



die Fleischkultur Burgegger Spezialitäten Fleischmanufaktur Kollar-Göbl



Hauptplatz 10 - 8530 Deutschlandsberg

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

Tel. 03462/2642 Dw. 14 Fax 15

Andritzer Reichsstrasse 40 - 8045 Graz

Tel: 0664/ 15 50 519

**-10%
bis 16.
März**

Steirische Osterspezialitäten 2021

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

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

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		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> * begrenzte Mengen auf Vorbestellung mit Altausseer Bergkern Naturalsalz eingebeizt-ohne Pökelsalz!! Bitte extra dazuschreiben!	
St	kg		St	kg		
		15695/15691			Bauernschinken frisch/essfertig gekocht ab ca. 2 kg	30,90/33,90
		15095/15091			Kaiserfleisch frisch (Bauch.+Kn.)/gekocht ca. ab 0,50 kg	19,90/23,90
		15605/15601			Edel-Bauerngeselchtes mager roh /gekocht ab ca. 1 kg	35,90/38,90
		15405/15401			(auch mit Ausseer Bergkern Naturalsalz erhältlich *)	
		15615/15611			Edel-Bauerngeselchtes m. Schwarte frisch / gekocht GOLD 2018 Steirische Spezialitätenprämierung	29,90/32,90
		15625/15621			Edel-Selchhals frisch heißgeräuchert /gekocht	34,90/37,90
		15425/15421			abca.1,20kg (auch mit Ausseer Bergkern Naturalsalz erhältlich*)	
		15645/15641			Edel-Selchkarree frisch heißgeräuchert /gekocht	38,90/43,90
		15445/15441			ab ca. 1 kg (auch mit Ausseer Bergkern Naturalsalz erhältlich*)	
		15681			Edel-Selchfischerl heißgeräuchert ab ca. 0,35 kg	54,90
		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	25,90
		15221			Kübelgeselchtes Hals ab ca. 0,40 kg	29,90
		15241			Kübelgeselchtes Karree ab ca. 0,40 kg	30,90
x	x	15411			Rindergeselchtes gekocht	43,90
		18110/18111			Lammsaftschinken essfertig ab ca. 0,90 kg/detail	49,90/59,90
		18120/18121			Lammnüsschen luftgetrocknet ca. 0,25 kg/detail	54,90/64,90
x	x	651			Ostereier per Stück (Familie Moser, Eibiswald)	0,55
		136	x	x	Krenwurze steirisch	6,90



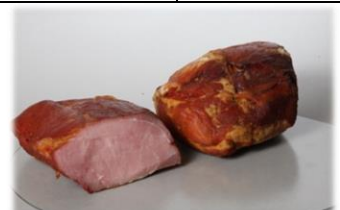
Edel- Karree



Edel- Selchhals kaltgeräuchert



Edel- Selchfleischstückerl



Edel-Bauerngeselchte

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		<i>Selchfleisch vom ausgesuchten Steirerschwein – nur bestes steirisches Qualitätsfleisch mild handgesalzen, 14 Tage im Bottich gebeizt, 1,5 Tage im Buchenholzrauch verfeinert</i>	Preis/kg
St	kg		St	kg		
		15005/15001			Bauerngeselchtes heißgeräuchert mager frisch/ gekocht ca. ab 0,90-1,20 kg	21,90/24,90
		15025/15021			Selchhals heißgeräuchert frisch/ gekocht ca. ab 0,9-1,20 kg	25,90/29,90
		15045/15041			Selchkarree heißgeräuchert frisch / gekocht ca. ab 0,8-1,10 kg	28,90/33,90
		15175/15170			Hintere Selchstelze frisch / gekocht ca. ab 1,30 kg	8,90/9,90
		15342	x	x	Burgegger Mulbratl handgesalzene, gesurte Karreerose kaltgeräuchert und danach auf 70% des Ausgangsgewichtes abgetrocknet	36,90
		15281	x	x	Selchfischerl heißgeräuchert ab ca. 0,35 kg	39,90
St	kg		St	kg	ZUNGERL -handgesalzen	
		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



Edel-Bauernschinken



Selchkarree



Edel-Bauerngeselchtes m. Schwarte



Selchzüngerl

Menge frisch		Nummer	Menge gekocht		WÜRSTELSPEZIALITÄTEN	
Paar	kg		Pa	kg		
		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
		12430/124310			Natur-Krainer frisch / gekocht ohne Phosphat und ohne Pökelsalz mit Ausseer Bergkern	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
x		13202	x	x	Landsberg Salami am Stück	29,30



Osterkrainer



Kaiserfleisch



Krainervariation



Selchstelze

St	kg		St	kg	OSTERSCHINKEN	
x	x	18236			Osterschinken Schwäb/Häll essfertig 9 – 11 kg	23,90
x	x	18237			Osterschinkenpunkerl Schwäb/Häll essfertig 4,5 kg +	26,90
		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
NEU	x	18643			Osterschinken vom Schwäbisch Hällischen ab 1,00kg	33,90
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/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



zu
Jedem
Einkauf
gibt es
gratis
Ostereier





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 26.März 2021 beim Stand am Hauptplatz vor unserem Spezialitätengeschäft in Deutschlandsberg und Graz-Andritz.

***Wir bitten um Ihre werte Vorbestellung bis spätestens
Samstag 27.März 2021!***

*Wir sind bemüht, Sie persönlich zu betreuen und garantieren Ihnen
erstklassige Qualität für ein kulinarisch besonderes Osterfest!
Frohe Ostern wünscht Familie Kollar mit Team!*