



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

49,99

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

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, herzhaft gewürzt,
mit eingelegtem Schweinefilet, €/kg

Wo's schmeckt ist...



WIENER WÜSTCHEN 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,
herzhaft im Geschmack, €/100g



1,99

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



1,59

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



PASTETEN- AUFSCHNITT

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

1,79



3,99

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

**Nicht vergessen!
Rechtzeitig vorbestellen...**



Erhältlich vom 22.12. - 24.12.2025
FLEISCHSPEZIALITÄTEN (Vorbestellungen bitte bis 18.12.25 abgeben.)

FONDUE FLEISCH
von der französischen Rinderhüfte



24,99
€/kg

Menge/Gewicht

KALBSBRATEN,
von der Kalbsnuss, zart und mager



24,99
€/kg

Menge/Gewicht

FONDUE FLEISCH

von der Kalbskeule, besonders aromatisch



24,99
€/kg

Menge/Gewicht

IBÉRICO RÜCKENSTEAKS
vom galizischen Schwein

IBÉRICO FLEISCH - REINE QUALITÄT AUS SPANIEN



26,99
€/kg

Menge/Gewicht

Erhältlich vom 22.12. - 24.12.2025
WILD, LAMM, GEFLÜGEL & KANNINCHEN (Vorbestellungen bitte bis 18.12.25 abgeben.)

WILDSCHWEINKEULE
ohne Knochen, ein rustikales Bratenstück



27,99
€/kg

Menge/Gewicht

KANINCHEN

ca. 1,4 - 1,7 kg, ideal für einen Braten



12,99
€/kg

Menge/Gewicht

KAPAUEN SUPREME
mit Morchelfüllung



29,99
€/kg

Menge/Gewicht

HIRSCHKEULENBRATEN
mager, ideal für Steaks oder Gulasch



27,99
€/kg

Menge/Gewicht

FREILAND-HÄHNCHEN

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



10,99
€/kg

Menge/Gewicht

PUTENROLLBRATEN
mit Kastanienfüllung



16,99
€/kg

Menge/Gewicht

Kunzler Altenkessel Provinzialstr. 77 • 06898 9016532
Kunzler Altforweiler Industriestr. 1a • 06836 685354
Kunzler Differten Hauptstr. 50 • 06834 962876
Kunzler Dudweiler Sulzbachtalstr. 165 • 06897 7780520
Kunzler Düppenweiler Am Mühlenberg 7 • 06832 7377

Kunzler Holz Heusweilerstr. 12 • 06806 9892
Kunzler Knittlingen Siemensstr. 1-3 • 07041
Kunzler Köllerbach Fresagrandinariestr. 6 • 07041
Kunzler Saarwellingen Zur Breitwies 2 • 06832
Kunzler Schaffhausen Provinzialstr. 28 • 06832

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
€/kg

Menge/Gewicht

RINDERFILET

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



49,99
€/kg

Menge/Gewicht

RUMPSTEAK

vom Rind, sehr aromatisch und leicht mit schmackhafter Fettmarmorierung



29,99
€/kg

Menge/Gewicht

BACKOFENSPEZIALITÄTEN

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

SCHWEINEFILET

mit Nuss-Käse-Kruste



1,99
€/100g

Menge

ZUBEREITUNG:



Umluft 160 °C



Ober- / Unterhitze 180 °C

50
Minuten

HIRSCHMEDAILLONS

aus der Hirschkeule, in Pfefferlingsauce



3,29
€/100g

Menge

ZUBEREITUNG:



Umluft 160 °C



Ober- / Unterhitze 180 °C

45
Minuten

LAMMLACHSE

mit Broccoli-Käse-Kruste



3,69
€/100g

Menge

ZUBEREITUNG:



Umluft 160 °C



Ober- / Unterhitze 180 °C

45
Minuten

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

KUNDENBELEG

Notizen:

Name, Vorname

Telefon

Bestellnummer (von Metzgerei auszufüllen)

Bestellnummer (von Metzgerei auszufüllen)

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.

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

Für Druckfehler keine Haftung. Abbildungen ähnlich. Serviervorschlag.