



Fleischmanufaktur Kollar GmbH
 Hauptplatz 10, 8530 Deutschlandsberg
 Andritzer Reichsstrasse 40, 8020 Graz Andritz
 Email: kollar.goebel@aon.at www.kollar-goebel.at
 Telnr.-DI: 03462/2642/14 Fax DW 15
 Telnr.- Andritz: 0664/1550519



Weihnachtsbestellliste 2018

- | | |
|---|---------------------------------|
| 1 | eigene Platte bitte beschriften |
| 2 | Aluplatten |
| 3 | Aufschnitt (Papier) |

Öffnungszeiten: 24.12.2018 7:00 bis 12:00 Uhr
 31.12.2018 7:00 bis 12:00 Uhr

Abholdatum:.....

Name

Adresse

Tel.:



Artikelnummer	Schinkenspezialitäten Hausgemacht	Preis / 10 dag		Weihnachten		
		Menge	€	Platte	Personen	
	Kochschinken			1	2	3
18201	Saftschinken dampfgegart		2,69			
18211	Bratschinken honiggebraten		2,79			
18216	Rosmarinschinken honiggebraten		3,19			
18226	Rindersaftschinken geräuchert		4,99			
18231	Beinschinken original am Knochen		3,99			
18531	Honigbeinschinken gebraten		3,49			
18191	Maronibeinschinken gebraten		3,59			
18541	Weihnachtsschinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein		4,99			
18731	Wildpfeffriger Schinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein		4,49			
	Ofenfrisches Bratl					
16201	Schweinsbraten Schopf geschnitten		2,99			
16211	Schweinsbraten Karree geschnitten		3,29			
16231	Brüstel gebraten geschnitten		2,49			
	Rohschinkenspezialitäten					
18011	Winzerrohschinken Exklusiv		6,90			
17701	Edel-Rotlärchenes luftgetrocknet		6,89			
17571	Edel-Schopf geräuchert		4,99			
17621	Edel-Schinkenspeck luftgetrocknet		4,99			
17771	Edel-Wildererschinkenspeck		4,99			
17611	Edel-Schinkenspeck geräuchert		4,99			
18501	Schilcher-Rohschinken		5,49			
18511	Muskateller -Rohschinken		5,49			
18031	Herrenschinken exklusiv		5,49			
18516	Turopoljerohschinken		4,29			

Artikelnummer	Artikel	Menge	Preis per 10 dag	Platte			Personen
18051	Rinderrohschinken luftgetrocknet		6,99				
18061	Wildschweinrohschinken luftget.		8,39				
18071	Hirschrohschinken luftgetrocknet		8,99				
18081	Rehrohschinken luftgetrocknet		9,99				
18106	Lammrohschinken luftgetrocknet		9,99				
18141	Gamsrohschinken luftgetr. NEU		14,99				
	Salami Spezialitäten						
13001	Ungarische Salami		3,10				
13011	Mailändersalami		3,74				
13031	Edel-Kantwurst v. Schwäbisch.Häl.		2,99				
13101	Wildschweinsalami NEU		3,99				
13121	Original Mortatella		2,99				
13131	Original Romana Picanta		4,55				
13141	Original Finocchiona Fenchelsalami		3,99				
13201	Landsberg SALAMI goldprämiert vom Schwäbisch Hällischen Hausschwein Finalist 2017		3,79				
	Hausgemachte Würste						
11016	Geräucherte Extrawurst		1,76				
11031	Pikante Extrawurst		1,60				
11081	Krakauer		2,09				
12011	Wiener gebraten frisch		2,14				
12031	Wiener gebr. trocken		3,44				
12111	Polnische gebr. frisch		2,23				
12131	Polnische gebr. trocken		3,43				
12151	Burgegger Schlosswurst		2,59				
12311	Käsewurst		2,22				

	Pasteten und Delikatessen	Preis/ 10 dag	1	2	3	Personen
18316	Hirschterrine	4,19				
18326	Rehpastete	4,19				
18361	Wildschweinterrine	4,19				
18336	Freiland -Putenterrine	4,19				
18341	Leberpastete hausgemacht	2,59				
18441	Kalbsleberterrine getrüffelt	4,89				
18376	Freiland-Entengalantine hausgemacht	4,69				
18386	Mousse vom Räucherfisch	4,19				
18387	Schinkenpastete vom Edelschwein	4,19				
18391	Motivrouladen Stern oder Baum	2,29				
14271	Zungenberliner	1,99				
18401	Roastbeef	7,90				
18420	Beefsteak tartar	4,49				
62500	Sauce Cumberland Stk. hausgem.	3,90				
62501	Sauce Tartar Stk. hausgemacht	3,90				
91350	BIO-Räucherlachs -Bachmann	13,99				
9004	Räucherforellen	2,99				
9005	Räucherforellenfilet	3,99				

**Für Ihr persönliches Weihnachtsfest bieten wir folgende
Fleischspezialitäten frisch an:**

Es liegt uns am Herzen, unsere Tiere direkt vom Bauern zu kaufen und zu schlachten, um unsere Qualität gewährleisten zu können.

Schwäbisch Hällisch (Urrasse) getreidegefüttert Kollar Mathias – Burgegg /Suppan Josef – Heiligenkreuz/Waasen

Schwäbisch Hällisch (Urrasse) gefüttert mit einer eigens zusammengestellten Futtermischung (Roggen, Weizen, Hafer, Kleie und Futterkalk).

Für uns ein unbedingtes Muss, täglich frisches Stroh einzustreuen um das Wohlbefinden zu fördern. Das schmeckt man natürlich auch im Fleisch!

Fütterung der Schweine 8- 9 Monate auf 150 kg Lebendgewicht, bei uns im Weingarten oder bei Suppan Seppi in Heiligenkreuz/Waasen

Ergebnis ist ein besonders mürbes Fleisch mit minimalem Wasseranteil.

Durch diese Haltung bekommt der Braten sowie der Saft eine wundervolle braune Farbe und der Geschmack ist außerordentlich.

***Edelschweinskarree mit oder ohne Knochen, Schopf ohne Knochen, Schweinsfilet
Schweinsbauch, Schweinsschulterbraten, Schweinsschnitzel***



***Heimisches Kalbfleisch vom Milchkalb- Alpenfleisch Obersteiermark
Kalbsrollbraten, Kalbsnierenbraten, Kalbsbrust, Kalbsrollbraten gefüllt, Kalbsschnitzel,
Kalbsrücken, Kalbsfilet, Leber, Bries und Stelzen***

***Frischfleisch von der Mastkalbin sowie Weideochsen aus der Region
Lungenbraten, Beiried, Rostbraten, Rindschnitz, T-Bonesteak, Tafelspitz, Weißscherzl,
Hieferscherzl und Hüftsteak (ANGUSRIND und SIMMENTALER/FLECKVIEH)
„dry aged beef“ – 5 Wochen trockengereift, besonders zart mit ausgereiftem, leicht
nussigem Rindfleischaroma***



***Lammfleisch vom heimischen Berglamm aus Trahütten Fam. Kappaun (BIO)
Lammrücken, Lammfilet, Lammschulter, Lammrollbraten, Lammkotelett, Lammkronen,
Lammkeule, Lammschnitzel***

***Rothirsch- und Rehfleisch aus Trahütten, Fam. Münzer bzw.
Fam. Lueger***

***Rehhals, Rehrücken, Rehkotelett, Rehschlägel, Rehschnitzel, Rehglasch
Hirschhals, Hirschrücken, Hirschschlägel, Hirschschnitzel***



Freilandenten – Familie Hütter, Krusdorf

Freilandgänse – Mostviertler Weidegans/Fam. Hütter Krusdorf

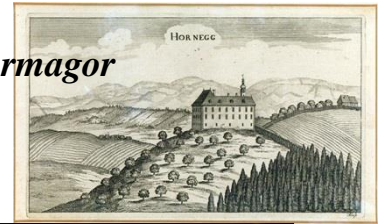
Freilandhendl – Familie Hütter, Krusdorf

**Freilandputen- Familie Güttinger St. Andrä i.S. -Antibiotikafreie Fütterung
Familie Hütter, Krusdorf**

Frische Fische – Teichwirtschaft Hornegg, Fam. Holler,

Fam. Reinisch/Straschischnik, Trahütten, Fam. Bachmann/Hermagor

**Gebirgsforellen frisch oder geräuchert, Forellenfilet, Karpfen ganz,
Karpfenfilet, Karpfen Hufeisen, geräucherter Karpfen,
Lachsfilet, Lachssteak, BIO-Räucherlachs**



Wir stellen ein reichhaltiges Sortiment an Wurstwaren nach Generationen überlieferten Rezepten her. Seit jeher ohne Gluten, Laktose, Verdickungsmittel, Farbstoffen.

Pasteten und Terrinen sind uns ein besonderes Anliegen und werden nach feinsten französischen Rezepten in unserer Manufaktur gefertigt!

Wir bitten um rechtzeitige Reservierung unserer Fleischspezialitäten, besonders bei Edelteilen wie Filet, Rücken oder Kotelett.

Bitte Frischfleischbestellungen bis spätestens Samstag, 15. Dezember abgeben. Fleischabholung bitte am Samstag, 22. Dezember Erster Öffnungstag nach den Feiertagen 27.12. (Dlbg., Andritz)
Vielen Dank!

Schon den passenden Wein für die Feiertage?

Fragen Sie nach der passender Weinbegleitung für Ihr Festtagsmenü. Alle unsere Weine wurden von uns persönlich verkostet und ausgewählt.

Wir bieten TOP Weine aus unserer Region, sowie aus bekannten österreichischen Weinregionen, für jedes Budget zwischen 7€ und 25 €. Lassen Sie sich von uns beraten und begeistern!

Burgegger Köstlichkeiten im Geschenkkarton und auserlesene Weine aus unserer Vinothek als individuelle Geschenksidee für Feinschmecker!



All unseren Kunden und Gästen ein Herzliches Dankeschön für die Treue und die gute Zusammenarbeit ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein gesundes Neues Jahr wünschen Familie Kollar und ihr Team!

