

# FÜR DIE HERBSTLICHE SCHMANKERL KÜCHE

*Altes  
Septemberangebot*



## SCHWEINE-HAXE gepökelt und im Beutel gegart

ca. 0,850 kg/Stücke  
Einfach im Wasserbad oder Konvecto-  
mat regenerieren und überkrusten.

Art.-Nr 10199 **2,89 €/kg**



## HAUSMACHER SORTIMENT

ca. 2,0 kg/Stück  
Leberwurst, Blutwurst und  
Schwartenmagen - Deftiges für die  
Hausmacher Platte.

Art.-Nr 42\*\*\* **3,39 €/kg**



## SCHINKENKRUSTENBRATEN mit Paprika/Kräuterwürzung TK

ca. 3,8 kg/Stück  
aus der Schweine-Unterschale mit  
Schwarte. Servieren Sie dazu Kartoffel-  
salat und eine Salatgarnitur.

Art.-Nr 51193 **4,39 €/kg**

# Fleisch & Wurstwaren



**Art.-Nr** 41300 **Leberkäse gebacken** €/**kg**  
ca. 3,3 kg/Stück 3,95

In unserem Leberkäse ist auch Leber drin!



**Art.-Nr** 41327 **Fleischkäsebrät in der Aluschale,** €/**kg**  
TK 2,0 kg/Schale 3,69

Nur in den Backofen, und fertig.



**Art.-Nr** 10196 **Schinken-Kasseler** €/**kg**  
ca. 4,0 kg/Stück 4,20

Aus der Schweine-Keule, das Nuss-Hüften-Stück.



**Art.-Nr** 51116 **Semmelbraten Bayernland, TK** €/**kg**  
ca. 2,2 kg/Stück 4,69

Schweine-Kamm gefüllt mit feinem Bratwurstbrät, Dörrfleisch, Weißbrot und Zwiebeln.



**Art.-Nr** 51128 **Schw.-Kammbraten Kümmel-** €/**kg**  
**Senfkruste, TK ca. 2,6 kg/Stück** 4,69

Schweine-Kamm umhüllt mit einem Mantel aus Kümmel und Senfkörnern. Passend dazu, Semmelknödel.



**Art.-Nr** 51130 **Schw.-Rücken im Wirsingmantel,** €/**kg**  
TK ca. 2,6 kg/Stück 5,69

Leicht gegarter Schweine-Rücken, eingebettet in herzhaftes Schweine-Mett, umhüllt mit Wirsingblättern und Schweine-Netz.



**Art.-Nr** 51165 **Rinderspießbraten a. d.** €/**kg**  
**Semerrolle, TK ca. 3,0 kg/Stück** 7,99

Rinder-Semerrolle gefüllt mit Zwiebeln und grobem Bratwurstbrät.



**Art.-Nr** 40170 **Zwiebelmettwurst 60er** €/**kg**  
ca. 1,0 kg/Stück 4,69

Herzhaft aufs Brötchen. Optimal für die Brotzeit.



**Art.-Nr** 420\*\* **Eifeler Leber- und Blutwurst** €/**kg**  
ca. 70 g/Stück, 25 St/Btl. 4,39

Für die Schlachtplatte oder Himmel und Erde. Ideal zum Braten.



**Art.-Nr** 5260 **Original Pfälzer Saumagen** €/**kg**  
ca. 1,6 kg/Stück 6,79

Serviert mit Kartoffelpüree und Sauerkraut und einem schönen trockenen Wein. Schmeckt nicht nur in der Pfalz.

# Haxen & Beilagen



**Art.-Nr** 10210 **Gegrillte Schweine-Haxe „grau“** €/**kg**  
ca. 650 g/Stück 3,50

Einfach regenerieren, fertig. Hochwertige Haxe mit Kruste.



**Art.-Nr** 51555 **Mini-Schweine-Haxen, TK** €/**St**  
ca. 180 g/Stück, 40 St./Krt. 1,20

Fingerfood auf Deutsch: Fertig gebraten und gewürzt, ohne Schwarte.



**Art.-Nr** 77128 **Wirsing lose rollend, TK** €/**kg**  
2 x 2,5 kg/Krt. 1,25

Immer zur Hand für die schnelle Gemüsebeilage.



**Art.-Nr** 77124 **Rotkohl lose rollend, TK** €/**kg**  
4 x 2,5 kg/Krt. 1,19

Beliebtes herbstliches Gemüse einfach auf den Teller gebracht.



**Art.-Nr** 72810 **Schupfnudeln (Buabaspitzl), TK** €/**kg**  
5 kg/Krt. 2,59

Eine vortreffliche Beilage zu Wild und Braten, aber auch als Basis für Pfannengerichte.



**Art.-Nr** 72816 **Original Schwäb. Eierspätzle, frisch** €/**kg**  
2 x 2,5 kg/Krt. 2,39

Klassische Beilage zu Fleischgerichten aller Art. Ein Selbstläufer als „Kasspätzle“.



**Art.-Nr** 73200 **Kartoffelklöße ca. 75 g, TK** €/**St**  
40 St./Krt. 0,20

Fix und fertig gerollt, einzeln entnehmbar, Top im Geschmack.



**Art.-Nr** 73550 **Kartoffelgratin** €/**kg**  
4 x 3,0 kg/Krt. 2,39

Kartoffelscheiben in Rahmsoße. Optimal fürs Buffet.



**Art.-Nr** 74030 **Kartoffelsalat Bayr.-Schwäbisch** €/**kg**  
5,0 kg/Eimer 2,09

Mit geräuchertem Katenschinken.



**Art.-Nr** 74100 **Weißkrautsalat pikant** €/**kg**  
5,0 kg/Eimer 1,69

Auf einem Schmankerl-Buffet unverzichtbar.

## Rohschinken & Käse



**Art.-Nr** 10265  
**Rinderrauchfleisch**  
 ca. 1,2 kg/Stück **€/kg** 12,95

Delikatesse aus der Hüntens-Räucherammer. Schinkengeschmack ganz ohne Schwein.



**Art.-Nr** 10285  
**Eifeler Landschinken**  
 1/2 Stücke, ca. 2,8 kg/Stück **€/kg** 5,99

Spaltschinken aus der Schweine-Keule. Mild gesalzen, mager pariert.



**Art.-Nr** 31165  
**Hirschschinken**  
 ca. 1,2 kg/Stück **€/kg** 21,95

Wilddelikatesse für den anspruchsvollen Schinenteller.



**Art.-Nr** 10194  
**Schweine Krustenbraten Dekor**  
 ca. 2,5 kg/Stück **€/kg** 5,29

Schweine-Hüfte mit Schwarte gepökelt und gegart. Die rustikale Kochschinken Variante.



**Art.-Nr** 78015  
**Windbacher**  
 ca. 3,0 kg/Stück **€/kg** 6,99

Bayrischer Lochkäse in Brotform 48 % Fett i. Tr., kräftig im Geschmack.



**Art.-Nr** 78089  
**Obazda 50 % Fett i. Tr.**  
 1,5 kg/Schale **€/St** 15,79

Eine pikante bayerische Käsecreme, serviert zu einer deftigen Brotzeit. „auf Vorbestellung“

## Kuchen



**Art.-Nr** 70480  
**Zwiebelkuchen rund, TK**  
 1400 g/Stück **€/St** 7,99

Federweißer geht nicht ohne. Schnell und sicher zubereitet.



**Art.-Nr** 70490  
**Quiche Lorraine 200 g, TK**  
 18 St/Krt. **€/St** 1,35

Spezialität aus der französischen Küche von dem Backwaren-Spezialisten Delifrance.



**Art.-Nr** 75201  
**Apfelkuchen gedeckt**  
 m. Rosinen, TK 1750g/Stück **€/St** 9,49

Apfel satt mit Rosinen. Eine Idee für den Nachmittagskaffee in der Winterstube. 4 St/Krt.



Peter Hüntens Fleischwarenfabrik GmbH  
 Bergweg 16 · 56332 Löf/Mosel  
 Tel: 02605 / 807-0 · Fax: 02605 / 8234  
 info@peterhuenten.de

[www.huenten-fleischwaren.de](http://www.huenten-fleischwaren.de)