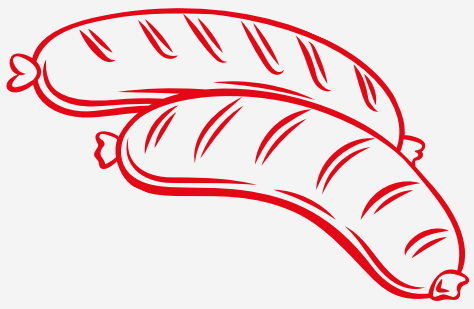
StirnerSinn
KRONENMETZGEREI

VORBESTELLUNGEN FÜR DIE FESTTAGE

Damit Sie zu den Festtagen und besonderen Anlässen ganz entspannt genießen können, bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihr Lieblingssortiment aus unseren handwerklich hergestellten Fleisch-, Wurst- und Bratenspezialitäten bequem vorzubestellen.

Frisch, regional und mit viel Liebe zum Detail – so, wie man es von Stirner Sinn kennt.

WÜRSTCHEN

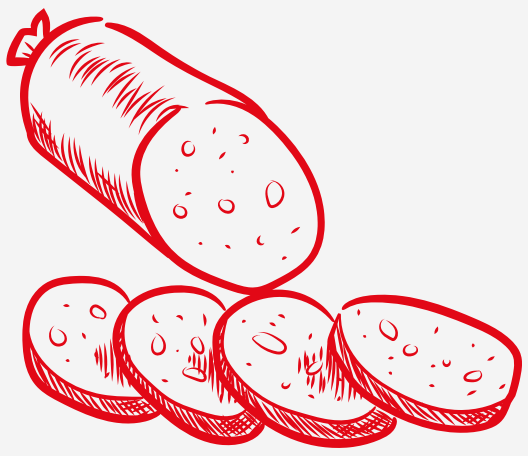


Eine schnelle und leckere Alternative, wenn der Festtagsbraten noch in der Vorbereitung ist oder für die Feiertage danach.

FÜRS WASSER	EINHEIT
Saiten	Paar
Debreciner	Paar
Putensaiten	Paar
Bauernbratwurst	Paar
Weißwurst	Paar

FÜR DIE PFANNE	EINHEIT
Bratwurst fein	Paar
Majoranwürstchen	Stück
Rostbratwurst	Stück
Oberländer	Stück
Käseknacker	Stück
Rote	Stück

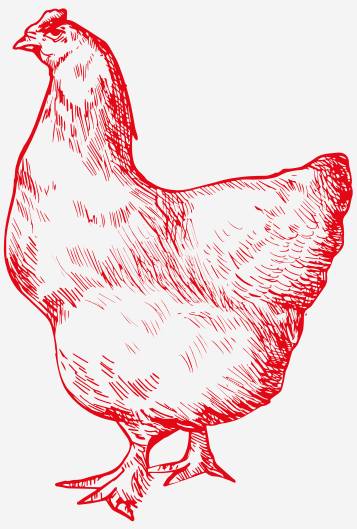
FÜR DAS VESPER



Für das kalte Vesper oder den Festtagsbrunch.
Unsere Portionswürstchen (PW) am Stück sind 6-8 Wochen verschlossen haltbar, nach ANbruch innerhalb 3 Tage aufbrauchen.

	EINHEIT
Lyoner PW	150g
Lyoner PW	250g
Schinkenwurst PW	150g
Schinkenwurst PW	250g
Geräuchte Schinkenwurst PW	220g
Gelbwurst PW	200g
Delikates Leberwurst gold PW	120g
Feine Mettwurst PW	100g
Zwiebelmettwurst PW	100g
Balkanwürstchen	Paar
Landjäger	Paar
Paprikawürstchen	Paar
Strohgäuzipfel	Paar
Cabano	Stück
Fleischwurst vac.	1 Ring
Krakauer vac.	1 Ring
Stuttgarter Schinkenwurst vac.	1 Ring
Schwarzwurst	1 Ring
Pfefferschwarze	1 Ring

GEFLÜGEL



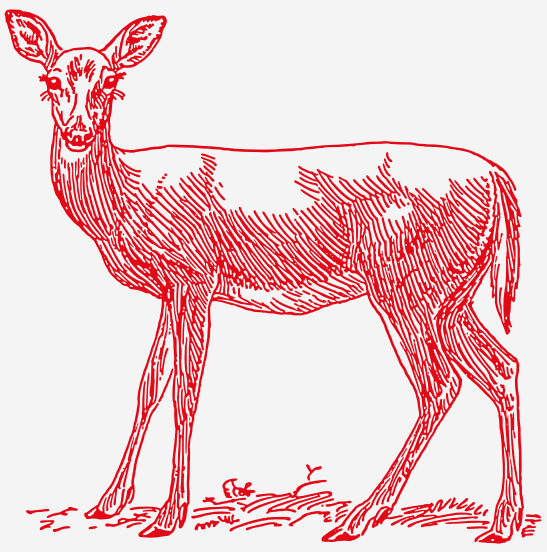
Bitte beachten Sie den Annahmeschluss
bis zum **12. Dezember (3. Advent).**

Aufgrund der großen Nachfrage müssen auch die Bauern und Schlachthöfe planen können. Es handelt sich um besondere Waren, die besondere Zuwendung brauchen.

Hier können nur ungefähre Gewichtsangaben gemacht werden, je nachdem wie das Tier gewachsen ist.

	EINHEIT
Truthahn	ca. 13-15 kg
Pute	ca. 6-9 kg
Junge Pute	3,5-4,5 kg
Baby Pute	2-3,5 kg
Putenoberkeule mit Knochen	ca. 1,7 kg
Putenoberkeule ohne Knochen	ca. 1,2 kg
Deutsche Ente	ca. 1,5-2,5 kg
Barb. Entenbrustfilet	200-350g
Barb. Entenkeule	300-400g
Deutsche Gänse mit Innereien	4-6 kg
Gänsekeule	400-500g
Gänsebrust mit Knochen	1 kg

WILD



Bitte beachten Sie den Annahmeschluss
bis zum **12. Dezember (3. Advent).**

Aufgrund der großen Nachfrage müssen auch die Jäger planen können und das Fleisch sollte noch etwas abhängen. Deshalb sollte bis zum 13.12.2025 die Bestellung eingegangen sein.

	EINHEIT
Rehrücken mit Knochen	ca. 2 kg
Rehrücken ausgebeint Knochen beigelegt	1-1,5 kg Fleisch
Rehkeule ohne Knochen	1,1-2,4 kg
Rehkeule mit Knochen	2-2,5 kg
Reh-Edelgulasch	
Hirschkeule ohne Knochen	5-8 kg
Hirschkalbskeule ohne Knochen	3-5 kg
Hirsch-Edelgulasch	
	4-8 kg
Wildschweinkeule ohne Knochen	
	ca. 1,5 kg
frei wählbar Wildschweinrücken ohne Knochen	
Wildschwein-Edelgulasch	
	1,8-2,5 kg
Hauskaninchen	ca. 220g
Hauskaninchen-Keulen	

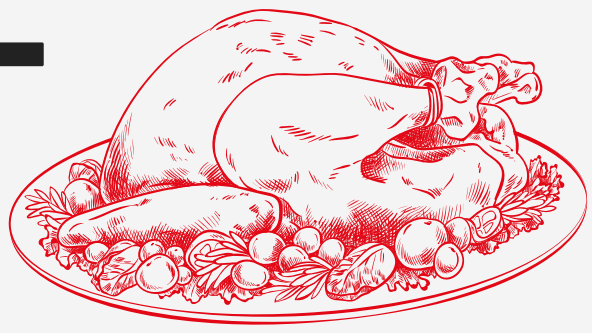
FONDUE

Fett Fondue ist viel heißer, weshalb hier traditionell Würfel geschnitten werden. Eine Brühe köchelt bei 80-100 °C, weshalb hier zarte Scheibchen geschnitten werden.

FÜR FETT in Würfel geschnitten	EINHEIT
Rinderfilet	250g p.P.
Rinderhüfte	250g p.P.
Schweinefilet	250g p.P.
Schweinerücken	250g p.P.
Putenfilet	250g p.P.
Putenbrust	250g p.P.
Hähnchenbrust	250g p.P.
Kalbsrücken	250g p.P.
Kalbsfilet	250g p.P.
Lammlachse	250g p.P.

FÜR BRÜHE in Scheiben geschnitten	EINHEIT
Rinderfilet	250g p.P.
Rinderhüfte	250g p.P.
Schweinefilet	250g p.P.
Schweinerücken	250g p.P.
Putenfilet	250g p.P.
Tipp: Kasslerrücken	250g p.P.
Hähnchenbrust	250g p.P.
Kalbsrücken	250g p.P.
Kalbsfilet	250g p.P.
Lammlachse	250g p.P.

WEIHNACHTS-BRATEN



Wir helfen Ihnen gern, das passende Stück Fleisch zu finden, sodass einem gelungenen Festtagsessen nichts mehr im Wege steht. Dazu beantworten Sie einfach unten unseren kleinen Fragenkatalog.

1.Welches Tier darfs sein?

Rind/Schwein/Kalb

2.Darfs ein bisschen Fett haben?

Mager/ durchwachsen

3.Wie lange solls zubereitet werden?

Kurzbraten in Pfanne (Minuten)/ Lange Zubereitung (Schmoren/Sieden/Kochen/Backen mind. 1h)

4.Ganz grob, von wo solls sein?

Vorne die Schulter (preiswert) / hinten ausm Schlegel (edel, Steaks)

STIRNER SINN SPEZIALITÄTEN

Alles, was das Herz begehrt und bisher noch kein Gehör gefunden hat wie z.B. (gefüllte) Rouladen, Filet Wellington oder klassisch ein Sauerbraten.

Rinderrouladen ungefüllt

Rinderrouladen Hausfrauenart gefüllt

Sauerbraten mager

Sauerbraten durchwachsen

S-Filet gefüllt

S-Filet im Speckmantel

Jägerbraten
(S-Hals gesalzen gefüllt mit Brät, Petersilie und Champignon)

Lauchbraten
(S-Hals gesalzen gefüllt mit Brät und Lauch)

R-Filet Wellington im Blätterteig

S-Filet im Blätterteig

Kassler Hals im Blätterteig
(durchwachsen)

Kassler Rücken im Blätterteig
(mager)

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

- **Sind meine Rouladen dann aber wirklich frisch? -** Rindfleisch muss mindestens 2 Wochen reifen, somit erhalten sie beste Ware optimal abgehangen, frisch geschnitten.

- **Warum der Annahmestopp?** Die meisten Fleischsorten müssen reifen, bevor sie auf dem Teller landen. Um die Reifezeit zu Berücksichtigen und die hohe Nachfrage sowie die Überlastung der Schlachthöfe zu den Festtagen so geordnet wie möglich zu halten ist eine rechtzeitige Bestellung sehr empfehlenswert.

- **Warum wird geschnittenes Rindfleisch gerne grau?** -Vor allem das Rindfleisch verfärbt sich schnell, dass liegt damit zusammen, dass Sauerstoff der Indikator für den Myoglobin Abbau ist. Sobald man Rindfleisch schneidet, fängt diese Reaktion an. Geschmacklich ändert sich nichts, eine abweichende Farbe roh ist leider unvermeidbar. Die ist kein Anzeichen für mangelnde Frische oder Qualität.

- **Wir verpacken Fleisch gern in Vakuum**, das unterstützt die Reifung und verhindert ein Auslaufen in der Tüte. Daheim kann das Fleisch kalt abgewaschen und wie gewohnt zubereitet werden.

- **Ab wann ist meine Bestellung abholbereit?** - An den Abholtagen sind Bestellungen mit Fondue Chinoise (in Brühe) ab 10:30 Uhr abholbereit. Alle weiteren Bestellungen sind ab 8.30 Uhr verfügbar.

- **Warum gibt es Knochen nur tiefgefroren?** – Ihr Fleisch wird meist 2-4 Wochen eher zerlegt, um die Mindestreifezeiten einzuhalten. Knochen sind schnell verderbliche Ware und werden dann direkt frisch eingefroren. In der Weihnachtswoche selbst wird nichts zerlegt und nur wenig geschlachtet, weshalb hier keine Knochen zur Verfügung stehen, außer tiefgefrorene.