher -

*Weingut Koller, Wildbach
Weingut Strohmaier, Pöfing Brunn
Weingut Langmann, St. Stefan/Stainz
Weingut Kiendl, Deutschlandsberg
Weingut Jauk-Wieser, Deutschlandsberg
Weingut Rathausky, Deutschlandsberg*

Welschriesling -

Weingut Strohmaier, Pöfing Brunn

Weißburgunder-

*Weingut Strohmaier, Pöfing Brunn
Weingut Jauk-Wieser, Deutschlandsberg
Weingut Rathausky, Deutschlandsberg*

Sauvignon blanc -

*Weingut Söll, Gamlitz
Weingut Strohmaier, Pöfing Brunn*

Gelber Muskateller -

*Weingut Söll, Gamlitz
Weingut Langmann, St. Stefan/Stainz*

Blauer Wildbacher-

*Weingut Strohmaier, Pöfing Brunn
Weingut Langmann, St. Stefan/Stainz*





Steirische Osterspezialitäten ein Erlebnis aus dem Hause Kollar



Kleine Information...

Der Unterschied zwischen der Rasse Pietrain und Edelschwein bzw. Schwäbisch Hällisch Pietrain ist eine Kreuzung von Edelschwein Mutter und dem Pietrian Eber (Vater). Es ist eine Nordeuropäische Rasse, die sehr muskulös und fettarm ist. Bei erstklassiger Fütterung und artgerechter Haltung hat auch diese Rasse gute Seiten.

Leider beeinflusst Zeit, Geld und Verdienst diese Fleischqualität, welche wir aber durch selektierten Einkauf zum positiven wenden.

Das **Schwäbisch Hällische Hausschwein** in Verbindung mit der Rasse **Duroc** ist absolut stressresistent und besticht durch ausgezeichnete **Fleisch- und Fettqualität**.

Wir züchten diese Kreuzung selbst um Top -Qualität garantieren zu können!

Einige Vorteile dieser Rassen:

1. Das Schwein wächst langsamer, sie werden bis auf 160kg Lebendgewicht gefüttert und benötigen dafür ca. 12 Monate (Schweine aus Massenhaltung ca. 4 Monate für 100kg)
2. Es hat leichte Fettablagerungen zwischen dem Muskelfleisch, die man nicht sieht, aber sie beeinflussen den Geschmack ins Positive. (**Marmorierung**)
3. Der Wasseranteil im Muskelgewebe ist wesentlich kleiner, dadurch schrumpft das Fleisch beim garen nicht.
4. Wir arbeiten mit Bauern mittlerer Größe zusammen (Herr Suppan, Heiligenkreuz am Waasen), und achten genau auf artgerechte Tierhaltung. – Täglich frisches Stroh, genug Platz und Fütterung ausschließlich mit Gerste, Hafer, ein wenig Weizen und absolut **keinen Mais**- dieser ist eigentlich das billige Powerfutter.
5. Was wird damit erreicht: Das frische Stroh und ausreichende Stallgröße, wenn möglich mit Auslauf, sind für das Wohlbefinden verantwortlich. Stressfrei gezogene Schweine mit hochwertigem Futter erzielen ein hochwertiges Fett (**Omega-3-Fettsäuren**), welches wesentlich weniger Cholesterin enthält, als jenes von Schweinen aus Massenhaltung.

Der Geschmack ist besser, das Fleisch gesünder!

Goustieren und einkaufen ab 23.März 2018 beim Stand am Hauptplatz vor unserem Spezialitätengeschäft in Deutschlandsberg und Graz-Andritz.

Wir bitten um Ihre werte Vorbestellung bis spätestens Samstag 24.März 2018!

Auf Bestellungen bis 11.März geben wir -10%

Wir sind bemüht, Sie persönlich zu betreuen und garantieren Ihnen erstklassige Qualität für ein kulinarisch besonderes Osterfest!

Frohe Ostern wünscht Familie Kollar mit Team!