



Die besten Zutaten für Ihre Küche.

Regionales Fleisch,
frische Teigwaren,
feiner Fisch
und praktische
Menükomponenten.



KONTAKT UND LEGENDE.

Zentrale Klagenfurt.

Südring 334
9020 Klagenfurt am Wörthersee
Österreich
T +43 599 702 1000
F +43 599 705 1000
www.karnerta.at

Geschäftsführung.

Franz Tremschnig
Clemens Lacher

Vertriebsinnendienst.

T +43 599 702 1190
F +43 599 702 1118
verkaufsinndienst@karnerta.at

Buchhaltung.

T +43 599 702 1170
F +43 599 702 1105
buchhaltung@karnerta.at

Die Herkunft der Ware.

-  Österreich
-  Deutschland
-  Irland
-  Europäische Union
-  Brasilien
-  Argentinien
-  Uruguay
-  Neuseeland
-  Slowenien

Eine Zusatzinformation.

Vorb. = Vorbestellung
3 Werktage BV = Bestellvorlauf
VERP = Verpackung
VREH = Verrechnungseinheit
asp = Aromaschutzpackung

 ohne Geschmacksverstärker

 ohne Konservierungsstoffe



BESTELLUNGEN UND LIEFERUNGEN.

Ihre Ansprechpartner.

Vertriebsinnendienst: **Harald Seidl** | +43 599 702 1190 | verkaufsinndienst@karnerta.at

Gebietsverkaufsleitung SÜD: **Johann Bischof** | +43 664 5204 545 | j.bischof@karnerta.at

Gebietsverkaufsleitung WEST: **Manfred Lechner** | +43 664 8160 783 | m.lechner@karnerta.at

Gebietsverkaufsleitung NORD: **Gueven Alparslan** | +43 664 6100 404 | g.alparslan@karnerta.at

Gebietsverkaufsleitung OST: **Reinhard Kurz** | +43 664 3558 448 | r.kurz@karnerta.at

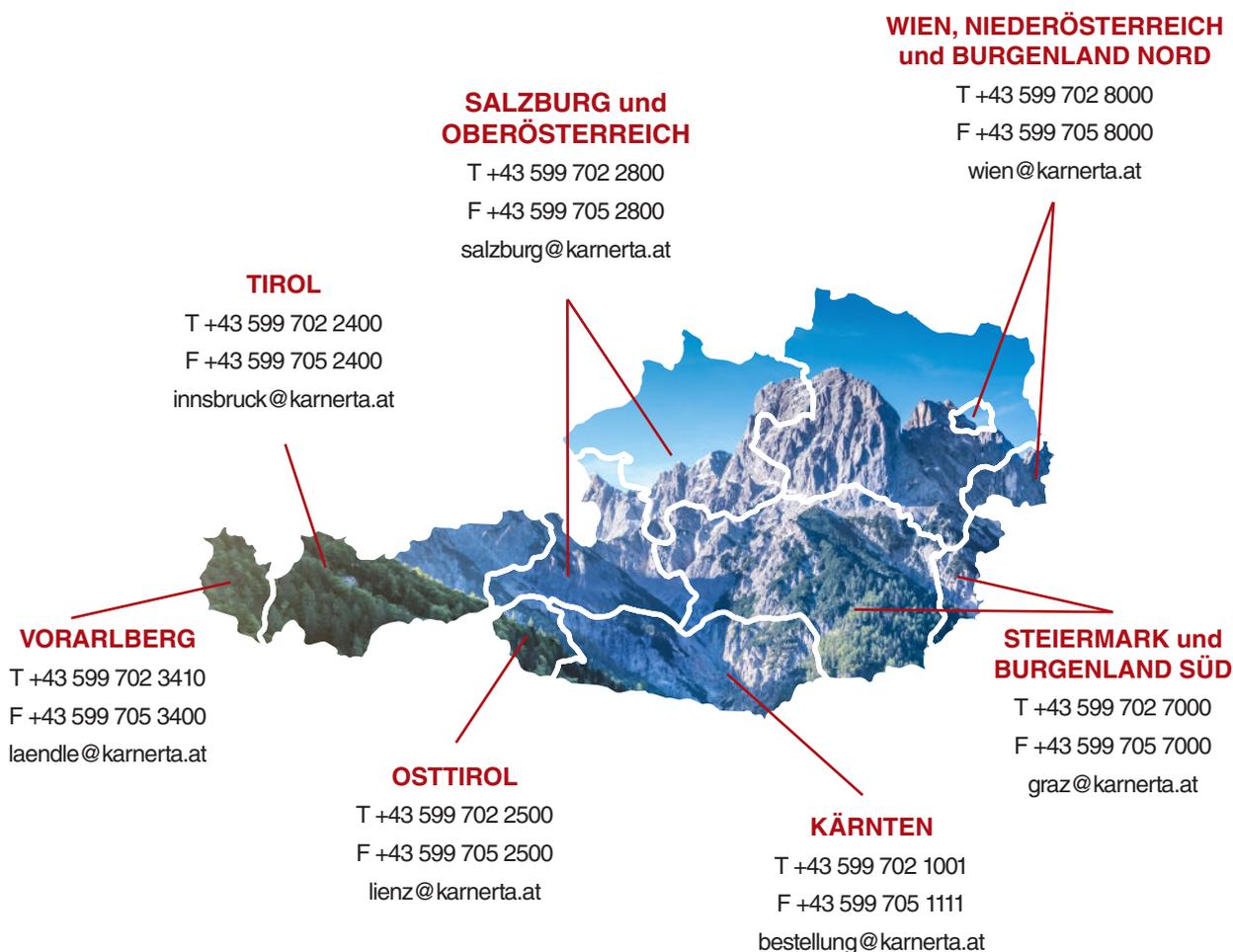
Ihre Bestellung.

Bitte bestellen Sie bis 11 Uhr, um eine Lieferung am darauffolgenden Tag zu erhalten. Bei frischem Wild-, Lamm- und Spanferkelfleisch brauchen wir für termingerechte Lieferungen eine Vorlaufzeit.

Allgemeine Geschäftsbedingungen.

Die Lieferung erfolgt ab einem Bestellwert von € 200,- frei Haus.

Bei einem Bestellwert unter € 200,- wird ein Logistikkostenzuschlag von € 15,- verrechnet. Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn sie unmittelbar bei der Warenübernahme erfolgen.





ÜBERBLICK UND ÜBERSICHT.

06	Erfolg ist Teamarbeit.
07	Regionalität und Spitzenqualität.
09	Tradition und Innovation.
11	Zahlen und Fakten.
13	Qualitätsgarantien und Gütesiegel.
14	Fleischwaren.
16	Rindfleisch.
21	Dry Aged Beef.
22	Kalbin.
24	Kalbfleisch.
27	Schweinefleisch.
32	Spanferkel.
33	Geflügel.
33	Huhn.
35	Pute.
36	Spezialgeflügel.
37	Wildfleisch.
37	Hirsch.
38	Reh, Fasan, Gams.
39	Wildschwein.
40	Lammfleisch.
41	Wurst und Schinken.
53	Speck.
54	Internationale Spezialitäten.
55	Menükomponenten.
60	Burger-Patties.
61	Sous Vide.
62	Teigwaren.
72	Fisch.

ERFOLG IST TEAMARBEIT.

Hervorragend ausgebildete Mitarbeiter:innen, eine ausgesuchte, hochwertige Produktpalette und ein starker Unternehmergeist haben uns zu dem gemacht, was wir heute sind: ein erfolgreiches, modernes, in der Region verankertes Unternehmen.

Unsere Ansprüche sind in sieben Jahrzehnten dieselben geblieben. Wir pflegen einen familiären Umgang miteinander. Wir schaffen durch enge Beziehungen zu unseren Lieferant:innen Transparenz bei der Herkunft unserer Produkte. Wir überzeugen mit wertvollen, regionalen Lebensmitteln. Wir überraschen mit immer neuen Produktinnovationen. Und wir punkten mit unserem Fachwissen als Fleischmeister, Fischspezialisten und Teigwarenhersteller.

Die Leidenschaft für erstklassige Lebensmittel und fürs gute Essen teilen wir gerne mit unseren Kund:innen. Denn wir krönen Genuss aus Österreich.



Clemens Lacher, Geschäftsführer.



Franz Trenschnig, Geschäftsführer.



REGIONALITÄT UND SPITZENQUALITÄT.

„Wir haben uns der Regionalität, der Qualität, der Tradition sowie dem Handwerk verpflichtet. Und wir setzen immer und überall auf Transparenz. Der Weg jedes Produkts ist vom Hof bis ins Verkaufsregal nachvollziehbar. Damit können wir die regionale Herkunft und die hohe Qualität unserer Produkte garantieren“, erklärt Geschäftsführer Franz Tremschnig.

Exzellentes Fleisch aus der Region.

KARNERTA wird vorwiegend von regionalen, bäuerlichen Betrieben beliefert, denen eine verantwortungsbewusste Haltung ihrer Tiere wichtig ist. Verarbeitet wird in handwerklicher Tradition nach dem Nose-to-Tail-Prinzip, um das Lebensmittel Fleisch in all seinen Facetten zu würdigen. Von klassischen Stücken wie Schnitzel und Steaks bis hin zu Spezialitäten wie Zunge, Wangerl oder Beinflisch – die KARNERTA Produktpalette überzeugt. Ausgewählte Stücke von heimischen Ochsen oder Kalbinnen kommen als exklusives Dry Aged Beef in den Verkauf. Würste und Speckspezialitäten werden in Handarbeit mit meisterlichem Können veredelt. Und das hauseigene Gütesiegel Fleischmeister Qualität verspricht besten Fleischgenuss aus Österreich: aus regionaler und kontrollierter Produktion.

Hausgemachte Teigwaren aus Klagenfurt.

KARNERTA ist Österreichs größter Produzent von frisch vorgekochten Teigwaren. Seit 1984 werden in Klagenfurt diese qualitativ hochwertigen High-End-Convenience-Produkte hergestellt. Für die Gastronomie, die Hotellerie und die Gemeinschaftsverpflegung. Geboten wird ein umfangreiches Tiefkühlsortiment mit italienischen Klassikern, Bio-Teigwaren und innovativen pflanzenbasierten Kreationen. Nachhaltigkeit und die sorgfältige Verarbeitung stehen dabei an erster Stelle und auf Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker wird konsequent verzichtet. Aus überwiegend regionalen Rohstoffen entstehen locker leichte, hervorragend gefüllte und immer gelingsichere Teigwaren, die eine genussvolle Abwechslung in die Küchen Österreichs, Deutschlands und der Schweiz bringen.

Aus der Region. Für die Region.

KARNERTA widmet sich seit mehr als siebzig Jahren hochwertigen, heimischen Lebensmitteln. In acht exklusiven Fachmärkten in Kärnten, der Steiermark und Osttirol werden die regionalen Produkte vertrieben. Und mit sechs Zweigniederlassungen in ganz Österreich werden die Kund:innen in der Hotellerie und Gastronomie mit erstklassigem regionalem Fleisch, frischen Teigwaren und feinem Fisch beliefert.

„Als Fleischmeister und Teigwarenhersteller punkten wir mit Erfahrung, mit Fachwissen sowie mit Innovationsbereitschaft. Und die Leidenschaft für erstklassige Lebensmittel und fürs gute Essen teilen wir gerne mit unseren Kund:innen“, erzählt Geschäftsführer Clemens Lacher.

FRISCHFLEISCH



TRADITION UND INNOVATION.

1954

Der Raiffeisenverband Kärnten legt den Grundstein zur heutigen KARNERTA. Fleisch- und Wurstwaren werden in der Schlachthofstraße in Klagenfurt verarbeitet und verkauft.

1971

Wir werden in die AGROSSERTA eingegliedert und die Marke KARNERTA wird entwickelt.

1984

Unsere Produktion von frischen Teigwaren beginnt.

1996

KARNERTA wird als eigenständige Gesellschaft mit beschränkter Haftung gegründet und die Produktionsstätte siedelt an den heutigen Standort: an den Südring in Klagenfurt.

1998

Unsere Teigwarenproduktion wird am Südring in Klagenfurt neu gebaut.

1999

KARNERTA wird ein Unternehmen der VIVATIS-Gruppe.

2004

Die Fleisch- und Wurstwaren Trading GmbH wird eine 100%ige Tochter der KARNERTA GmbH mit Sitz in Klagenfurt.

2005

Wir erweitern unsere Gastronomiekompetenz durch die Übernahme von Gastrovertrieben in der Steiermark und Salzburg.

2007

Wir produzieren frische und tiefgekühlte Bio-Teigwaren.

2009

Uns wird der Gastro-Lukullus für besondere Leistungen und außergewöhnliches Engagement im Bereich Qualitätsfleisch durch die AMA verliehen.

2010

Wir erweitern unser Filialnetz durch die Übernahme des Fleisch-Wurst-Großhandels Gubi Deutschmann in Feldkirch.

2014

Wir eröffnen unsere neue Teigwarenproduktion in Klagenfurt.

2016

Die Marke CERNYS wird Teil unseres Unternehmens. Und wir erweitern unser Produktportfolio um Fisch und Fischfeinkost.

2018

Unsere Produktion von Fleisch und Convenience-Produkten wird umgebaut und erweitert.

2021

Am Standort Klagenfurt entsteht ein neuer, moderner Fleischzerlegebetrieb und Kärntner Fleisch wird von nun an hier verarbeitet.



ZAHLEN UND FAKTEN.

250 ENGAGIERTE UND
MOTIVIERTE MITARBEITER:INNEN.

4.500 LANGJÄHRIGE
KUND:INNEN.

38 LKWS.

90 MILLIONEN EURO JAHRESUMSATZ.

13.200 JAHRESTONNAGE.



QUALITÄTSGARANTIE UND GÜTESIEGEL.



Unsere Fleischmeister Qualität.

Unser hauseigenes Gütesiegel Fleischmeister Qualität garantiert besten Fleischgenuss aus Österreich.

Wir garantieren Ihnen

- Frische und Qualität. Das beinhaltet eine gute Haltbarkeit, ausreichende Reifung, schöne Fleischfarbe, einen guten Geruch, die richtige Faserung und Marmorierung und die passende Fettabdeckung.
- die genaue Einhaltung der geforderten Zuschnitte und Grammaturen.
- eine lückenlose Rückverfolgbarkeit bis zu den jeweiligen Produzent:innen.
- die Einhaltung durchgängiger Kühlketten bis zu den Kund:innen durch unsere GPS überwachte Logistik.
- unsere täglich durchgeführten Qualitäts- und Hygienekontrollen durch die hausinterne Qualitätssicherung.
- durch unabhängige Kontrollstellen geprüfte und gesicherte Qualitätsstandards.



Das AMA-Gütesiegel.

Das AMA-Gütesiegel sichert die Nachvollziehbarkeit der Lebensmittel. So können Herkunft, Haltung und Anbau genau zurückverfolgt werden. Außerdem verpflichtet die AMA Hersteller:innen und Handel zu strengen Qualitätskontrollen.



Das bos- und sus-Logo.

Alle Angaben zur Herkunft, zur Produktionsweise oder zur Qualität von Rind- oder Kalbfleisch (bos) und Schweinefleisch (sus) werden durch dieses Kennzeichnungssystem abgesichert und nachvollziehbar.



Das Cibus-Zertifikat.

Haltungs- und Herkunftssicherung für Eier aus Freiland- und Bodenhaltung, sowie für Eiprodukte und Lebensmittel, die Eier bzw. Eiprodukte enthalten.



Das IFS Zertifikat.

Der IFS ist ein einheitlicher Standard für die Bewertung von Lebensmittelsicherheit und dem Qualitätsniveau von Lebensmitteln.



Das Bio-Siegel.

Das Bio-Siegel kennzeichnet Erzeugnisse aus ökologischer Landwirtschaft. Damit wird die besonders umwelt- und ressourcenschonende Produktion der gekennzeichneten Waren bestätigt.



Das MSC-Siegel.

Dieses weltweit strengste Umweltsiegel des Marine Stewardship Council, des Rats zur Bewahrung der Meere, wird für Wildfisch vergeben. Fischprodukte mit dieser Zertifizierung kommen aus nachhaltiger, umweltschonender Fischerei.



Das ASC-Siegel.

Nachhaltige Fische aus verantwortungsvollen Aquakulturen werden vom Aquaculture Stewardship Council (ASC) ausgezeichnet.



Das V-Label.

Das V-Label ist ein internationales Gütesiegel zur Kennzeichnung von veganen und vegetarischen Produkten und Dienstleistungen.

Herkunft und Veredelung.

Vom perfekt gereiften Dry Aged Steak bis zur sous vide gegarten Ganslkeule. Hochwertiges Fleisch vorwiegend aus der Region.



Unsere Fleischmeister Qualität.

Unser hauseigenes Gütesiegel Fleischmeister Qualität garantiert besten Fleischgenuss aus Österreich. Denn dieses Gütesiegel bekommen nur Rohstoffe aus regionaler und kontrollierter Produktion, die einer zweiten, hausinternen Kontrolle standhalten.

Unser Handwerk.

Unsere Fleischermeister verstehen ihr Handwerk. Die Fleischteile werden fachgerecht zerlegt, perfekt zugeschnitten und anschließend nach traditionellen Rezepten verarbeitet. Zu hervorragenden Schinken und Würsten, nicht nur zu Ostern. Zu saftigen Stücken für den klassischen Sonntagsbraten. Oder zu Burger Patties, Steaks, Koteletts und Bratwürsten für den nächsten Grillnachmittag.

Unser Dry Aging.

Veredelt werden die schönsten Rinderstücke durch Dry Aging, eine fachgerechte Reifung. Sie macht das Fleisch mürbe und intensiviert den Geschmack. Und erst wenn unsere Fleischermeister den perfekten Reifegrad überprüft haben, kommen die ausgewählten Stücke in den Verkauf.

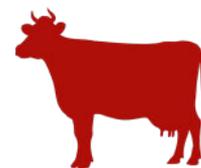
Unsere Speckspezialitäten.

Auch bei unseren Speckspezialitäten sind wir der Tradition verpflichtet. Handgesalzen und zart über dem Buchenholz geräuchert zeigt zum Beispiel unser Kärntner Speck die hohe Kunst der Fleischveredelung.

Unsere Menükomponenten.

Um vor allem der Gastronomie den Alltag zu erleichtern, bieten wir praktische Menükomponenten. Dabei setzen wir auf höchste Standards. Und das frische, geschnittene, gewürfelte oder geschnetzelte Fleisch kann innerhalb von sechs Tagen zu hervorragenden Speisen verkocht werden.

RINDFLEISCH.



Rindfleisch vom Jungstier, vom Ochsen oder der Kalbin.
Mindestens zehn Tage gereift und von hervorragender Qualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	6808	Filet, Bio (auf Vorbestellung)	vac	ca. 2,2 kg	kg
	4843	Filet	vac	ca. 2,0 kg	kg
	6988	Filet	vac	ca. 2,0-2,5 kg	kg
	6196	Filet	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	1234	Filet Premium	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	2970	Filet vom Ochsen	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	6984	Filet	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	2342	Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	2920	Filet	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	4715	Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	2341	Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
		6806	Beiried, Bio (auf Vorbestellung)	vac	ca. 5,0-6,0 kg
4841		Beiried	vac	ca. 5,0-6,0 kg	kg
6137		Beiried	vac	ca. 5,0-6,0 kg	kg
6103		Beiried, halbe Stücke	vac	ca. 3,0 kg	kg
2351		Beiried, tiefgekühlt	vac	ca. 5,0-8,0 kg	kg
1235		Beiried Premium	vac	ca. 6,0-8,0 kg	kg
6983		Beiried	vac	ca. 5,5 kg	kg
2971		Roastbeef vom Ochsen	vac	ca. 3,4-3,8 kg	kg
	4842	Rostbraten	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg
	6133	Rostbraten	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg
	2350	Rostbraten, tiefgekühlt	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg
	6143	Huft	vac	ca. 3,5 kg	kg
	2931	Steakhüfte, pariert	vac	ca. 3,5 kg	kg
	2976	Steakhüfte vom Ochsen, pariert	vac	ca. 2,5-4,0 kg	kg
	6801	Schale ohne Deckel, Bio (auf Vorbestellung)	vac	ca. 5,0-6,0 kg	kg
	4844	Schale ohne Deckel	vac	ca. 5,0-6,0 kg	kg
	6141	Schale ohne Deckel	vac	ca. 5,0-6,0 kg	kg

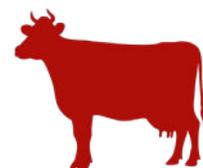
RINDFLEISCH.



Rindfleisch vom Jungstier, vom Ochsen oder der Kalbin.
Mindestens zehn Tage gereift und von hervorragender Qualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	6144	 Nuss	vac	ca. 6,0-9,0 kg	kg
	6804	 Weißscherzel, Bio (auf Vorbestellung)	vac	ca. 2,5-3,0 kg	 kg
	6139	 Weißscherzel	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	6134	 Rostbraten, vorderer	vac	ca. 2,0-2,5 kg	kg
	6809	 Schulter dick, Bio (auf Vorbestellung)	vac	ca. 5,0 kg	 kg
	6130	 Schulter dick	vac	ca. 4,5 kg	kg
	6816	 Tafelstück, Bio (auf Vorbestellung)	vac	ca. 5,0 kg	 kg
	6142	 Tafelstück	vac	ca. 4,5 kg	kg
	5108	 Wangerl, 4-5 Stück	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5130	 Wangerl, 4-5 Stück, tiefgekühlt	vac	ca. 1,0 kg	kg
	6110	 Fledermaus, ca. 4-5 Stück	vac	ca. 0,8 kg	kg

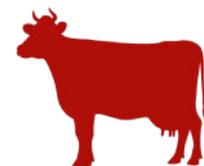
RINDFLEISCH.



Rindfleisch vom Jungtier, vom Ochsen oder der Kalbin.
Mindestens zehn Tage gereift und von hervorragender Qualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	4846	 Tafelspitz	vac	ca. 2,2-2,7 kg	 kg
	6140	 Tafelspitz	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	2354	 Tafelspitz, tiefgekühlt	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	2611	 Tafelspitz, tiefgekühlt	vac	ca. 2,2-2,7 kg	kg
	4860	 Brustkern	vac	ca. 3,0-4,0 kg	 kg
	6135	 Brustkern	vac	ca. 3,0-4,0 kg	kg
	6132	 Mageres Meisel	vac	ca. 2,0 kg	kg
	2972	 Mageres Meisel vom Ochsen	vac	ca. 2,0 kg	kg
	6148	 Hüferschwanzel	vac	ca. 0,8-1,5 kg	kg
	4701	 Schulterscherzel	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	2974	 Schulterscherzel vom Ochsen	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	1240	 Beinflfleisch in Streifen	vac	ca. 1,5 kg	kg
	6805	 Hintere Wade, Bio (auf Vorbestellung)	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	6128	 Hintere Wade, Gulaschfleisch	vac	ca. 3,0 kg	kg
	6107	 Zapfen	vac	ca. 1,5 kg	kg
	6136	 Hals	vac	ca. 3,5 kg	kg

RINDFLEISCH.



Rindfleisch vom Jungstier, vom Ochsen oder der Kalbin.
Mindestens zehn Tage gereift und von hervorragender Qualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	6290	Fleischknochen, geschnitten, tiefgekühlt	lose	ca. 20 kg/auf Anfrage	kg
	5526	Knochen, geschnitten, tiefgekühlt	lose	ca. 20 kg/auf Anfrage	kg
	5548	Markknochen, geschnitten, tiefgekühlt	lose	ca. 20 kg/auf Anfrage	kg
	5103	 Leber	lose	ca. 4,0 kg	kg
	5117	 Leber, faschiert, tiefgekühlt	Stange	ca. 1,0 kg	kg
	5111	 Schleppe	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5105	 Zunge	lose	ca. 2,0 kg	kg
	2805	 Schnitzel Schale, plattiert, Einfachschnitt	Tasse	ca. 120 g	kg
	2730	 Schnitzel Schale, plattiert, Doppelschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	2731	 Schnitzel Schale, plattiert, Doppelschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2732	 Schnitzel Schale, plattiert, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg
	2885	 Schnitzel Schale, für Roulade, 0,5 cm	Tasse	ca. 160 g	kg
	2886	 Schnitzel Schale, für Roulade, 0,5 cm	Tasse	ca. 180 g	kg
	2887	 Schnitzel Schale, für Roulade, 0,5 cm	Tasse	ca. 200 g	kg
	1869	 Schnitzel Schale, für Roulade, 0,5 cm	Tasse	ca. 220 g	kg
	2747	 Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	2748	 Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2749	 Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg
	2764	 Rostbraten, geschnitten	Tasse	ca. 160 g	kg
	2733	 Rostbraten, geschnitten	Tasse	ca. 180 g	kg
	1937	 Rostbraten, geschnitten	Tasse	ca. 200 g	kg
	1938	 Rostbraten, geschnitten	Tasse	ca. 220 g	kg
	1280	 Beiried, geschnitten	Tasse	ca. 140 g	kg
	1886	 Beiried, geschnitten	Tasse	ca. 160 g	kg
	2735	 Beiried, geschnitten	Tasse	ca. 180 g	kg

RINDFLEISCH.



Rindfleisch vom Jungstier, vom Ochsen oder der Kalbin.
Mindestens zehn Tage gereift und von hervorragender Qualität.

Gewürfelt, geschnetzelt, faschiert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2740	 Gulaschsuppenfleisch von der Schulter, 1x1x1 cm	Tasse		kg
	2650	 Würfel vom Hals, 4x4x4 cm	Tasse		kg
	2804	 Würfel vom Schlögel, 3x3x3 cm	Tasse		kg
	2736	 Gulasch, hintere Wade, handgeschnitten, 3x3x3 cm	Tasse		kg
	2756	 Gulasch, hintere Wade, handgeschnitten, 4x4x4 cm	Tasse		kg
	2738	 Würfel von der Schulter, 2x2x2 cm	Tasse		kg
	2737	 Würfel von der Schulter, 3x3x3 cm	Tasse		kg
	2767	 Würfel von der Schulter, 4x4x4 cm	Tasse		kg
	2739	 Geschnetzeltes von der Schulter, 3x1x1 cm	Tasse		kg
	2802	 Geschnetzeltes von der Schulter, 3x3x0,5 cm	Tasse		kg
	8860	 Faschiertes, 3 mm, 90/10	Tasse		kg
	2745	 Faschiertes, gemischt, Rind und Schwein, 3 mm	Tasse		kg
	4866	 Faschiertes, gemischt, Rind und Schwein, 3 mm, tiefgekühlt	Stange		kg

DRY AGED BEEF.

Regionales Rindfleisch aus Österreich.
Achtundzwanzig Tage gereift und unsere Spitzenqualität.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	6155	 Beiried, frisch	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	6173	 Beiried, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	6156	 Rostbraten, frisch	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	6174	 Rostbraten, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	6163	 Prime-Rib, frisch (auf Vorbestellung)	vac	ca. 3,5-4,5 kg	kg
	6162	 Porterhouse Steak, tiefgekühlt	vac	ca. 600-950 g	kg
	6190	 T-Bone Steak, frisch (auf Vorbestellung)	vac	ca. 500-750 g	kg
	6161	 T-Bone Steak, tiefgekühlt	vac	ca. 500-750 g	kg
	6194	 Tomahawk-Steak, tiefgekühlt (auf Vorbestellung)	vac	ca. 450-700 g	kg
	6082	 Rumpsteak, 3 cm Schnittstärke, frisch (auf Vorbestellung)	vac	ca. 300-400 g	kg
	6081	 Rib-Eyesteak, 2,5 cm Schnittstärke, frisch (auf Vorbestellung)	vac	ca. 300-400 g	kg

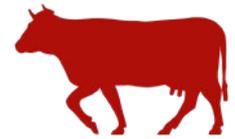
KALBIN.



Rindfleisch von der Kalbin.
Mindestens zehn Tage gereift und von hervorragender Qualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	1325	 Kalbin Filet	vac	ca. 2,2 kg	kg
	1323	 Kalbin Beiried	vac	ca. 6,0 kg	kg
	1324	 Kalbin Rostbraten	vac	ca. 3,0 kg	kg
	1332	 Kalbin Flanksteak	vac	ca. 1,5 kg	kg
	1320	 Kalbin Hüfte	vac	ca. 3,0 kg	kg
	1310	 Kalbin Schale, ohne Deckel	vac	ca. 5,0 kg	kg
	1312	 Kalbin Nuss	vac	ca. 3,0 kg	kg
	1318	 Kalbin Weisscherzel	vac	ca. 1,8 kg	kg
	1321	 Kalbin Gab, vorderer Rostbraten	vac	ca. 3,0 kg	kg

KALBIN.

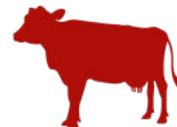


Rindfleisch von der Kalbin.
Mindestens zehn Tage gereift und von hervorragender Qualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	1311	 Kalbin Schulter, dick	vac	ca. 4,0 kg	kg
	1314	 Kalbin Tafelstück	vac	ca. 4,5 kg	kg
	1316	 Kalbin Tafelspitz	vac	ca. 2,0 kg	kg
	1317	 Kalbin Brustkern	vac	ca. 4,0 kg	kg
	1315	 Kalbin Schultermeisel	vac	ca. 1,5 kg	kg
	1322	 Kalbin Hüferschwanzel	vac	ca. 1,5 kg	kg
	1313	 Kalbin Schulterblatt	vac	ca. 1,5-2,0 kg	kg
	1319	 Kalbin, hintere Wade	vac	ca. 1,5 kg	kg

KALBFLEISCH.

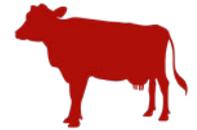
Fleisch von bis zu acht Monate alten Kälbern.
Frisch, besonders zart und von feiner Güte.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	6321	Filet	vac	ca. 0,8 kg	kg
	2429	Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 0,8 kg	kg
	6317	Filet	vac	ca. 0,8 kg	kg
	7019	Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 0,8 kg	kg
	8979	Rücken, Hotelschnitt	vac	ca. 4,5 kg	kg
	6305	Karree, ohne Knochen	vac	ca. 3,0 kg	kg
	5787	Karree, gefliest	vac	ca. 3,0 kg	kg
	8954	Karree, gefliest	vac	ca. 3,0 kg	kg
	6295	Rücken/Lachse, gefliest	vac	ca. 3,0 kg	kg
	8968	Hüfte, gefliest	vac	ca. 1,0 kg	kg
	6323	Schale ohne Deckel	vac	ca. 2,0 kg	kg
	8722	Schale ohne Deckel	vac	ca. 2,0 kg	kg
	6313	Nuss	vac	ca. 1,5 kg	kg
	8714	Nuss	vac	ca. 1,5 kg	kg
	5400	Fricandean	vac	ca. 1,5 kg	kg
	8724	Fricandean	vac	ca. 1,5 kg	kg
	5437	Fricandean, gefliest	vac	ca. 1,5 kg	kg
	8967	Weißes Scherzel	vac	ca. 1,5 kg	kg
	8977	Tafelspitz	vac	ca. 1,5 kg	kg
	6297	Tafelspitz	vac	ca. 1,5 kg	kg
	8974	Schulter, dick	vac	ca. 2,0-2,5 kg	kg
	8717	Schulterscherzel	vac	ca. 1,5-2,0 kg	kg
	5071	Schulterbraten	vac	ca. 3,0 kg	kg
	6325	Rollbraten von der Schulter	vac	ca. 3,0 kg	kg
	2581	Rollbraten vom Hals	vac	ca. 2,0 kg	kg
	5775	Rollbraten Premium	vac	ca. 2,0 kg	kg

KALBFLEISCH.

Fleisch von bis zu acht Monate alten Kälbern.
Frisch, besonders zart und von feiner Güte.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	6302	 Brust, ohne Knochen	vac	ca. 3,0 kg	kg
	8976	 Vorderes Vogerl	vac	ca. 1,0 kg	kg
	3218	 Hinteres Vogerl	vac	ca. 1,5 kg	kg
	8741	 Hinteres Vogerl	vac	ca. 1,5 kg	kg
	6319	 Ossobucco, geschnitten, tiefgekühlt	vac	ca. 350 g per Stück	kg
	6320	 Hintere Stelze, frisch	vac	ca. 1,5-2,0 kg	kg
	8718	 Hintere Stelze, frisch	vac	ca. 1,5-2,0 kg	kg
	3219	 Wangerl, tiefgekühlt	vac	ca. 1,0 kg/je 200 g	kg
	3220	 Wangerl, frisch	vac	ca. 1,0 kg/je 200 g	kg
	6301	 Schulter, ohne Knochen	vac	ca. 2,5 kg	kg
	6303	 Hals, ohne Knochen	vac	ca. 2,0 kg	kg
	2436	 Bries, 2 Stück, tiefgekühlt	vac	ca. 600 g	kg
	7017	 Beuschel, tiefgekühlt	vac	ca. 1,5 kg	kg
	5312	 Beuschel, gekocht, geschnitten, tiefgekühlt	vac	ca. 3,2 kg	kg
	7018	 Herz	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5303	 Zunge	vac	ca. 0,3 kg	kg
	5302	 Leber	vac	ca. 3,5 kg	kg
	5310	 Leber	vac	ca. 3,5 kg	kg
	5550	 Kalbsknochen, geschnitten, tiefgekühlt	lose	ca. 15,0 kg	kg

KALBFLEISCH.

Fleisch von bis zu acht Monate alten Kälbern.
Frisch, besonders zart und von feiner Güte.



Portioniert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	1895	 Schnitzel von der Schale, plattiert	Tasse	ca. 140 g	kg
	2772	 Schnitzel von der Schale, plattiert	Tasse	ca. 180 g	kg
	1943	 Schnitzel von der Schale, plattiert	Tasse	ca. 140 g	kg
	2777	 Schnitzel von der Schale, plattiert	Tasse	ca. 160 g	kg
	2778	 Schnitzel von der Schale, plattiert	Tasse	ca. 180 g	kg

Gewürfelt, geschnetzelt, faschiert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2774	 Würfel aus dem Schlögél, 2x2x2 cm	Tasse		kg
	2780	 Würfel aus dem Schlögél, 2x2x2 cm	Tasse		kg
	2773	 Würfel aus dem Schlögél, 3x3x3 cm	Tasse		kg
	2999	 Würfel aus dem Schlögél, 3x3x3 cm	Tasse		kg
	2775	 Geschnetzeltes aus dem Schlögél, 3x1x1 cm	Tasse		kg
	2781	 Geschnetzeltes aus dem Schlögél, 3x1x1 cm	Tasse		kg
	8723	 Faschiertes, 3 mm	Tasse		kg

SCHWEINEFLEISCH.

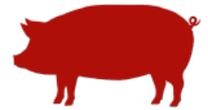
Regionales Schweinefleisch.
Frisch und nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8560	Filet, 3 Stück, lang	vac	ca. 350-400 g	kg
	6242	Filet, 3 Stück, lang	vac	ca. 350-400 g	kg
	6267	Filet, 3 Stück, lang	vac	ca. 350-400 g	kg
	2236	Filet, lang, tiefgekühlt	vac	ca. 350-400 g/ 5,0 kg Karton	kg
	2234	Filet, lang, tiefgekühlt	vac	ca. 350-400 g/ 5,0 kg Karton	kg
	2602	Filet, Zucht, lang, ohne Kette	vac	ca. 800 g	kg
	8553	Karreerose	vac	ca. 3,0-3,5 kg	kg
	2619	Karreerose	vac	ca. 3,0-3,5 kg	kg
	6265	Karreerose	vac	ca. 3,0-3,5 kg	kg
	6234	Karreerose, pariert	vac	ca. 2,8-3,0 kg	kg
	8556	Karree, Standard	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg
	6205	Karree, Standard	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg
	1985	Karree, Standard	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg
	8554	Schale ohne Deckel	vac	ca. 1,5 kg	kg
	6202	Schale ohne Deckel	vac	ca. 1,5 kg	kg
	1983	Schale ohne Deckel	vac	ca. 1,5 kg	kg
	1981	Karree, mit Schwarte, ohne Knochen	vac	ca. 4,5 kg	kg
	2306	Karree, ohne Schopf, abgezogen, mit Knochen	lose	ca. 6,4 kg	kg
	5623	Karreeripperl	lose	ca. 500-800 g	kg
	2283	Karreeripperl, tiefgekühlt	Karton	ca. 500-800 g/ 10 kg Karton	kg
	8557	Schopf, ohne Knochen, abgezogen	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	6206	Schopf, ohne Knochen, abgezogen	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	6266	Schopf, ohne Knochen, abgezogen	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	5865	Schopf, ohne Knochen, mit Schwarte	vac	ca. 3,0-3,5 kg	kg
	6211	Schulterbraten, dick und dünn, mit Schwarte	vac	ca. 4,0 kg	kg
	6281	Schulterbraten, dick und dünn, ohne Schwarte	vac	ca. 3,5 kg	kg
	8526	Schulter, dick, ohne Schwarte	vac	ca. 1,5 kg	kg
	6212	Schulter, dick, mit Schwarte	vac	ca. 2,0 kg	kg
	6204	Schulter, ohne Knochen, ohne Speck	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg

SCHWEINEFLEISCH.

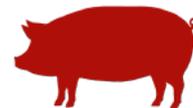
Regionales Schweinefleisch.
Frisch und nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8552	 Bauch ausgelöst, mit Knorpel	vac	ca. 4,0-4,5 kg	 kg
	2513	 Bauch ausgelöst, mit Knorpel, E+	vac	ca. 4,0-4,5 kg	kg
	6214	 Bauch ausgelöst, mit Knorpel, S+	vac	ca. 4,0-4,5 kg	kg
	5900	 Hintere Stelze, wie gewachsen	vac	ca. 1,5 kg	kg
	5208	 Wangerl, frisch	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5213	 Fledermaus, frisch (auf Vorbestellung)	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5804	 Surkarree Standard, ohne Schwarte	vac	ca. 4,0-4,5 kg	kg
	2609	 Surkarreerose	vac	ca. 4,0-4,5 kg	kg
	6216	 Surschopf, ausgelöst, ohne Schwarte	vac	ca. 3,5-4,0 kg	kg
	6209	 Surbauch, mit Knorpel, mager	vac	ca. 4,0-4,5 kg	kg
	6219	 Hintere Surstelze, roh	lose	ca. 1,5-2,0 kg	kg

SCHWEINEFLEISCH.

Regionales Schweinefleisch.
Frisch und nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet.



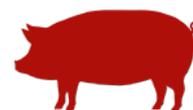
	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	5206	Beuschel/Lunge und Herz	lose	ca. 1,0 kg	kg
	5065	 Beuschel, gekocht, tiefgekühlt	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5201	Lunge	lose	ca. 800 g	kg
	5203	Herz	lose	ca. 200 g	kg
	5202	 Leber	lose	ca. 1,0 kg	kg
	5215	 Leber, geschnetzelt, 3x3x0,5 cm	Tasse	ca. 3,0 kg	kg
	5205	 Niere	lose	ca. 200 g	kg
	5508	 Netz	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5531	 Fleischknochen, geschnitten, tiefgekühlt	Packung	ca. 2,0 kg	kg
	5204	 Zunge	lose	ca. 300 g	kg

Gewürfelt, geschnetzelt, faschiert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8514	 Würfel aus dem Schlögel, 1x1x1 cm	Tasse		kg
	2811	 Würfel aus dem Schlögel, 2x2x2 cm	Tasse		kg
	2692	 Würfel aus dem Schlögel, 3x3x3 cm	Tasse		kg
	1912	 Würfel aus dem Schlögel, 4x4x4 cm	Tasse		kg
	6248	 Geschnetzeltes aus dem Schlögel, 3x1x1 cm	Tasse		kg
	2685	 Geschnetzeltes aus dem Schlögel, 4x4x1 cm	Tasse		kg

SCHWEINEFLEISCH.

Regionales Schweinefleisch.
Frisch und nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet.



Portioniert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2695	Schnitzel Karreerose, Einzelschnitt	Tasse	ca. 80 g	kg
	2696	Schnitzel Karreerose, Einzelschnitt	Tasse	ca. 100 g	kg
	2701	Schnitzel Karreerose, Doppelschnitt	Tasse	ca. 120 g	kg
	2724	Schnitzel Karreerose, Doppelschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	2702	Schnitzel Karreerose, Doppelschnitt	Tasse	ca. 150 g	kg
	2697	Schnitzel Karreerose, Doppelschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2703	Schnitzel Karreerose, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg
	2725	Schnitzel Karreerose, Doppelschnitt	Tasse	ca. 200 g	kg
	2889	Schnitzel Karreerose, Doppelschnitt	Tasse	ca. 220 g	kg
	1847	Schnitzel Karreerose, entvliest, Doppelschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
1848	Schnitzel Karreerose, entvliest, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg	
	2675	Schnitzel Karree, Doppelschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	1906	Schnitzel Karree, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg
	1907	Schnitzel Karree, Doppelschnitt	Tasse	ca. 200 g	kg
	2704	Schnitzel Schale, Einzelschnitt	Tasse	ca. 120 g	kg
	2699	Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	2705	Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2706	Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg
	2690	Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 200 g	kg
	2691	Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 220 g	kg
	1908	Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
1909	Schnitzel Schale, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg	

Gesurt, portioniert.

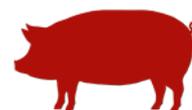
	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	1901	Surschnitzel, vom Karree, Doppelschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	1902	Surschnitzel, vom Karree, Doppelschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
	1903	Surschnitzel, vom Karree, Doppelschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg

Faschiert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8966	Faschiertes, 3 mm	Tasse		kg

SCHWEINEFLEISCH.

Regionales Schweinefleisch.
Frisch und nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet.

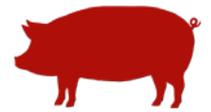


Portioniert, gewürzt oder natur.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2700	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 80 g	kg
	2726	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 100 g	kg
	2727	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 120 g	kg
	2728	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	2729	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2707	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg
	1913	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 200 g	kg
	2867	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	1926	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 100 g	kg
	1927	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 120 g	kg
	1928	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 140 g	kg
	1929	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2717	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 180 g	kg
	1930	Steak von der Karreerose, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 200 g	kg
	1914	Steak vom Schopf, Einfachschnitt	Tasse	ca. 120 g	kg
	1915	Steak vom Schopf, Einfachschnitt	Tasse	ca. 140 g	kg
	1916	Steak vom Schopf, Einfachschnitt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2708	Steak vom Schopf, Einfachschnitt	Tasse	ca. 180 g	kg
	1917	Steak vom Schopf, Einfachschnitt	Tasse	ca. 200 g	kg
	1947	Steak vom Schopf, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 140 g	kg
	1948	Steak vom Schopf, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 160 g	kg
	1949	Steak vom Schopf, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 180 g	kg
	1950	Steak vom Schopf, Einfachschnitt, gewürzt	Tasse	ca. 200 g	kg
	1919	Kotelette mit Knochen	Tasse	ca. 140 g	kg
	2656	Kotelette mit Knochen	Tasse	ca. 160 g	kg
	2657	Kotelette mit Knochen	Tasse	ca. 180 g	kg
	2709	Kotelette mit Knochen	Tasse	ca. 200 g	kg
	2658	Kotelette mit Knochen	Tasse	ca. 220 g	kg
	1922	Kotelette mit Knochen, gewürzt	Tasse	ca. 180 g	kg
2710	Kotelette mit Knochen, gewürzt	Tasse	ca. 200 g	kg	
	1932	Bauch, gewürzt	Tasse	ca. 160 g	kg
	2723	Bauch, gewürzt	Tasse	ca. 180 g	kg
	2866	Tomahawk Steak, tiefgekühlt	4 Stk./Tasse	ca. 400 g	kg

SPANFERKEL.

Regionales Schweinefleisch.
Frisch und nach höchsten Qualitätsstandards verarbeitet.



Wir bitten um Vorbestellung.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8770	 Spanferkel im Ganzen	lose	ca. 25,0 kg	kg
	6060	 Spanferkel Karree, wie gewachsen	lose	ca. 3,0 kg	kg
	5475	 Spanferkel Kronen	lose	ca. 3,0 kg	kg
	6063	 Spanferkel Bauch	vac	ca. 1,0 kg	kg
	5493	 Spanferkel Schlägel, ohne Knochen	vac	ca. 3,0 kg	kg
	2333	 Spanferkel Schlägel, ohne Knochen	vac	ca. 2,7 kg	kg
	6061	 Spanferkel, vordere Stelze	vac	ca. 400 g	kg
	6062	 Spanferkel, hintere Stelze	vac	ca. 500 g	kg
	5464	 Spanferkel gerollt, kurz, roh, ungewürzt	lose	ca. 9,0 kg	kg
	2607	 Spanferkel Schulter, Rollbraten	vac	ca. 1,7 kg	kg
	5495	 Spanferkel Schulter, Rollbraten	vac	ca. 1,0 kg	kg

HUHN.

Hühner, Puten, Enten und Gänse.
Frisch und von hervorragender Fleischqualität.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	6418	Filet	lose	ca. 180 g	kg
	9495	Filet Supreme, mit Haut	lose	ca. 320-350 g	kg
	9914	Filet	vac	ca. 160 g/ca. 2,0 kg	kg
	8733	Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 140 g/ca. 5,0 kg	kg
	7720	Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 160 g/ca. 10,0 kg	kg
	7795	Filet, unkalibriert	vac	ca. 2,0 kg	kg
	7312	Filet	vac	ca. 160 g	kg
	7313	Filet	vac	ca. 180 g	kg
	6442	Filet, mit Haut	lose	ca. 160 g	kg
	7519	Innenfilet	lose		kg
	8491	Innenfilet	lose		kg
	8126	Flügel, 2-gliedrig	lose	ca. 90 g	kg
	785	Flügel, tiefgekühlt	Karton	ca. 90 g/ca. 10,0 kg	kg
	8129	Leber	lose	ca. 50 g/ca. 0,5 kg	kg
	6407	Hühner, grillfertig	lose	ca. 1,2 kg	kg
	6560	Hühner, grillfertig, halbes Stück	lose	ca. 500 g	kg
	7707	Hühner, grillfertig, geachtelt	lose	ca. 1,2 kg	kg
	6458	Hühner, grillfertig, gewürzt	lose	ca. 1,0 kg	kg
	6400	Hühner, bratfertig	lose	ca. 1,0 kg	kg
	6425	Keulen	lose	ca. 250 g	kg
	8133	Keulen, mit Haut, ohne Knochen	lose		kg
	7794	Keulen	Karton	ca. 240-260 g/10,0 kg	kg
	2518	Keulen, tiefgekühlt	Karton	ca. 240-260 g/10,0 kg	kg
	8134	Keulen, ohne Haut, ohne Knochen	lose	ca. 2,5 kg	kg
	7735	Keulenschnitzel, ohne Haut, ohne Knochen	lose	ca. 180-200 g	kg
	7776	Keulen, ohne Haut, ohne Knochen	lose	ca. 180-200 g	kg

HUHN.

Hühner, Puten, Enten und Gänse.
Frisch und von hervorragender Fleischqualität.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8123	 Oberkeulen	lose	ca. 150 g	 kg
	8124	 Unterkeulen	lose	ca. 120 g	 kg

Hühnerfleisch gewürfelt, geschnetzelt.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	7733	 Filet Geschnetzeltes, 2x2x2 cm	lose	ca. 2,5 kg	 kg
	7116	 Spieße, tiefgekühlt	Karton	175 g x 20	Karton

PUTE.



Hühner, Puten, Enten und Gänse.
Frisch und von hervorragender Fleischqualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	769	 Brust, männlich	vac	ca. 1,0-2,0 kg	 kg
	7729	 Brust, männlich	vac	ca. 1,8-2,0 kg	kg
	778	 Brust, männlich, tiefgekühlt	vac	ca. 1,8-2,0 kg	kg
	5454	 Spieße	vac	ca. 170 g x 10	 kg
	8405	 Spieße, tiefgekühlt	Karton	200 g x 30	Karton.
	744	 Oberkeule, männlich, mit Haut, ohne Knochen	vac	ca. 1,0 kg	 kg
	776	 Keulenrollbraten, tiefgekühlt	vac	ca. 1,5 kg	kg

Portioniert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	1195	 Schnitzel, geschnitten	vac	ca. 100 g	kg
	1196	 Schnitzel, geschnitten	vac	ca. 120 g	kg
	1197	 Schnitzel, geschnitten	vac	ca. 140 g	kg
	1198	 Schnitzel, geschnitten	vac	ca. 160 g	kg
	1199	 Schnitzel, geschnitten	vac	ca. 180 g	kg
	1051	 Schnitzel, geschnitten	vac	ca. 200 g	kg
	6509	 Schnitzel, geschnitten, tiefgekühlt	Karton	ca. 140 g/5,0 kg	kg
	780	 Schnitzel, geschnitten, tiefgekühlt	Karton	ca. 160 g/5,0 kg	kg

Gewürfelt, geschnetzelt.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8586	 Brust, gewürfelt, 1x1x1 cm	vac	ca. 3,0 kg	kg
	8587	 Brust, gewürfelt, 2x2x2 cm	vac	ca. 3,0 kg	kg
	8588	 Brust, gewürfelt, 3x3x3 cm	vac	ca. 3,0 kg	kg
	9924	 Keule, gewürfelt, 3x3x3 cm	vac	ca. 2,0 kg	 kg
	8585	 Geschnetzeltes, 3x1x1 cm	vac	ca. 3,0 kg	kg
	8591	 Geschnetzeltes, 3x1x1 cm, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5 kg	kg

SPEZIALGEFLÜGEL.

Hühner, Puten, Enten und Gänse.
Frisch und von hervorragender Fleischqualität.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2496	 Gans, tiefgekühlt	vac	ca. 3,6 kg	kg
	4831	 Gänsebrust, tiefgekühlt	Karton	ca. 800-1000 g/15,0 kg	kg
	4830	 Gänsekeule, tiefgekühlt	Karton	ca. 800-850 g/15,0 kg	kg
	2585	 Flugentenfilet, tiefgekühlt	Karton	ca. 300-400 g/5,0 kg	kg
	2495	 Ente, tiefgekühlt	vac	ca. 1,8-2,4 kg	kg
	5074	 Perlhuhn Supreme, 2 Stück	vac	ca. 500 g	kg
	9777	 Maishähnchen Supreme, 4 Stück, tiefgekühlt	vac	ca. 500 g	kg

WILDFLEISCH.

Hirsch, Reh, Gams, Wildschwein und Fasan.
Je nach Tierart abgehangen. Hochwertiges, natürliches Wildbret.



Hirschfleisch.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	4792	 Filet, tiefgekühlt	vac	ca. 500 g	kg
	2452	 Rücken, mit Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 6,0-8,0 kg	kg
	8901	 Entrecote	vac	ca. 1,5-2,5 kg	kg
	4790	 Entrecote, tiefgekühlt	vac	ca. 14,0 kg	kg
	2597	 Schlängel, ohne Knochen	vac	ca. 8,0-10,0 kg	kg
	2451	 Schlängel, ohne Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 8,0-10,0 kg	kg
	2455	 Schulter, ohne Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 1,5-2,5 kg	kg
	2546	 4er-Schnitt, tiefgekühlt	vac	ca. 10,0 kg	kg
	2453	 Gulasch, geschnitten, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5 kg	kg
	2480	 Edelgulasch Exquisit, handgeschnitten, tiefgekühlt	Karton	ca. 10,0 kg	kg
	2677	 Hirschkalbsrücken, mit Knochen	vac	ca. 2,5-3,5 kg	kg
	2679	 Hirschkalbskeule, ohne Knochen	vac	ca. 3,5-5,5 kg	kg

WILDFLEISCH.

Hirsch, Reh, Gams, Wildschwein und Fasan.
Je nach Tierart abgehangen. Hochwertiges, natürliches Wildbret.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2578	 Rehrücken, mit Knochen	vac	ca. 3,0 kg	kg
	2457	 Rehrücken, mit Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 3,0 kg	kg
	5059	 Reh Entrecote, zugeputzt	vac	ca. 800 g	kg
	4788	 Rehfilet, tiefgekühlt	vac	ca. 0,2-0,3 kg	kg
	2599	 Rehshögel, ohne Knochen, frisch	vac	ca. 2,0 kg	kg
	4795	 Rehshögel, ohne Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 2,0 kg	kg
	2459	 Rehgulasch, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5 kg	kg
	2478	 Fasanenbrustfilet, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5 kg	kg
	2458	 Wildknochen, tiefgekühlt	lose		kg
	2461	 Gamsrücken, mit Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 1,3-2,5 kg	kg

WILDSCHWEIN.

Hirsch, Reh, Gams, Wildschwein und Fasan.
Je nach Tierart abgehangen. Hochwertiges, natürliches Wildbret.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2463	 Rücken, mit Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5-3,0 kg	kg
	4793	 Rücken, ohne Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 1,5-2,0 kg	kg
	2465	 Schlägel, mit Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 3,5-6,0 kg	kg
	2494	 Schlägel, ohne Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 2,0-6,0 kg	kg
	2466	 Gulasch, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5 kg	kg
	1387	 Ragout, tiefgekühlt	vac	ca. 2,5 kg	kg
	2049	 Schopf, ohne Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 0,5-1,5 kg	kg
	2499	 Rollbraten, tiefgekühlt	vac	ca. 0,5-1,5 kg	kg

LAMMFLEISCH.

Fleisch von bis zu zwölf Monate alten Lämmern.
Frisch oder tiefgekühlt und von ausgezeichneter Güte.



	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	2446	 Rücken, tiefgekühlt	vac	ca. 3,0 kg	kg
	8772	 Rücken, ohne Knochen, tiefgekühlt	vac	ca. 2,0 kg	kg
	2626	 Kronen, tiefgekühlt	vac	ca. 800 g	kg
	4113	 Kotelette, tiefgekühlt, 4 Stück	vac	ca. 200 g/0,8 kg	kg
	2447	 Schlägel Femur, tiefgekühlt	vac	ca. 1,5 kg	kg
	4126	 Stelze, tiefgekühlt	vac	ca. 800 g	kg
	4132	 Hüfte ohne Deckel, tiefgekühlt	vac	ca. 160 g	kg
	4211	 Schlägel, wie gewachsen, frisch (auf Vorbestellung)	vac	ca. 2,0-2,5 kg	kg
	4102	 Rücken, wie gewachsen, frisch (auf Vorbestellung)	vac	ca. 3,0-4,0 kg	kg

Unsere Kundenberater stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihre individuellen Wünsche rund um österreichisches Lamm zu erfüllen.

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Würstel.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8787	 Bratwurst, 4 Stück	vac	160 g/Stk.	kg
	27803	 Kärntner Bratwurst, 8 Stück	vac	130 g/Stk.	kg
	3396	 Kärntner Bratwurst, 4 Stück	vac	150 g/Stk.	Stk.
	62	 Bratwürstel, 10 Paar	vac	130 g/Paar	 kg
	9124	 Bratwürstel, 5 Stück	vac	170 g/Stk.	kg
	5435	 Bratwürstel Mini, 32 Stück	asp	ca. 750 g	 kg
	7615	 Bernerwürstel, 12 Stück	vac	80 g/Stk.	kg
	56	 Bernerwürstel Mini, ca. 50 Stück	asp	ca. 30 g x 50/ ca. 1500 g	kg
	470	 Blutwurst, Stange	vac	ca. 1,2 kg	kg
	131	 Sacherwürstel, 5 Paar	asp	ca. 875 g	Stk.
	81	 Frankfurter, 10 Paar	asp	ca. 140 g/Paar	 kg
	84	 Frankfurter, 10 Paar	asp	ca. 120 g/Paar	 kg
	112	 Frankfurter Mini	asp	ca. 1,2 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Würstel.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	26690	 Bauernselcher, 8 Stück	vac	ca. 150 g/Stk.	kg
	91	 Käsekraiser, 10 Stück	asp	ca. 140 g/Stk.	kg
	114	 Käsekraiser Mini, 50 Stück	asp	ca. 30 g/Stk.	kg
	26693	 Braunschweiger, 3 Stück	vac	ca. 400 g/Stk.	kg
	97	 Knacker, 12 Stück	asp	ca. 150 g/Stk., 6 Paar	kg
	73	 Debreziner, 8 Paar	asp	ca. 125 g/Paar/ca. 1 kg	kg
	236	 Debreziner Cocktailwürstchen	asp	ca. 120 g/ca. 1 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Würstel von der Pute.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	4990	 Bratwurst, 10 Stück	vac	ca. 120 g/Stk.	 kg
	4993	 Käsekrauter, 10 Stück	asp	ca. 1,2 kg/Pkg	 kg
	8821	 Knacker, 10 Stück	vac	ca. 1,2 kg/Pkg	 kg
	8810	 Frankfurter, 10 Paar	asp	ca. 120 g/Paar	 kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	407	 Kalbsleberstreichwurst, Stange	gewachst	ca. 500 g	kg
	17	 Zwiebelleberstreichwurst, Stange	gewachst	ca. 770 g	kg
	403	 Kalbsleberstreichwurst, Stange	gewachst	ca. 1,0 kg	kg
	7827	 Kalbsleberstreichwurst, Bits	asp	ca. 25 g x 20	Stk.
	185	 Kalbsleberstreichwurst, Bits	asp	ca. 25 g x 5	Stk.
	173	 Leberstreichwurst, Bits	asp	ca. 25 g x 5	Stk.
	174	 Kräuterleberstreichwurst, Bits	asp	ca. 25 g x 5	Stk.
	7524	 Verhackertes	Kübel	ca. 1,0 kg	Stk.
	9128	 Verhackertes	Stange	ca. 1,0 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Frischwurst.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	22	 Aufschnitt Gastro, 3 Stangen (Krakauer, Wiener, Extrawurst)	vac	ca. 4,5 kg	 kg
	41	 Extrawurst, Stange	lose	ca. 3,0 kg	 kg
	42	 Extrawurst, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	426	 Extrawurst, geschnitten	vac	e 500 g	Stk.
	225	 Krakauer, Stange	lose	ca. 3,0 kg	 kg
	226	 Krakauer, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	426	 Krakauer, geschnitten	vac	e 500 g	Stk.
	30	 Pikantwurst, Stange	lose	ca. 3,0 kg	 kg
	31	 Pikantwurst, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	33	 Pikantwurst, geschnitten	vac	e 500 g	Stk.
	216	 Jausenwurst, Stange	lose	ca. 2,8 kg	kg
	275	 Wiener, Stange	lose	ca. 3,0 kg	 kg
	120	 Wiener, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	423	 Wiener, geschnitten	vac	e 500 g	Stk.
	220	 Käsewurst, Stange	lose	ca. 3,0 kg	kg
	221	 Käsewurst, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	kg
	20	 Lyoner, Stange	lose	ca. 3,0 kg	 kg
	21	 Lyoner, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	26692	 Polnische, Stange	vac	ca. 2,2 kg	kg
	26691	 Polnische, halbe Stange	vac	ca. 1,2 kg	kg
	243	 Polnische, geschnitten	vac	500 g	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Frishwurst.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	9118	 Champignonwurst, Stange	vac	ca. 3,0 kg	kg
	7156	 Champignonwurst, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	kg
	212	 Göttinger, gebraten	vac	ca. 2,8 kg	kg
	7579	 Presswurst, Stange	lose	ca. 4,0 kg	kg
	7180	 Presswurst, halbe Stange	vac	ca. 2,0 kg	kg
	7576	 Haussulzblock	vac	ca. 3,0 kg	kg
	460	 Bauernpresswurst	vac	ca. 1,5 kg	kg
	3785	 Rindfleisch-Gemüseaspik	vac	ca. 1,0 kg	 kg
	341	 Dürre Kranz	lose	ca. 0,8 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Frischwurst von der Pute.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	775	 Extrawurst, Stange	lose	ca. 3,0 kg	kg
	971	 Extrawurst, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	750	 Extrawurst, geschnitten	vac	ca. 1,0 kg	 kg
	1139	 Krakauer, Stange	lose	ca. 3,0 kg	 kg
	972	 Krakauer, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	738	 Krakauer, geschnitten	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	773	 Pikantwurst, Stange	lose	ca. 3,0 kg	 kg
	752	 Pikantwurst, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	734	 Käsewurst, halbe Stange	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	677	 Polnische, halbe Stange	vac	ca. 1,4 kg	 kg
	709	 Putenbrustschinken, geräuchert	vac	ca. 2,0 kg	kg
	2884	 Putenbrustschinken, geräuchert, geschnitten	vac	e 500 g	Stk.
	655	 Leberkäse, halber Block	vac	ca. 1,4 kg	 kg
	585	 Pizzablock, halbes Stück	vac	ca. 1,8 kg	 kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Leberkäse.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	154	 Backofenleberkäse, Block	vac	ca. 3,0 kg	 kg
	155	 Backofenleberkäse, halber Block	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	7903	 Käseleberkäse, Block	vac	ca. 3,0 kg	 kg
	164	 Käseleberkäse, halber Block	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	9397	 Pfefferonileberkäse, Block	vac	ca. 3,0 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Rohwürste.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	7556	 Hauswürstel nach Kärntner Art, 6 Paar	asp	ca. 0,9 kg	 kg
	526	 Landjäger	asp	ca. 1,0 kg	kg
	7606	 Wörtherseer, Stange	vac	ca. 1,2 kg	 kg
	7602	 Wörtherseer, halbe Stange	vac	ca. 0,6 kg	 kg
	5090	 Bauernsalami, Stange	vac	e 500 g	 Stk.
	8763	 Haussalami Rosental, Stange	lose	ca. 1,2 kg	kg
	631	 Bergsteiger, Stange	lose	ca. 0,5 kg	kg
	469	 Kantwurst, Stange	lose	ca. 0,5 kg	kg
	5006	 Kantwurst, geschnitten	vac	ca. 0,5 kg	kg

Spezialsalami auf Vorbestellung.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8781	 Knoblauchsalami	lose	ca. 1,2 kg	kg
	691	 Kürbiskernsalami	lose	ca. 1,2 kg	kg
	8782	 Pfeffersalami	lose	ca. 1,2 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Wurstspezialitäten.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8995	 Schinkensortiment (Fricandea-, Frühstücks-, Burgunder-, Honigschinken), halbe Stücke	lose	ca. 9,5 kg	kg
	608	 Fricandeauschinken	vac	ca. 3,0 kg	kg
	607	 Fricandeauschinken, halbes Stück	vac	ca. 1,5 kg	kg
	26743	 Bauernschinken, halbes Stück	vac	ca. 2,5 kg	kg
	26744	 Bauernschinken, viertel Stück	vac	ca. 1,3 kg	kg
	8773	 Pfefferkarree, halbes Stück	vac	ca. 1,8 kg	kg
	704	 Kümmelkarree, drittel Stück	vac	ca. 1,5 kg	kg
	8363	 Beinschinken Gourmet, halbes Stück	vac	ca. 4,0 kg	kg
	604	 Burgunderschinken, halbes Stück	vac	ca. 3,2 kg	kg
	433	 Burgschinken, halbes Stück	vac	ca. 2,3 kg	kg
	651	 Honigschinken, halbes Stück	vac	ca. 1,8 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Wurstspezialitäten.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	441	 Saunaschinken, halbes Stück	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	9184	 Saunaschinken, geschnitten	vac	ca. 0,5 kg	kg
	4762	 Frühstücksschinken, halbes Stück	vac	ca. 2,6 kg	 kg
	620	 Wacholderschinken, halbes Stück	vac	ca. 2,0 kg	kg
	9139	 Farmerschinken, halbes Stück	vac	ca. 2,6 kg	kg
	8051	 Farmerschinken, geschnitten	vac	ca. 0,5 kg	kg
	7171	 Rindersaftschinken	vac	ca. 3,0 kg	kg
	634	 Pressschinken	vac	ca. 4,8 kg	 kg
	633	 Pressschinken, halber Block	vac	ca. 2,4 kg	 kg
	675	 Toastschinken	vac	ca. 3,6 kg	kg
	676	 Toastschinken, halber Block	vac	ca. 1,8 kg	kg
	8962	 Toastschinken, geschnitten	vac	ca. 500 g	kg
	674	 Toastblock	vac	ca. 3,6 kg	kg
	673	 Toastblock, halber Block	vac	ca. 1,8 kg	kg
	27822	 Pizzaschinken, ganz	vac	ca. 3,6 kg	kg
	27823	 Pizzaschinken, halbe Stück	vac	ca. 1,8 kg	kg
	6781	 Pizzablock	vac	ca. 3,6 kg	kg
	6780	 Pizzablock, halber Block	vac	ca. 1,8 kg	kg
	564	 Pizzablock, geschnitten	vac	ca. 0,5 kg	kg

WURST UND SCHINKEN.

In handwerklicher Tradition hergestellt
und von exzellenter Qualität.

Selchwaren.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	670	 Hausgeselchtes, essfertig	vac	ca. 1,6 kg	kg
	679	 Hausgeselchtes, essfertig, halbes Stück	vac	ca. 0,8 kg	kg
	612	 Frühstücksspeckplatte	vac	ca. 4,0 kg	kg
	613	 Frühstücksspeckplatte, halbe Stück	vac	ca. 2,0 kg	kg
	560	 Frühstücksspeck, geschnitten	Tasse	ca. 1,5 kg	kg
	9145	 Bacon, halbes Stück	vac	ca. 2,0 kg	kg
	133	 Kaiserfleisch, geselcht, roh	lose	ca. 4,0 kg	kg
	8328	 Selchkarree, ohne Knochen, ohne Schwarte	vac	ca. 1,2 kg	kg
	26747	 Selchroller, essfertig	vac	ca. 1,5 kg	kg
	666	 Selchroller, essfertig	vac	ca. 2,8 kg	kg
	319	 Selchschoopf, essfertig	vac	ca. 2,2 kg	kg
	323	 Hintere Selchstelze, essfertig	vac	ca. 1,5 kg	kg

SPECK.

In handwerklicher Tradition nach alten Rezepten hergestellt.
Handgesalzen und über Buchenholz geräuchert.

Kärntner Schinkenspeck.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	250	 Schinkenspeck, mit Schwarte, Platte	vac	ca. 4,0 kg	 kg
	7507	 Schinkenspeck, mit Schwarte, halbe Platte	vac	ca. 2,0 kg	 kg
	7508	 Schinkenspeck, ohne Schwarte, halbe Platte	vac	ca. 1,9 kg	 kg
	7159	 Schinkenspeck, mit Schwarte	vac	ca. 0,4 kg	 kg
	7699	 Schinkenspeck, geschnitten	asp	ca. 500 g	 kg

Kärntner Karreespeck.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	7185	 Karreespeck, mit Schwarte, Platte	vac	ca. 3,0 kg	 kg
	7186	 Karreespeck, mit Schwarte, halbe Platte	vac	ca. 1,5 kg	 kg
	7189	 Karreespeck, ohne Schwarte, halbe Platte	vac	ca. 1,4 kg	 kg
	7182	 Karreespeck, mit Schwarte	vac	ca. 0,4 kg	 kg
	7520	 Karreespeck, geschnitten	asp	ca. 500 g	 kg

Kärntner Bauchspeck.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	7187	 Bauchspeck, mit Schwarte, Platte	vac	ca. 3,5 kg	 kg
	7509	 Bauchspeck, mit Schwarte	vac	ca. 0,9 kg	 kg
	7510	 Bauchspeck, ohne Schwarte, halbe Platte	vac	ca. 1,7 kg	 kg
	7502	 Bauchspeck, mit Schwarte	vac	ca. 0,4 kg	 kg
	7718	 Bauchspeck, geschnitten	asp	ca. 500 g	 kg

Kärntner Bauernspeck.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	7197	 Bauernspeck, mit Schwarte, Platte	vac	ca. 7,0 kg	 kg
	5021	 Bauernspeck, geschnitten	vac	ca. 0,4 kg	 kg

Speckwürfel.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	7388	 Speckwürfel, geräuchert	asp	ca. 500 g	kg

INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN.

Wir bitten um Vorbestellung.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	4948	 Prosciutto Pelatello Crudo Borghetto, halbes Stück	vac	ca. 2,0 kg	kg
	2883	 Prosciutto Crudo San Marco, Block	vac	ca. 1,7 kg	kg
	4776	 Prosciutto Crudo, geschnitten	asp	ca. 500 g	Stk.
	9651	 Salami Sopressa Veneta, halbes Stück	vac	ca. 2,0 kg	kg
	9393	 Salami Milano	vac	ca. 1,5 kg	kg
	9452	 Chorizo Paprikawurst, Stange	vac	ca. 1,5 kg	kg
	305	 Mortadella mit Pistazien	vac	ca. 3,0 kg	kg
	9649	 Lardo di Castelluccio	vac	ca. 2,7 kg	kg
	568	 Serrano Schinken, geschnitten	asp	ca. 500 g	Stk.

MENÜKOMponenten.

Für eine abwechslungsreiche und flexible Speisekarte.
Mit traditionellen Rezepturen und hervorragenden Zutaten.



WIENERSCHNITZEL

Aus der Schweinskarreerose, roh, paniert.

Der Klassiker. Hergestellt nach typisch österreichischer Rezeptur. Paniert mit Eiern und Semmelbröseln.

Zubereitung

Pfanne: ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 2-3 Minuten bei 170 °C.

Tipp: Ein besonderes Geschmackserlebnis wird durch das Backen in Butterschmalz erreicht.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
8312	ca. 90 g x 83	ca. 7,5 kg/Karton	tiefgekühlt
8314	ca. 120 g x 60	ca. 7,2 kg/Karton	tiefgekühlt
7335	ca. 140 g x 50	ca. 7,0 kg/Karton	tiefgekühlt
8311	ca. 180 g x 36	ca. 6,48 kg/Karton	tiefgekühlt



CORDON BLEU

Aus der Schweinskarreerose, roh, paniert.

Hergestellt nach typisch österreichischer Rezeptur. Mit würzigem Schinken und Gouda gefüllt.

Zubereitung

Pfanne: ca. 12 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 10 Minuten bei 165 °C.

Tipp: Ein besonderes Geschmackserlebnis wird durch das Backen in Butterschmalz erreicht.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
7334	ca. 250 g x 30	ca. 7,5 kg/Karton	tiefgekühlt



HÜHNER SCHNITZEL

Vorgegart, paniert.

Zartes Hühnerschnitzel, umhüllt mit einer Panade aus Semmelbröseln und Eiern.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 15 Minuten bei 200 °C.

Pfanne: ca. 4-6 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 3-4 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Das Schnitzel sofort nach dem Backen servieren. Dadurch bleibt die Panade schön knusprig.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
7080	ca. 100 g x 30	ca. 3,0 kg/Karton	vorgegart, tiefgekühlt
8404	ca. 160 g x 20	ca. 3,2 kg/Karton	vorgegart, tiefgekühlt



PUTEN SCHNITZEL

Roh, paniert.

Zartes Putenschnitzel, umhüllt mit einer Panade aus Semmelbröseln und Eiern.

Zubereitung

Pfanne: ca. 4-6 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 3-4 Minuten bei 170 °C.

Tipp: Das Schnitzel sofort nach dem Backen servieren. Dadurch bleibt die Panade schön knusprig.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
9051	ca. 150 g x 50	ca. 7,5 kg/Karton	tiefgekühlt

MENÜKOMPONENTEN.

Für eine abwechslungsreiche und flexible Speisekarte.
Mit traditionellen Rezepturen und hervorragenden Zutaten.



HÜHNER KÜRBIS FILETSPITZEN

ca. 45-65 g / Stk.

Vorgegart, paniert.

Zartes Hühnerschnitzel, umhüllt mit einer Kürbispanade vorgegart.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 22 Minuten bei 200 °C.

Pfanne: ca. 6-8 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 5-7 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Die Hühner Kürbis Filetspitzen sofort nach dem Backen servieren.
Dadurch bleibt die Panade schon knusprig.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
9054	ca. 150 Stk.	ca. 7,5 kg/Karton	tiefgekühlt



HÜHNER NUGGETS

Vorgebacken, paniert.

Zarte Hühnerbruststücke, umhüllt mit einer Panade aus Semmelbröseln und Vollei.
Bereits durchgegart.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 25 Minuten bei 200 °C.

Pfanne: ca. 7-9 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 6-8 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Ein besonderes Geschmackserlebnis wird durch das Backen in Butterschmalz erreicht.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
7076	ca. 20 g x 150	ca. 3,0 kg/Karton	tiefgekühlt



BACKHENDLSTREIFEN

Vorgebacken, paniert.

Zartes Hühnerbrustfilet, umhüllt mit einer Panade aus Semmelbröseln und Eiern.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 15 Minuten bei 200 °C.

Pfanne: ca. 4-6 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 3-4 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Die Backhendlstreifen auf marinierte Blattsalate der Saison servieren.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
9057	ca. 20 g x 150	ca. 3,0 kg/Karton	tiefgekühlt



CHICKEN WINGS

Gegart.

Saftige, würzig mariniert gebratene Hühnerflügel.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 18-22 Minuten bei 200 °C.

Fritteuse: ca. 7-10 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Ein klassischer Kräuter-Knoblauch-Dip oder ein würziger Chili-Dip passt perfekt.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
786	ca. 2,5 kg x 4	ca. 10,0 kg/Karton	tiefgekühlt

MENÜKOMPONENTEN.

Für eine abwechslungsreiche und flexible Speisekarte.
Mit traditionellen Rezepturen und hervorragenden Zutaten.



PUTEN „PICCATA MILANESE“

Vorgebacken.

Piccata Milanese ist ein Klassiker der italienischen Küche und bezeichnet dünne Schnitzel, die in einem Eier-Käse-Gemisch gebacken werden.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 15 Minuten bei 200 °C.

Pfanne: ca. 3-4 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Fritteuse: ca. 2-3 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Puten Piccata Milanese beidseitig bei leichter Hitze in Sonnenblumenöl anbraten und auf Spaghetti mit feiner Tomatensauce servieren.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
9053	ca. 100 g x 30	ca. 3,0 kg/Karton	tiefgekühlt



PUTENBRUSTROLLE „GÄRTNERIN“

Extra schlank, roh.

Putenbrustrolle mit einer feinen Gemüsefüllung, ummantelt mit einer Semmelbröselpanade.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 45 Minuten bei ca. 155 °C Heißluft.

Tipp: Putenrolle nach dem Braten kurz rasten lassen. Dadurch ist sie ideal zu portionieren.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
3790	ca. 1,2 kg x 5	ca. 6,0 kg/Karton	tiefgekühlt



HAMBURGER FLEISCHLAIBCHEN

Vorgebraten.

Zart saftige Fleischlaibchen in der typischen Hamburgerform, hergestellt aus hochwertigem Rind- und Schweinefleisch. Abgerundet mit passenden Gewürzen und Kräutern.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 8 Minuten bei 180 °C.

Pfanne: ca. 6 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Tipp: Immer frisch vom Grill servieren. Ideal als Einlage für einen klassischen Burger.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
4476	ca. 115 g x 35	ca. 4,03 kg/Karton	tiefgekühlt



FASCHIERTE KALBSBUTTERSCHNITZEL

Vorgebraten.

Hergestellt aus hochwertigem Kalbfleisch und frischen Kräutern nach österreichischer Rezeptur.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 10 Minuten bei 180 °C.

Pfanne: ca. 8 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Tipp: Fettreduziert durch Bratvorgang auf Teflon. Schonkost geeignet.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
4384	ca. 100 g x 40	ca. 4,00 kg/Karton	tiefgekühlt

MENÜKOMPONENTEN.

Für eine abwechslungsreiche und flexible Speisekarte.
Mit traditionellen Rezepturen und hervorragenden Zutaten.



FASCHIERTES NACH CEVAPCICI-ART

Gebraaten.

Hergestellt aus hochwertigem Rind- und Schweinefleisch, abgestimmt mit Kräutern und einer feinen Gewürzmischung.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 8 Minuten bei 180 °C.

Pfanne: ca. 8 Minuten auf beiden Seiten braten.

Tipp: Immer frisch vom Grill servieren, dann bleiben die Cevapcici schön saftig.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
4441	ca. 50 g x 80	ca. 4,0 kg/Karton	Rind & Schwein, tiefgekühlt



OMAS FLEISCHLAIBCHEN

Vorgebraaten.

Zart saftige Fleischlaibchen, hergestellt aus hochwertigem Rind- und Schweinefleisch.
Verfeinert mit typischen Gewürzen und Kräutern.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 10 Minuten bei 180 °C Heißluft.

Pfanne: ca. 8 Minuten bei mittlerer Temperatur.

Tipp: Die Fleischlaibchen eignen sich hervorragend zum Warmhalten in einer Sauce. Ideal für Buffets.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
4094	ca. 100 g x 40	ca. 4,0 kg/Karton	Rind & Schwein, tiefgekühlt



OMAS HACKBRATEN

Roh.

Saftig, lockerer Hackbraten aus bestem faschiertem Rind- und Schweinefleisch.
Verfeinert mit ausgewählten und stimmigen Kräutern und Gewürzen.

Zubereitung

Konvektomat: Den angetauten Hackbraten ca. 60 Minuten bei ca. 140 °C Heißluft braten.

Tipp: Hüllen Sie den Hackbraten ein, dann bleibt er schön saftig.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
3892	ca. 2,5 kg x 4	ca. 10,0 kg/Karton	Rind & Schwein, tiefgekühlt



SPARERIBS CLASSIC

Vorgebraaten, mit Knoblauch und Kümmel.

Saftig fleischige Spare-Ribs, pikant gewürzt mit Kümmel und Knoblauch.
Einzel gefrostet. Servierfertig in 12 Minuten.

Zubereitung

Konvektomat: ca. 18 Minuten bei ca. 180 °C Heißluft.

Grillen: ca. 5 Minuten je Seite.

Tipp: Ein klassischer Kräuter-Knoblauch-Dip oder ein würziger Chilli-Dip passt perfekt.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
635	ca. 600 g x 20	ca. 12,0 kg/Karton	tiefgekühlt

MENÜKOMPONENTEN.

Für eine abwechslungsreiche und flexible Speisekarte.
Mit traditionellen Rezepturen und hervorragenden Zutaten.



KALBSBRUST „WIENER ART“

Bratfertig.

Gefüllt mit Semmelfülle. Feine Semmelfüllung mit erlesenen Gewürzen.

Zubereitung

Backen: ca. 3 Stunden bei ca. 160 °C Heißluft, Kerntemperatur ca. 75 °C.

Tipp: Die Kalbsbrust während des Bratvorgangs mehrmals mit Wasser oder Fond übergießen.
Zum Schluss den Bratensaft mit kalter Butter montieren. Dadurch erhalten Sie einen guten Natursaft.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
6328	ca. 3,5 kg	ca. 1,0 Stk./Karton	tiefgekühlt



LEBERKNÖDEL

Vorgekocht.

Lockere Leberknödel, hergestellt aus Schweine- und Rindsleber, Bäckersemmelwürfeln, abgeschmeckt mit passenden Kräutern und Gewürzen.

Zubereitung

Kochen: ca. 15 Minuten leicht kochen.

Fritteuse: ca. 3 Minuten bei 160 °C.

Tipp: Bei längerer Stehzeit im Salzwasser, immer etwas Bouillon dazugeben, so bleibt der Geschmack der Knödel erhalten.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
5471	ca. 50 g x 100	ca. 5,0 kg/Karton	tiefgekühlt

BURGER.

Burger Patties aus regionalem Rindfleisch, Wild oder Gemüse.
Fein gewürzt oder geräuchert.

	ARTIKEL	ARTIKELBESCHREIBUNG	VERP	GEWICHT	VREH
	8397	 Classic Beef Burger, tiefgekühlt	Karton	ca. 180 g x 22	Stk.
	4825	 Classic Beef Burger, tiefgekühlt 1,0 cm dick, feine Körnung	Karton	ca. 130 g x 30	Stk.
	8394	 „Meersalz“ Beef Burger, tiefgekühlt 1,4 cm dick, feine Körnung	Karton	ca. 180 g x 22	Stk.
	7821	 „Western“ Burger, tiefgekühlt 1,0 cm dick, feine Körnung	Karton	ca. 180 g x 25	Stk.
	7818	 „Veggie“ Burger, tiefgekühlt 1,0 cm dick, grobe Körnung	Karton	ca. 160 g x 28	Stk.
	26739	 „Kärnten“ Beef Burger, tiefgekühlt 1,3 cm dick, feine Körnung	Karton	ca. 180 g x 22	Stk.
	1389	 „Wild“ Burger, tiefgekühlt 1,3 cm dick, feine Körnung	Karton	ca. 180-200 g x 40	Stk.

SOUS VIDE.

Innovative Menükomponenten mit hervorragenden Zutaten
schonend sous vide vorgegart und tiefgekühlt.

	ARTIKEL	NAME	INHALT	VERP	VREH
	7082	Rosa Rinds-Roastbeef, sous vide	4 Stück im Karton/ je Stück ca. 3,0 kg	Karton	kg
	7083	Rosa Kalbstafelspitz, sous vide	6 Stück im Karton/ je Stück ca. 2,0 kg	Karton	kg
	16387	Weisses Scherzel, sous vide	4 Stück im Karton/ je Stück ca. 3,0 kg	Karton	kg
	16390	Schweinsschopf, sous vide	4 Stück im Karton/ je Stück ca. 2,7 kg	Karton	kg
	16347	Beef Ribs, sous vide	6 Stück im Karton/ je Stück ca. 1,0-1,4 kg	Karton	kg
	16373	Knusperstelze, sous vide	6 Stück im Karton/ je Stück ca. 1,5 kg	Karton	kg
	7086	Entenkeule, sous vide	16 Stück im Karton/ je Stück ca. 330 g	Karton	kg
	10016	Gansl Keule, sous vide	16 Stück im Karton/ je Stück ca. 425 g	Karton	Stk.
	10015	Gansl Brust, sous vide	8 Stück im Karton/ je Stück ca. 850 g	Karton	Stk.
	26741	Lammstelze, sous vide	16 Stück im Karton/ je Stück ca. 450 g	Karton	kg
	27802	Rindsgulasch, sous vide	4 Stück im Karton/ je Stück ca. 2,0 kg	Karton	kg

Hülle und Fülle.

**Von Ricotta-Spinat bis zu Linsen-Apfel-Curry.
Die herrlich leichten Nudeln werden klassisch oder
auch kreativ gefüllt.**



Köstliche Nudelvariationen in genialer Vielfalt.

In unserer modernen Teigwarenfabrik in Klagenfurt produzieren wir seit über 40 Jahren mit Leidenschaft frische und tiefgekühlte Teigwaren. Dabei kochen wir wie in einer großen Küche: täglich frisch, mit hochwertigen Rohstoffen, idealerweise aus der Region und wenn möglich aus Österreich.

Wir setzen auf die Erfahrung und das Können unserer Mitarbeiter:innen, den sorgsamem Umgang mit unseren Rohstoffen und machen uns viele Gedanken, wie wir innovative, schmackhafte und nachhaltige Produkte herstellen können.

In Sachen Bio sind wir bereits ganz vorne dabei. Hier beziehen wir die meisten Zutaten zu 100 % aus regionalem, biologischem Anbau und das schmeckt man. Der samtige Teig und die feinen Füllungen sorgen für die richtige Balance in der Ernährung. Naturbewusste Kund:innen wissen die Bio-Qualität von KARNERTA längst zu schätzen.

Als Kärntner Unternehmen sind wir auf unsere Leibspeise, die „Kärntner Kasnudeln“, besonders stolz und sind dafür mittlerweile Österreichs größter Hersteller. Mit dem Standort im Dreiländereck zu Italien und Slowenien greifen wir auf traditionelle Rezepte und Zutaten zurück. Regional bedeutet für uns somit auch die besten Zutaten aus den Regionen.

Sämtliche Teigwaren sind auf den Punkt gegart, formschön und Bain-Marie-stabil. So bieten wir ein umfangreiches Sortiment für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Ganz neu im Sortiment stellen wir rein pflanzliche Teigwaren vor, denn die Essgewohnheiten ändern sich. Der Wunsch, gesünder, bewusster und nachhaltiger zu essen, wächst stetig.

„Mit unserer Freude an gutem Essen und unserer Passion für gute Lebensmittel setzen wir dem Genuss aus Österreich die Krone auf.“



Für unsere Teigwaren verwenden wir Eier aus zertifizierter, österreichischer Bodenhaltung. Bio-Eier stammen zu 100 % aus österreichischer Freilandhaltung.

TEIGWAREN.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen und tiefgekühlten Teigwaren.



KÄRNTNER KASNUDELN

ca. 50 g/Stk.

Vorgekocht, frisch.

Klassisch gefüllt mit Bröseltopfen und Erdäpfeln. Die Minze und der Kerbel verleihen der Füllung ihre typische Note.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: frisch ca. 3 Minuten.

Dämpfen: frisch ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's leicht angebraten mit brauner Butter und Speckgrammerln.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
827	1,0 kg	ca. 1,0 kg/Beutel	vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ
48799	5,0 kg	ca. 1,0 kg x 5/Karton	vorgekocht, frisch, 18 Tage RLZ



KÄRNTNER KASNUDELN

ca. 55 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Typischer Kärntner Nudelteig, klassisch gefüllt mit Bröseltopfen, Erdäpfeln, Minze und stimmigen Gewürzen.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 8 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's in Butter knusprig angebraten mit frisch gerebelter Minze.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
13138	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



KÄRNTNER FLEISCHNUDELN*

ca. 55 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Typischer Kärntner Nudelteil, mit einer Füllung aus zart faschiertem, ausschließlich regionalem Selchfleisch.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 8 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit Sauerkraut, brauner Butter und Speckgrammerln.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
13136	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

*Dieses Produkt ist nicht vegetarisch.

TEIGWAREN.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen und tiefgekühlten Teigwaren.



SPÄTZLE

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Hergestellt aus österreichischem Weizenmehl, Eiern aus zertifizierter österreichischer Bodenhaltung, Hartweizengrieß und Gewürzen. Eianteil 10 %.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 2 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 4 Minuten.

Tipp: Ideal für klassische Käsespätzle mit Röstzwiebel oder als Beilage für Ragouts und Gulaschgerichte.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
48947	8,0 kg	ca. 2,0 kg x 4/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



KNÖPFLE

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Hergestellt aus österreichischem Weizenmehl, Eiern aus zertifizierter österreichischer Bodenhaltung, Hartweizengrieß und Gewürzen. Eianteil 10 %.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 2 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 4 Minuten.

Tipp: Ideal einsetzbar für die klassischen Käsespätzle mit Röstzwiebeln.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
49015	8,0 kg	ca. 2,0 kg x 4/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



KARTOFFELGNOCCHI

ca. 7-8 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Hergestellt aus hochwertigen Kartoffelflocken, Hartweizengrieß, Vollei und Gewürzen.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 4 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Individuell einsetzbar als Hauptgericht oder als Beilage zu Fleischgerichten.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
48918	8,0 kg	ca. 2,0 kg x 4/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

TEIGWAREN.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen und tiefgekühlten Teigwaren.



KARTOFFELNUEDLN VEGAN

ca. 8-9 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Mit Kartoffeln aus Österreich und Gewürzen.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)

Kochen: tiefgekühlt ca. 4 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Individuell einsetzbar als süßes Hauptgericht oder als Beilage zu Fleischgerichten.



VEGAN

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
7489	10 kg	ca. 2,5 kg x 4/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

ca. 9-10 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Mit einer vegetarischen Füllung aus Blattspinat, Ricotta, Hartkäse und erlesenen Gewürzen.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)

Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit einer leichten Gorgonzolasauce und Pinienkernen.



ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
48825	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



RAVIOLI VERDURA

ca. 10-11 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Eine cremige Gemüsefüllung hergestellt aus Karotten, Erbsen und Mais. Verfeinert mit Mascarpone, Käse und Kräutern.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)

Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit frisch sautiertem saisonalem Gemüse ihrer Wahl.



ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
5188	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

TEIGWAREN.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen und tiefgekühlten Teigwaren.



BIO TORTELLONI RICOTTA-SPINAT

ca. 9-10 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Fein gefüllt mit Bio-Zutaten wie Blattspinat aus dem Marchfeld, Ricotta und Topfen, abgerundet mit Basilikum und Gewürzen.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit frisch sautiertem Blattspinat, Pinienkernen und einer leichten Käsesauce.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
13119	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



BIO TORTELLONI RINDFLEISCH*

ca. 9-10 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Fein gefüllt mit Bio-Zutaten wie Rindfleisch, Zwiebeln und Knoblauch, fein abgerundet mit Hartkäse und Rosmarin.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit Salbeibutter und geschwenkten Cherrytomaten.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
7416	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



BIO TORTELLONI KÄSE

ca. 9-10 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Fein gefüllt mit Bio-Zutaten wie Bergkäse, Hartkäse, Topfen, Knoblauch und verfeinert mit Petersilie.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit frisch sautierten Nüssen und einer leichten Kräutersauce.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
19066	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

*Dieses Produkt ist nicht vegetarisch.

TEIGWAREN.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen und tiefgekühlten Teigwaren.



TORTELLI BÄRLAUCH

ca. 24-26 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Mit einer frühlingshaften Füllung aus Bärlauch, Bröseltopfen, Kartoffeln und abgerundet mit Zwiebeln und Knoblauch.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit frischem Bärlauch und Parmesan in Walnussbutter.

1. Feber - 15. April

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
7839	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



RAVIOLI SPARGEL

ca. 10-11 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Mit einer feinen Füllung aus grünem Spargel, abgerundet mit cremigem Ricotta und stimmigen Gewürzen.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit in Butter geschwenkten Spargelspitzen, garniert mit Prosciutto di San Daniele.

16. April - 30. Juni

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
19356	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



GIRASOLE TOMATE-MOZZARELLA

ca. 24-26 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Mit einer sommerlichen Füllung aus Tomaten, Mozzarella und Bröseltopfen, abgeschmeckt mit Tomatenmark und Basilikum.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit frischem Basilikumpesto und glacierten Cherrytomaten.

1. Juli - 31. August

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
49081	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

TEIGWAREN.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen und tiefgekühlten Teigwaren.



TORTELLI KÜRBIS-KAROTTE

ca. 24-26 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Mit einer herbstlichen Füllung aus Kürbis, Karotten, Zwiebeln und Kartoffeln.

Fein abgerundet mit gehackten Kürbiskernen und Ingwer.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit in Butter angebratenen Gemüsestreifen und Kernöl oder als Beilage zu Wild.

1. September - 31. Oktober

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
49075	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



TORTELLI STEINPILZE

ca. 24-26 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Mit einer cremigen Steinpilzfülle. Verfeinert mit Schlagobers, Mozzarella und Petersilie.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit brauner Butter, Steinpilzen und frisch geriebenem Parmesan.

1. November - 31. Jänner

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
49076	7,5 kg	ca. 1,5 kg x 5/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ

100 % PFLANZLICHE TEIGWAREN.

40 Jahre Erfahrung in der Produktion von frischen und tiefgekühlten Teigwaren.



TORTELLI LINSEN-APFELFÜLLE MIT CURRY

ca. 24-26 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Fein gefüllt mit einer Linsenmischung aus grünen, braunen und roten Linsen, fruchtigen Apfelstücken, veganer Aufstrichbasis. Abgerundet mit Curry und Gewürzen. Füllanteil: 35 - 37 %.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit karamellisierten Apfelstücken und einer leichten veganen Curry-Kokossauce.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
13131	4,0 kg	ca. 1,0 kg x 4/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



TORTELLI SPINATFÜLLE MIT PINIENKERNEN

ca. 24-26 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Fein gefüllt mit Blattspinat und veganer Aufstrichbasis. Abgerundet mit Knoblauch und Pinienkernen. Füllanteil: 35 - 37 %.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit frisch sautiertem Blattspinat, Cherrytomaten, Pinienkernen und gutem Olivenöl.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
13132	4,0 kg	ca. 1,0 kg x 4/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



TORTELLI ALL'ARRABBIATA MIT BASILIKUM

ca. 24-26 g/Stk.

Vorgekocht, tiefgekühlt.

Fein gefüllt mit fruchtigen Tomaten, veganer Aufstrichbasis, Basilikum und Chilli. Füllanteil: 35 - 37 %.

Zubereitung für 1 Portion (200 g)



Kochen: tiefgekühlt ca. 3 Minuten.

Dämpfen: tiefgekühlt ca. 6 Minuten.

Tipp: Am besten schmeckt's mit einer fruchtigen Tomatensauce und frischem Basilikum.

ARTIKEL	GEWICHT	VERP	ARTIKELBESCHREIBUNG
13133	4,0 kg	ca. 1,0 kg x 4/Karton	vorgekocht, tiefgekühlt, 240 Tage RLZ



Mit den neuen „Passt Ja! Pura Teigwaren“ sprechen wir Vegetarier, Veganer, aber vor allem die große Gruppe der Flexitarier an.

Die Ernährungsgewohnheiten ändern sich signifikant. Viele Menschen sind auf der Suche nach Alternativen, die die persönlichen Bedürfnisse berücksichtigen und dabei Nachhaltigkeit und Tierwohl stark im Fokus haben.

Pflanzenbasierte Ernährung konzentriert sich auf gesunde pflanzliche Lebensmittel und passt gut in unsere Zeit, in der sich viele bewusster ernähren wollen. Mit Passt ja! pura, der neuen Teigwarenlinie von KARNERTA bieten wir eine abwechslungsreiche Alternative, frei von tierischen Rohstoffen.

Ganz nebenbei sind die Teigwaren auch „vegan“ und bieten somit ein geschmackvolles Angebot für alle Liebhaber der vegetarischen oder veganen Küche.

Für die Gastronomie und die Gemeinschaftsverpflegung produzieren wir Teigwaren mit 100 % pflanzlichen Rohstoffen, die viel Platz für Kreativität bieten. Die Auseinandersetzung mit traditionellen Gerichten, ungewöhnlichen Kombinationen und innovativen Zubereitungsmethoden machen es möglich, dass der Geschmack der Zutaten noch besser zur Geltung kommt. Konsument:innen wünschen sich eine kalorienärmere, gesündere und nachhaltigere Ernährung.

Cook und Chill für höchste Qualität.

Geformt, gefüllt, kurz vorgekocht, sofort schockgefrostet - so gewährleisten wir höchste Qualität. Der natürliche Geschmack, die Struktur der hochwertigen Zutaten und der goldgelbe Teig bleiben erhalten. Die Pasta behält den Biss, selbst bei längerer Stehzeit in der Bain-Marie.



Herzhaft gut.

100 % PFLANZLICH.

PORTIONSGENAU KALKULIERBAR.

GELINGSICHER.

IN NUR 3 MINUTEN SERVIERFERTIG.

BAIN-MARIE-STABIL.

VEGAN ZERTIFIZIERT.



Netz und Angel.

**Vom feinen Forellenfilet bis zu prallen Riesengarnelen.
Alles was das Meer und unsere Flüsse und Seen
zu bieten haben.**



Aus dem Meer.

Unter der Marke CERNYs bieten wir Fisch, Meeresfrüchte und Feinkostspezialitäten in kompromisslos hoher Qualität an. Dafür werden die Salzwasserfische auf See und in Küstennähe gefangen und innerhalb weniger Stunden filetiert, interleaved verpackt und gefrostet. Ein sicherer Transport in Lagen und eine bedarfsgerechte Entnahmemöglichkeit sorgen für eine gleichbleibend hohe Qualität.

Aus den Flüssen und Seen.

Süßwasserfische wachsen nachhaltig in Aquakulturen in heimischen Gewässern. Seeforellen, Bachforellen, Saiblinge oder Seesaiblinge werden durch unsere flächendeckende Frischelogistik schnell und kompetent verarbeitet und können innerhalb von vierundzwanzig Stunden frisch zubereitet werden.

Aus der Feinkostabteilung.

Fischkauf ist Vertrauenssache. Unsere hervorragend ausgebildeten Mitarbeiter:innen orientieren sich gerne an Ihren Wünschen und stimmen das Angebot und Service speziell auf Sie ab. In unserer Feinkostabteilung finden Sie Klassiker wie Heringssalate, Cocktail-Saucen oder Räucherfischaufstriche. Und Basisprodukte für Fischsuppen oder Fischpfannen runden unser Angebot ab.

FISCH.

Feiner Fisch und Meeresfrüchte.
Aus Wildfang und aus nachhaltigen Aquakulturen.
In kompromisslos hoher Qualität.

	ARTIKEL	NAME	BESCHREIBUNG	EINHEIT	VREH
	83712	Forellenfilet	mit Haut, tiefgekühlt, Aquakultur Türkei, 20 % Glasuranteil	ca. 140-170 g	5,0 kg Karton
	87621	Felchenfilet	mit Haut, geschuppt, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt, Wildfang Kanada/ Binnenfischerei Asien, 20 % Glasuranteil	ca. 100-150 g	5,0 kg Karton
	83258	Seesaiblingsfilet	mit Haut, tiefgekühlt, Aquakultur Litauen/Norwegen/Island, 10 % Glasuranteil	ca. 150-250 g	5,0 kg Karton
	83477	Lachsforellenfilet	mit Haut, geschuppt, tiefgekühlt, Aquakultur Türkei, 10 % Glasuranteil	ca. 170-230 g	5,0 kg Karton
	87559	Zanderfilet	mit Haut, geschuppt, tiefgekühlt, Wildfang Kasachstan/Russland/Türkei, 10 % Glasuranteil	ca. 500-800 g	10,0 kg Karton
	83665	Zanderfilet	mit Haut, geschuppt, tiefgekühlt, Wildfang Kasachstan/Russland/Türkei, 20 % Glasuranteil	ca. 170-230 g	5,0 kg Karton
	88801	Petersfischfilet	ohne Haut, tiefgekühlt, Wildfang Südwestpazifik, 10 % Glasuranteil	ca. 115-170 g	5,0 kg Karton
	84561	Kap Seehechtfilet	mit Haut, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt, Wildfang Südostatlantik, 10 % Glasuranteil	ca. 130-170 g	5,0 kg Karton
	88210	MSC Seelachsfilet Interleaved	ohne Haut, lagengefrosten auf See, Wildfang Nordostatlantik, 0 % Glasuranteil	ca. 227-454 g	6,81 kg/7,0 kg/ 9,0 kg Platte
	88043	MSC Kabeljaufilet Interleaved	ohne Haut, lagengefrosten auf See, Wildfang Nordostatlantik, 0 % Glasuranteil	ca. 225-450 g	6,81 kg/7,0 kg/ 9,0 kg Platte
	88110	Lachsfilet	mit Haut, Trimm D, praktisch grätenfrei, vakuumiert, tiefgekühlt, Aquakultur Norwegen, 0 % Glasuranteil	ca. 0,9-1,4 kg	Seite
	83064	MSC Schollenfilet	ohne schwarze Haut, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt, Wildfang Nordostatlantik, 20 % Glasuranteil	ca. 120-160 g	5,0 kg Karton
	83693	Heilbutfilet	ohne Haut, tiefgekühlt, Wildfang Nordwestatlantik, 20 % Glasuranteil	ca. 400-600 g	5,0 kg Karton

FISCH.

Feiner Fisch und Meeresfrüchte.
Aus Wildfang und aus nachhaltigen Aquakulturen.
In kompromisslos hoher Qualität.

	ARTIKEL	NAME	BESCHREIBUNG	EINHEIT	VREH
	89872	Goldbrassenfilet (Doradenfilet)	mit Haut, tiefgekühlt, Aquakultur Türkei, 20 % Glasuranteil	ca. 70-120 g	5,0 kg Karton
	84891	Wolfsbarschfilet (Branzinofilet)	mit Haut, tiefgekühlt, Aquakultur Türkei, 20 % Glasuranteil	ca. 120-160 g	5,0 kg Karton
	84841	Tilapiafilet	ohne Haut, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt, Aquakultur China, 20 % Glasuranteil	ca. 170-220 g	5,0 kg Karton
	89916	Räucherlachs Norwegisch	kaltgeräuchert, vakuumiert, ohne Haut, geschnitten, tiefgekühlt, Aquakultur Norwegen	ca. 0,9-1,4 kg	Seite
	84886	Tintenfisch C4 geputzt	ganz, geputzt, roh, blockgefroren, Wildfang Südwestatlantik, 10 % Glasuranteil	ca. 9-12 cm	8 x 900 g Packungen/ Karton
	89026	Riesengarnelen Easy Peel 8/12	Black Tiger Salzwassergarnele, ohne Kopf, mit Schale, Easy Peel, roh, einzeln entnehmbar, tiefgekühlt, Aquakultur Bangladesch, 20 % Glasuranteil	ca. 8-12 Stk./lbs	10 x 1,0 kg Packungen/ Karton
	88287	Miesmuscheln	in Schale, geputzt, gekocht, einzeln entnehmbar, tiefgekühlt, Aquakultur Spanien, 0 % Glasuranteil	ca. 30-40 Stk./kg	10 x 1,0 kg Packungen/ Karton
	87306	MSC Fischstäbchen paniert	MSC Alaska Seelachsfilet, aus Blöcken geschnitten, vorgebraten, praktisch grätenfrei, ca. 200 Portionen je Karton, tiefgekühlt Wildfang Pazifischer Ozean und Nordostatlantik, 65 % Fischanteil	ca. 30 g x 200	6,0 kg Karton
	89133	MSC Alaska Seelachsfilet im Backteig	aus Blöcken geschnitten, in Trapez-/Tafelform, vorgebraten, praktisch grätenfrei, tiefgekühlt Wildfang Nordost-/Nordwestpazifik, 65 % Fischanteil, Trapez	ca. 190 g	6,08 kg Karton
	83284	MSC Alaska Seelachsfilet Trapez paniert	aus Blöcken geschnitten, in Trapezform, roh, praktisch grätenfrei, ca. 60 Portionen je Karton, tiefgekühlt Wildfang Nordostpazifik, 65 % Fischanteil	ca. 180 g	10,8 kg Karton
	84357	MSC Hokifilet	Portionen ohne Haut, tiefgekühlt, Wildfang Südwestpazifik, 10 % Glasuranteil	ca. 160 - 180 g	5,0 kg Karton
	89472	Riesengarnelen 8/12	Black Tiger Salzwassergarnele, ohne Kopf, ohne Schale, entdarnt, roh, einzeln entnehmbar, tiefgekühlt Aquakultur Vietnam, 20 % Glasuranteil	ca. 8-12 Stk./lbs	10 x 1,0 kg Packungen/ Karton
	84486	MSC Wildlachsportionen	ohne Haut, tiefgekühlt, Wildfang Nordwest & Nordostpazifik, 20 % Glasuranteil	ca. 180-200 g	5,0 kg Karton



Regionalität und Nachhaltigkeit.

Wir setzen in allen Bereichen auf Regionalität und Nachhaltigkeit. Mit hochwertigen, regionalen Produkten, mit regionalen Lieferant:innen, mit kurzen Lieferwegen sowie mit österreichweiten Niederlassungen und Fachmärkten in Kärnten, der Steiermark und Osttirol.

Wir gehen als Partner der ARA, der Altstoff Recycling Austria AG, mit all unseren wertvollen Rohstoffen sorgsam um. Und wir sind die erste Adresse für alle, die gutes Essen lieben. Denn wir bieten das Beste aus Österreich.

KARNERTA GmbH
Südring 334 | 9020 Klagenfurt am Wörthersee
T +43 599 702 1000 | F +43 599 705 1000
office@karnerta.at | www.karnerta.at

Ein Unternehmen der VIVATIS HOLDING AG.

Unsere Website:



www.karnerta.at