



**Fleischmanufaktur Kollar GmbH**  
 Hauptplatz 10, 8530 Deutschlandsberg  
 Andritzer Reichsstrasse 40, 8045 Graz Andritz  
 Email: [kollar.goebel@aon.at](mailto:kollar.goebel@aon.at) [www.kollar-goebel.at](http://www.kollar-goebel.at)  
 Telnr.-Dl: 03462/2642/14 Fax DW 15  
 Telnr.- Andritz: 0664/1550519



## Weihnachtsbestellliste 2020

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

**Öffnungszeiten: DL 23./30.12.2020 7:15 bis 18:15 Uhr**  
**24./31.12.2020 7:15 bis 12:00 Uhr**  
**Andritz 23./30.12.2020 8:00 bis 18:00 Uhr**  
**24./31.12.2020 8:00 bis 12:00 Uhr**

**Abholdatum:.....**

**Name .....**

**Adresse .....**

**Tel.: .....**



Artikelnummer	Schinkenspezialitäten Hausgemacht	Preis / 10 dag		Weihnachten		
		Menge	€	Platte	Personen	
	<b>Kochschinken</b>			1	2	3
18201	Saftschinken dampfgegart		2,79			
18211	Bratschinken honiggebraten		2,89			
18216	Rosmarinschinken honiggebraten		3,29			
18226	Rindersaftschinken geräuchert		4,99			
18641	Beinschinken original Schwäbisch		3,99			
18531	Honigbeinschinken gebraten SH		3,99			
18191	Maronibeinschinken gebraten SH		3,99			
18541	Weihnachtsschinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein		4,49			
18731	Wildpfeffriger Schinken vom Schwäbisch Hällischen Schwein		4,49			
	<b>Ofenfrisches Bratl</b>					
16201	Schweinsbraten Schopf geschnitten		2,99			
16211	Schweinsbraten Karree geschnitten		3,29			
16231	Brüstel gebraten Schwäbisch Hällisch geschnitten		2,89			
	<b>Rohschinkenspezialitäten</b>					
17701	Edel-Rotlärchenes luftgetrocknet		7,49			
17571	Edel-Schopf geräuchert		5,99			
17621	Edel-Schinkenspeck luftgetrocknet		5,49			
17611	Edel-Schinkenspeck geräuchert		5,49			
17201	Rotlärchenes klassik luftgetrocknet		4,99			
18011	Winzerrohschinken Exklusiv		7,99			

<b>18501</b>	Schilcher-Rohschinken		5,99				
<b>18511</b>	Muskateller-Rohschinken		5,99				
<b>18031</b>	Herrenschinken exklusiv		5,99				
<b>Artikelnummer</b>	<b>Artikel</b>	<b>Menge</b>	<b>Preis per 10 dag</b>	<b>Platte</b>			<b>Personen</b>
<b>18051</b>	Rinderrohschinken luftgetrocknet		6,99				
<b>18061</b>	Wildschweinrohschinken luftget.		8,39				
<b>18071</b>	Hirschrohschinken luftgetrocknet		8,99				
<b>18081</b>	Rehrohschinken luftgetrocknet		9,99				
<b>18106</b>	Lammrohschinken luftgetrocknet		9,99				
	<b>Salami Spezialitäten</b>						
<b>13001</b>	Ungarische Salami		3,10				
<b>13011</b>	Mailändersalami		4,29				
<b>13031</b>	Edel-Kantwurst v. Schwäbisch.Häl.		2,99				
<b>13101</b>	Wildschweinsalami		3,59				
<b>13121</b>	Original Mortatella		2,99				
<b>13131</b>	Original Romana Picanta		4,64				
<b>13141</b>	Original Finocchiona Fenchelsalami		4,29				
<b>13201</b>	Landsberg SALAMI goldprämiert vom Schwäbisch Hällischen Hausschwein <b>Finalist 2017</b>		3,79				
	<b>Hausgemachte Würste -10%</b>						
<b>11016</b>	Geräucherte Extrawurst		1,76				
<b>11031</b>	Pikante Extrawurst		1,60				
<b>11081</b>	Krakauer		2,09				
<b>12011</b>	Wiener gebraten frisch		2,14				
<b>12031</b>	Wiener gebr. trocken		3,44				
<b>12111</b>	Polnische gebr. frisch		2,23				
<b>12131</b>	Polnische gebr. trocken		3,43				
<b>12151</b>	Burgegger Schlosswurst		2,59				
<b>12311</b>	Käsewurst		2,22				

	<b>Pasteten und Delikatessen</b>	<b>Preis/ 10 dag</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>Personen</b>
<b>18316</b>	Hirschterrine	4,29				
<b>18326</b>	Rehpastete	4,29				
<b>18361</b>	Wildschweinterrine	4,29				
<b>18336</b>	Freiland -Putenterrine	4,29				
<b>18341</b>	Leberpastete hausgemacht	2,59				
<b>18441</b>	Kalbsleberterrine getrüffelt	4,89				
<b>18376</b>	Freiland-Entengalantine hausgemacht	4,69				
<b>18386</b>	Mousse vom Räucherfisch	4,19				
<b>18387</b>	Schinkenpastete vom Edelschwein	4,29				
<b>18391</b>	Motivrouladen Stern oder Baum	2,79				
<b>14271</b>	Zungenberliner	1,99				
<b>18401</b>	Roastbeef	7,99				
<b>18420</b>	Beefsteak tartar	4,49				
<b>62500</b>	Sauce Cumberland Stk. hausgem.	3,95				
<b>62501</b>	Sauce Tartar Stk. hausgemacht	3,95				

<b>91350</b>	BIO-Räucherlachs -Bachmann		13,99				
<b>9004</b>	Räucherforellen		2,99				
<b>9005</b>	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***

\*\*\*

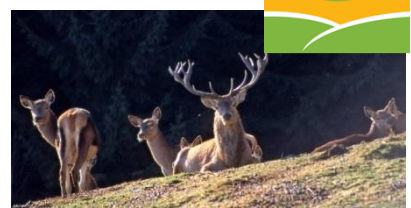
***Frischfleisch von der Mastkalbin sowie Weideochsen aus der Region Lungenbraten, Beiried, Rostbraten, Rindschnitz, T-Bonesteak, Tafelspitz, Weißscherzl, Hieferscherzl und Hüftsteak (ANGUSRIND und SIMMENTALER/FLECKVIEH) „dry aged beef“ – 5 Wochen trockengereift, besonders zart mit ausgereiftem, leicht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





**Heimische Jäger, Forst Liechtenstein.**

*Rehhals, Rehrücken, Rehkotelett, Rehshlängel, Rehschnitzel, Rehulasch  
Hirschhals, Hirschrücken, Hirschschlängel, Hirschschnitzel*

**Freilandenten – Familie Hütter, Krusdorf**

**Freilandgänse – Mostviertler Weidegans/Fam. Hütter Krusdorf**

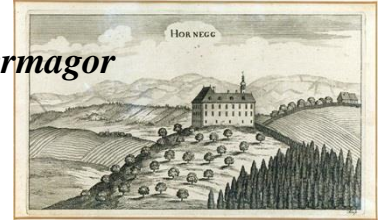
**Freilandhendl – Familie Hütter, Krusdorf**

**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 und Palmfett.*

*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 Donnerstag, 17. Dezember abgeben. Fleischabholung bitte am Dienstag 22. bzw. Mittwoch, 23. Dezember

Erster Öffnungstag nach den Feiertagen 28.12. (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 8€ und 25 €. Lassen Sie sich von uns beraten und begeistern!*

**Burgegger Köstlichkeiten im Geschenkskarton 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!*

