

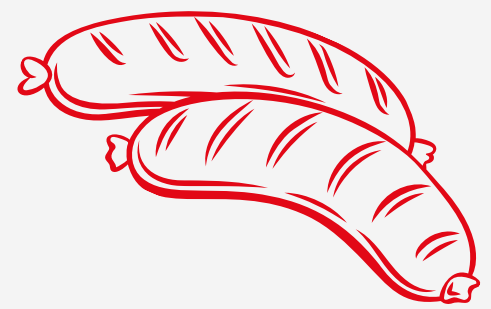
VORBESTELLUNGEN FÜR DIE FESTTAGE

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

NR.

Saiten	Paar	308
Debreciner	Paar	271
Putensaiten	Paar	362
Bauernbratwurst	Paar	279
Weißwurst	Paar	303

FÜR DIE PFANNE

EINHEIT

NR.

Bratwurst fein	Paar	301
Majoranwürstchen	Stück	305
Rostbratwurst	Stück	304
Oberländer	Stück	302
Käseknacker	Stück	311
Rote	Stück	307



FÜR DAS VESPER

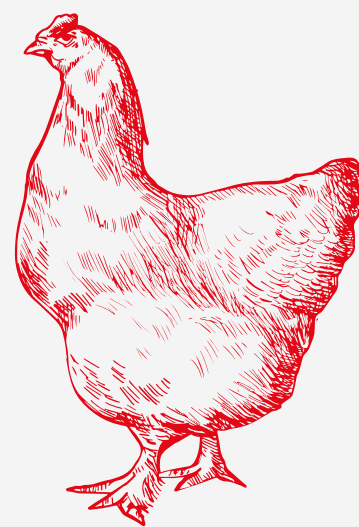


(Für das kalte Vesper oder den Festtagsbrunch)
Unsere Portionswürstchen PW am Stück sind 6-8 Wochen verschlossen haltbar, danach innerhalb 3 Tage aufbrauchen.

	EINHEIT	NR.
Lyoner PW	150g	337.2
Lyoner PW	250g	337
Schinkenwurst PW	150g	352.2
Schinkenwurst PW	250g	352
Gerauchte Schinkenwurst PW	220g	354
Gelbwurst PW	200g	331
Delikates Leberwurst gold PW	120g	367
Feine Mettwurst PW	100g	261
Zwiebelmettwurst PW	100g	265
Balkanwürstchen	Paar	266
Landjäger	Paar	259
Paprikawürstchen	Paar	268
Strohgäuzipfel	Paar	277
Cabano	Stück	380
Fleischwurst vac.	1 Ring	328
Krakauer vac.	1 Ring	356
Stuttgarter Schinkenwurst vac.	1 Ring	930
Schwarzwurst	1 Ring	386
Pfefferschwarze	1 Ring	387



GEFLÜGEL



Bitte beachten Sie den Annahmeschluss
bis zum **13. 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.

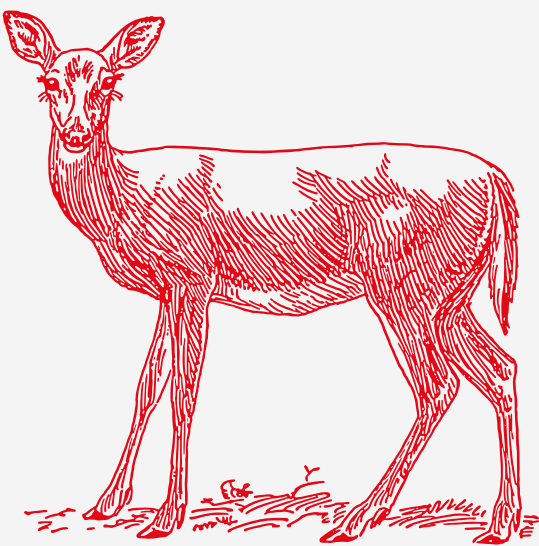
Hier können nur ungefähre Gewichtsangaben gemacht
werden, je nachdem wie das Tier gewachsen ist.

	EINHEIT	NR.
Truthahn	ca. 13-15 kg	530.1
Pute	ca. 6-9 kg	530.2
Junge Pute	3,5-4,5 kg	529.1
Baby Pute	2-3,5 kg	529.2
Putenoberkeule mit Knochen	ca. 1,7 kg	536
Putenoberkeule ohne Knochen	ca. 1,2 kg	528
Deutsche Ente	ca. 1,5-2,5 kg	526
Barb. Entenbrustfilet	200-350g	524
Barb. Entenkeule	300-400g	527
Deutsche Gänse mit Innereien	4-6 kg	511
Gänsekeule	400-500g	544
Gänsebrust mit Knochen	1 kg	512



WILD

Bitte beachten Sie den Annahmeschluss
bis zum **13. 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	NR.
Rehrücken mit Knochen	ca. 2 kg	516
Rehrücken ausgebeint Knochen beigelegt	1-1,5 kg Fleisch	532
Rehkeule ohne Knochen	1,1-2,4 kg	515
Rehkeule mit Knochen	2-2,5 kg	509
Reh-Edelgulasch		518
Hirschkeule ohne Knochen	5-8 kg	513
Hirschkalbskeule ohne Knochen	3-5 kg	520
Hirsch-Edelgulasch		543
	4-8 kg	
Wildschweinkeule ohne Knochen		538
	ca. 1,5 kg	
frej wählbar Wildschweinrücken ohne Knochen		525
Wildschwein-Edelgulasch		542
	1,8-2,5 kg	
Hauskaninchen	ca. 220g	521
Hauskaninchen-Keulen		522



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

NR.

Rinderfilet	250g p.P.	1
Rinderhüfte	250g p.P.	5
Schweinefilet	250g p.P.	65
Schweinerücken	250g p.P.	63
Putenfilet	250g p.P.	508
Putenbrust	250g p.P.	501
Hähnchenbrust	250g p.P.	504
Kalbsrücken	250g p.P.	48
Kalbsfilet	250g p.P.	40
Lammlachse	250g p.P.	93

FÜR BRÜHE

in Scheiben geschnitten

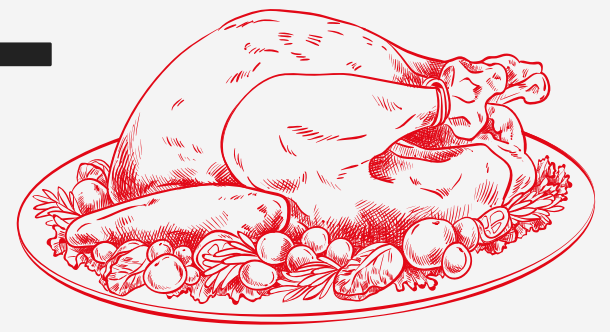
EINHEIT

NR.

Rinderfilet	250g p.P.	690
Rinderhüfte	250g p.P.	694
Schweinefilet	250g p.P.	691
Schweinerücken	250g p.P.	695
Putenfilet	250g p.P.	693
Tipp: Kasslerrücken	250g p.P.	209
Hähnchenbrust	250g p.P.	696
Kalbsrücken	250g p.P.	697
Kalbsfilet	250g p.P.	692
Lammlachse	250g p.P.	93



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.

NR.

Rinderrouladen ungefüllt

A1

(mit gerauchtem 2 Scheiben Bauch pro Stück zum Selbstfüllen)

Rinderrouladen Hausfrauenart gefüllt

A2

Sauerbraten mager

B1

Sauerbraten durchwachsen

B2

S-Filet gefüllt

C1

(Brät, Speck Petersilie & Röstzwiebeln)

S-Filet im Speckmantel

C2

Jägerbraten

D1

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

Lauchbraten

D2

(S-Hals gesalzen gefüllt mit Brät und Lauch)

R-Filet Wellington im Blätterteig

E1

S-Filet im Blätterteig

E2

Kassler Hals im Blätterteig

E3

(durchwachsen)

Kassler Rücken im Blätterteig

E4

(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, das 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.
- **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.

