



FONDUE-FLEISCH

PUTENBRUST

zart und mager,
€/kg

14,99

SCHWEINERÜCKEN

zart und saftig,
€/kg

12,99

RINDERHÜFTE

saftig und aromatisch,
€/kg

24,99

KALBSKEULE

zart und mager, ein Genuss,
€/kg

24,99



LYONER

im 600-g-Ring,
unvergleichlich lecker
im Geschmack,
€/100g

1,29

Unsere Spezialitäten zum Fest metzgerfrisch und auf Wunsch küchenfertig vorbereitet:



RINDERFILET

das beste Stück vom Rind,
mindestens 10 Tage gereift,
zart und mager, €/kg

<https://www.edeka.de/rezeptwelt/rezepte/winterliches-rinderfilet/>

49,99

Winterliches Rinderfilet (für 4 Personen)

500g Kartoffeln,
mehlig kochend
150 ml Milch
2 EL Butter
2 EL Zimt
500g Rinderfilet
2 EL Rapsöl
200 g Möhren
200 ml Orangensaft
2 EL Honig
2 EL Majoran
2 EL Petersilie
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer

Die Kartoffeln schälen, vierteln und in ausreichend gesalzenem Wasser garkochen. Kartoffeln abgießen und für 10 Minuten ausdampfen lassen.

Milch aufkochen, Butter hinzugeben und schmelzen. Mit Zimt, Salz und Pfeffer abschmecken.

Rind von Fettrand befreien, in circa 125 g schwere Steaks schneiden und in einer beschichteten Pfanne unter Zugabe von Rapsöl von beiden Seiten anbraten. Backofen auf 140 Grad Umluft vorheizen.

Rinderfilet für 12 Minuten im Backofen medium garen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Möhren putzen, schälen und unter Zugabe von Rapsöl in einer Pfanne für 5 Minuten anbraten. Mit Orangensaft, Honig, Majoran, Salz und Pfeffer ablöschen. Die Kartoffeln stampfen und mit der Milch-Butter-Mischung verrühren. Rinderfilet mit Kartoffelstampf und Möhren servieren.



32,99

ROASTBEEF oder RUMPSTEAK

zart, mager und aromatisch,
für echte Genießer, €/kg



22,99

HÄHNCHENBRUSTFILET

Freilandhaltung, natur oder mariniert,
lecker und eiweißreich, HKL A, €/kg



24,99

SAUERBRATEN

nach Hausfrauenart mariniert,
in einer leckeren Beize, €/kg



22,99

KANINCHENKEULEN

geschmackvolles und zartes Fleisch
das auf der Zunge zergeht, €/kg



9,99

HACKFLEISCH

gemischt vom Rind und Schwein,
laufend frisch hergestellt, €/kg



12,99

SCHLEMMERROLLBRATEN

vom Schweinerücken, herhaft gewürzt,
mit eingelegtem Schweinefilet, €/kg

Wo's schmeckt ist...



Unser Tipp:
Traditionell mit
Kartoffelsalat

WIENER WÜRSTCHEN oder WIENER mit Kalbfleisch

im zarten Saitling,
knackig im Biss,
nach traditioneller
Rezeptur,
€/100g

1,59



1,59

DELIKATESS LEBERWURST
mit Kalbfleisch fein, im Gold-
darm oder im Wachsmantel, €/100g



3,58

CHASSEUR JÄGERSALAMI
luftgetrocknet, 200-g-Stücke,
(100 g = 1,79 €), €/Stk



1,99

SPORTSALAMI
leicht in den Tag, fettreduziert, aus
Truthahn- und Schweinefleisch, €/100g



1,49

KRAKAUER
mit Kümmel, original saarländisch,
herhaft im Geschmack, €/100g



1,99

HONIGSCHINKEN
mit Honig verfeinert, sehr mager,
€/100g



1,59

**HAUSMACHER SÜLZE
/ SCHWEINSKÄSE**
nach saarländischer Rezeptur, €/100g



1,79

PASTETEN- AUF SCHNITT

von Höll,
verschiedene Sorten:
Bierschinken- oder
Filetpastete,
€/100g



3,99

PARMASCHINKEN RISERVA
original italienische Schinkenspezialität,
luftgetrocknet, €/100g

Nicht vergessen!
Rechtzeitig vorbestellen...



Erhältlich vom 22.12. - 24.12.2025

FLEISCHSPEZIALITÄTEN

FONDUE FLEISCH
von der französischen Rinderhüfte



24,99
Menge/Gewicht

KALBSBRATEN,
von der Kalbsnuss, zart und mager



24,99
Menge/Gewicht

Erhältlich vom 22.12. - 24.12.2025

WILD, LAMM, GEFLÜGEL & KANNINCHEN

WILDSCHWEINKEULE
ohne Knochen, ein rustikales Bratenstück



27,99
Menge/Gewicht

KANINCHEN
ca. 1,4 – 1,7 kg, ideal für einen Braten



12,99
Menge/Gewicht

KAPAUN SUPREME
mit Morchelfüllung



29,99
Menge/Gewicht

Kunzler Altenkessel Provinzialstr. 77 • 06898 9016532

Kunzler Altforweiler Industriestr. 1a • 06836 685354

Kunzler Differn Hauptstr. 50 • 06834 962876

Kunzler Dudweiler Sulzbachtalstr. 165 • 06897 7780520

Kunzler Düppenweiler Am Mühlberg 7 • 06832 7377

(Vorbestellungen bitte bis 18.12.25 abgeben.)

FONDUE FLEISCH
von der Kalbskeule, besonders aromatisch



24,99
Menge/Gewicht

IBÉRICO RÜCKENSTEAKS
vom galizischen Schwein

IBÉRICO FLEISCH - REINE QUALITÄT AUS SPANIEN



26,99
Menge/Gewicht

HIRSCHKLEULENBRATEN
mager, ideal für Steaks oder Gulasch



27,99
Menge/Gewicht

FREILAND-HÄHNCHEN
Label Rouge zertifiziert (ca. 1,3 – 1,8 kg)



10,99
Menge/Gewicht

PUTENROLLBRATEN
mit Kastanienfüllung



16
Menge/Gewicht

Kunzler Holz Heusweilerstr. 12 • 06806 9892

Kunzler Knittlingen Siemensstr. 1-3 • 0704-

Kunzler Köllebach Fresagrandinariast. 6 •

Kunzler Saarwellingen Zur Breitwies 2 • 0

Kunzler Schaffhausen Provinzialstr. 28 • 0

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich.

Unsere FESTTAGSSPEZIALITÄTEN

Liebe Kunden, auch in diesem Jahr bieten wir Ihnen zu den Festtagen ausgewählte Spezialitäten. Sprechen Sie uns gerne auf weitere Produkte an, wie z. B. Geflügel oder Wild. Beachten Sie bitte unsere Bestellannahmefristen. (Bitte ankreuzen + Menge angeben)

VOM RIND

GÜLTIG VOM 01.12. - 31.12.2025 (Vorbestellungen bitte bis 18.12.25 abgeben.)

RINDERHÜFTE
mind. 4 Wochen gereift, ideal zum Kurzbraten geeignet, vielseitig verwendbar



24,99
Menge/Gewicht

RINDERFILET

das beste Stück vom Rind, top Qualität, mind. 10 Tage gereift, zart und mager



49,99
Menge/Gewicht

RUMPSTEAK
vom Rind, sehr aromatisch und lecker mit schmackhafter Fettmarinade



29

BACKOFENSPEZIALITÄTEN

NUR ERHÄLTLICH VOM 20.12. - 24.12.2025 (Vorbestellungen bitte bis 18.12.25 abgeben.)

SCHWEINEFILET

mit Nuss-Käse-Kruste



1,99
Menge

ZUBEREITUNG:

- Umluft 160 °C
- Ober- / Unterhitze 180 °C

50
Minuten

HIRSCHMEDAILLONS
aus der Hirschkeule, in Pfifferlingssauce



3,29
Menge

ZUBEREITUNG:

- Umluft 160 °C
- Ober- / Unterhitze 180 °C

45
Minuten

LAMMLACHSE
mit Broccoli-Käse-Kruste



3,69
Menge

ZUBEREITUNG:

- Umluft 160 °C
- Ober- / Unterhitze 180 °C

45
Minuten

Gewünschtes Abholdatum in Ihrer Filiale:
Außerdem möchte ich gerne folgende Produkte vorbestellen:

Name, Vorname

Telefon

Bestellnummer (von Metzgerei auszufüllen)

Bestellnummer (von Metzgerei auszufüllen)

KUNDENBELEG

Notizen:

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Servievorschlag.

Liebe Kundinnen und Kunden,
wir wünschen Ihnen
ein schönes, besinnliches
und geschmackvolles
Weihnachtsfest.
Ihr Kunzler-Team

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Servievorschlag.

