



# die Fleischkultur Burgegger Spezialitäten Fleischerei Kollar GmbH



Hauptplatz 10 - 8530 Deutschlandsberg

Email: [kollar.goebel@aon.at](mailto:kollar.goebel@aon.at) - [www.kollar-goebel.at](http://www.kollar-goebel.at)

Tel. 03462/2642 Dw. 14 Fax 15

Andritzer Reichsstrasse 40 – 8045 Graz

Tel: 0664/ 15 50 519



## Steirische Osterspezialitäten 2019

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

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

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		Beschreibung	Preis/kg
St	kg		St	kg		
					<i>Selchfleisch vom ausgesuchten Handelsschwein – nur bestes steirisches Qualitätsfleisch mild handgesalzen, 14 Tage im Bottich gebeizt, 1,5 Tage im Buchenholzrauch verfeinert</i>	
		15005/15001			Bauerngeselchtes heißgeräuchert mager frisch/ <b>gekocht ca. ab 0,90-1,20 kg</b>	20,90/23,90
		15015/15011			Bauerngeselchtes heißger. m. Schwarte frisch / <b>gekocht ca. ab 1,30 kg</b>	19,90/23,90
		15025/15021			Selchhals heißgeräuchert frisch/ <b>gekocht ca. ab 0,9-1,20 kg</b>	24,30/28,70
		15045/15041			Selchkarree heißgeräuchert frisch / <b>gekocht ca. ab 0,8-1,10 kg</b>	27,90/32,90
		15175/15170			Hintere Selchstelze frisch / <b>gekocht ca. ab 1,30 kg</b>	8,70/9,60
		15085/15081			Osterroller heißgeräuchert frisch / <b>gekocht ab ca. 0,8 kg</b>	17,60/19,90
		15095/15091			Kaiserfleisch frisch / <b>gekocht ca. ab 0,50 kg</b>	16,90/19,90
		<b>15342</b>	x	x	<b>Burgegger Mulbrat</b> handgesalzene, gesurte Karreerose kaltgeräuchert und danach auf 70% des Ausgangsgewichtes abgetrocknet	<b>34,90</b>
		<b>15122</b>	x	x	<b>Selchhals luftgetrocknet</b> wie Mulbrat, aber vom Hals/Schopf	<b>33,90</b>
		<b>15281</b>	x	x	<b>Selchfischerl</b> heißgeräuchert ab ca. 0,35 kg	<b>36,90</b>
St	kg		St	kg	<b>ZUNGERL NEU-handgesalzen-NEU</b>	
		15395/15391			Kalbszunge handgesalzen frisch/ <b>gekocht ca. 0,30 kg</b>	28,90/39,90
		15295/15291			Rindszunge handgesalzen frisch/ <b>gekocht ca. 1,00 kg</b>	28,90/39,90
		15195/15191			Schweinezunge gesalzen frisch/ <b>gekocht ca. 0,20 kg</b>	22,90/29,90



Bauernschinken



Selchkarree



Bauerngeselchtes m. Schwarte



Selchzüngerl

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

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht			
Paar	kg		Pa	kg	<b>WÜRSTELSPEZIALITÄTEN</b>	
		12410/124110			Osterkrainer/ <b>gekocht</b> Finalist Genusssalon 2018	19,90/21,90
		12440/124410			Bauernkrainer/ <b>gekocht</b>	18,20/19,90
		12510/125110			Lammkrainer/ <b>gekocht</b>	21,60/23,80
		12430/124310			Natur-Krainer frisch / <b>gekocht</b> <b>ohne Phosphat und ohne Pökelsalz mit Ausseer Bergkern</b>	19,40/21,40
x		160111	x	x	Hauswürstl geräuchert per Paar	4,30
x		160511	x	x	Hirschrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,00
x		160611	x	x	Wildschweinrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,00
x		160811	x	x	Rehrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,50
x		160311	x	x	Lammrohwürstl luftgetrocknet per Paar	5,00



Osterkrainer



Kaiserfleisch



Krainervariation



Selchstelze

St	kg		St	kg	<b>GESELCHTES vom Schwäbisch Hällischen x Duroc</b> <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 <b>gekocht</b> ab ca. 2 kg	26,90/29,90
		15785/15781			Edel-Selchfleischstückerl frisch / <b>gekocht</b> ab ca. 0,60 kg	19,90/23,90
		15605/15601			Edel-Bauerngeselchtes mager roh / <b>gekocht</b> ab ca. 1 kg	28,90/32,90
		<b>15405/15401</b>			<b>(auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich *)</b>	
		15615/15611			Edel-Bauerngeselchtes m.Schwarte frisch / <b>gekocht</b> <b>GOLD 2018 Steirische Spezialitätenprämierung</b>	25,90/28,90
		15625/15621			Edel-Selchhals frisch heißgeräuchert / <b>gekocht</b>	
		<b>15425/15421</b>			<b>abca.1,20kg(auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich*)</b>	31,90/34,90
		15645/15641			Edel-Selchkarree frisch heißgeräuchert / <b>gekocht</b>	
		<b>15445/15441</b>			<b>ab ca. 1 kg (auch mit Ausseer Bergkern Natursalz erhältlich*)</b>	34,90/39,90
		15681			Edel-Selchfischerl heißgeräuchert ab ca. 0,35 kg	<b>49,90</b>
		15675/15670			Edel-Selchstelze hintere frisch/ <b>gekocht</b> ab ca. 1,40 kg	10,90/13,90
		15685/15680			Edel-Selchstelze vordere frisch / <b>gekocht</b> ab ca. 0,70 kg	9,40/11,00
<b>SPEZIALITÄTEN</b>						
		15201			Kübelgeselchtes Schinkenteil ab ca. 0,40 kg	<b>24,90</b>
		15221			Kübelgeselchtes Hals ab ca. 0,40 kg	<b>28,90</b>
		15241			Kübelgeselchtes Karree ab ca. 0,40 kg	<b>29,90</b>
		15416/15411			Natur -Rindergeselchtes luftgetrocknet / <b>gekocht</b>	49,90/43,90
		18110/18111			Lammsaftschinken essfertig ab ca. 0,90 kg/ <b>detail</b>	49,90/59,90
		18120/18121			Lammnüsschen luftgetrocknet ca. 0,25 kg/ <b>detail</b>	54,90/64,90
x	x	651			Ostereier per Stück	<b>0,55</b>
		136	x	x	Krenwurze steirisch	<b>6,90</b>



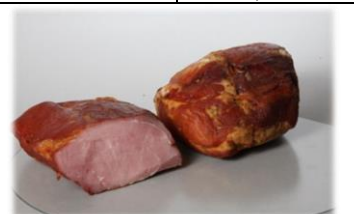
Edel- Mullbrat



Edel- Selchhals kaltgeräuchert



Edel- Selchfleischstückerl



Edel-Bauerngeselchtes

St	kg		St	kg	<b>OSTERSCHINKEN</b>	
x	x	18236			Osterschinken <b>Schwäb/Häll</b> essfertig 9 – 11 kg	<b>23,90</b>
x	x	18237			Osterschinkenpunkerl <b>Schwäb/Häll</b> essfertig 4,5 kg +	<b>26,90</b>
		18239/18249			Spanferkelschinken essfertig 2-2,50 kg mit Kn./ <b>Mittelknochen lose</b>	44,90/46,90
x	x	18233			Osterschinken Stücke ab 1,00 kg essfertig	<b>27,90</b>
NEU	x	18643			Osterschinken vom <b>Schwäbisch Hällischen</b> ab 1,00kg	<b>33,90</b>
x	x	18232			Osterschinken Stelzenteil essfertig o. Knochen ca.2 kg	<b>25,90</b>
x	x	18332			Osterschinkenstelze ganz mit Knochen ca. 2 kg	<b>15,90</b>



*Osterschinken*



*Lammsaftschinken/Nüsschen*



*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 12.April 2019 beim Stand am Hauptplatz vor unserem Spezialitätengeschäft in Deutschlandsberg und Graz-Andritz.***

***Wir bitten um Ihre werte Vorbestellung bis spätestens Samstag 13.April 2019!***

***Auf Bestellungen bis 30.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!***