



*Meat & Greet*

# FLEISCHGENUSS & FLEISCHLUST

*Kirschnick präsentiert*

**Regional aus Deutschland sowie  
transparent von Geburt und  
Aufzucht bishin zur Verarbeitung.**

Bei der **Auswahl** unserer Produkte achten wir selbstverständlich auf Regionalität und der Nahbarkeit zum Hof. Diesen Qualitätsanspruch haben wir nicht nur an uns selbst, sondern auch die Landwirte, weswegen wir nur mit Bauern und Erzeugern aus Deutschland zusammenarbeiten, die den Wachstum der Tiere und das natürliche Reifen des Geschmacks fördern.

Die Kühe, Kälber und Schweine genießen ein artgerechtes Dasein auf heimischen Boden, wo sie bis zur Schlachtung und Weiterverarbeitung mit größter Fürsorge aufwachsen. In unserem Leitsatz spiegelt sich der Anspruch für herausragende Qualität wieder. Bei der Weiterverarbeitung und Veredelung wird die Rohware streng geprüft und beurteilt. Auch bei der **Prüfung** gibt es interessante Einblicke rund ums Thema Fleisch.

Das Fleisch lässt sich in mehrere Qualitätsmerkmale kategorisieren. Somit zählen zu den Kriterien Farbe, Marmorierung der Muskulatur, Frische und Struktur. In weiteren Prozessen gelangt das Fleisch nach fachgerechter Analyse und Bearbeitung, die natürlich die vorgegebenen Hygienestandards erfüllt, zur Veredelung in die Reifekammern.



Die Reiferräume wurden extra zur intensiven Belüftung und Kühlung des Fleisches aufbereitet, damit es ab Knochen hängend über 3 Wochen trocken und **reifen** kann. Dabei spielt die Kontrolle der Temperatur- und Luftmaßnahmen eine große Rolle, demnach müssen die Luftfeuchtigkeit und die -zirkulation stetig reguliert werden. Um die besondere Geschmacksnote zu erlangen, die das Fleisch so einzigartig macht, werden die Räume auch mit salzhaltiger Luft gespült. Nach der langen Zeit des Reifens verspricht das Resultat nur das erlesenste und beste deutsche Dry Aged Beef.

*Herzblut und Leidenschaft.  
Aus Liebe zum  
traditionellen Handwerk*

Das Dry Aged Fleisch steht nun kurz vor der Verkostung. Nach einer detaillierten Aufschlüsselung der wichtigsten Prozesse von Aufzucht bis zu diesem Punkt werden die Produkte nun täglich und je nach Auftrag zugeschnitten und **verarbeitet**. Nachdem es nun über mehrere Wochen abgehangen wurde ist es bereit, endlich an den Kunden zu gehen.

Unsere Expertise im Bereich Fleischzerlegung sowie der Liebe zum Produkt ermöglicht es, Steak Cuts mit und ohne Knochen, Bratwürste und Burger in großem Umfang herzustellen.



FARM  FRESH

# BUTCHERY



**Die Qualität des Fleisches steht im Vordergrund. Für das Beste am Knochen gereifte Fleisch.**

1

## WEIL FLEISCH EINE FRAGE DES VERTRAUENS IST.

Bei uns stehen Qualität und Frische an erster Stelle, was sich deutlich in der hervorragenden Qualität unseres Fleisches widerspiegelt. Dabei steht die Veredelung und Herstellung von Dry Aged Beef besonders im Fokus. Um zuverlässig und schnell liefern zu können, legen wir großen Wert auf Transparenz, Vertrauen und Verlässlichkeit.

2

## TRADITIONELLE METZGERKUNST

Jeden Tag setzen wir Können und Fachwissen aufs Neue ein und legen dabei viel Wert auf das traditionelle Metzgerhandwerk. Unter Einhaltung der Qualitätsstandards wird das Fleisch nach mehreren Wochen Reifung sorgfältig durch erfahrene Fleischer von Hand zerlegt. Dadurch sind wir in der Lage, täglich die besten Steaks anzubieten.

3

## MODERNSTE PRODUKTION

Die Überwachung der Reiferäume ist essenziell, um eine optimale Umgebung zu schaffen. Nur so kann das Fleisch bestmöglich reifen. Die Luft in den großen Reifekammern wird regelmäßig durch Salzwannen gefiltert und getrocknet, um eine salzhaltige Luft zu erzeugen, die mit der der Nordsee vergleichbar ist.

### Die Kunst des Alterns

*Dank der langen Reifezeit von mehr als drei Wochen erhält das Fleisch seinen einzigartigen, nussigen Geschmack. Ganz nach dem Motto: „Was lange reift, wird endlich gut.“*

# DRY AGED HERBES

Echtes Handwerk, bei dem wir mit Leib und Seele die Qualität des Fleisches in den Vordergrund stellen. Traditionelle Verarbeitungskunst, gepaart mit modernster Technik. Einer guten Veredelung sei auch Zeit gegönnt. Im Folgenden stellen wir euch eine Auswahl verschiedener Teilstücke vor, die durch ihre eigene Art der Reifung besonders zart und aromatisch sind. Alle Artikel sind frisch.



## SEMI DRY AGED



### RINDER ROASTBEEF

Reifedauer 7 T. am Knochen  
14 T. vac. nachgereift

Gewicht ca. 3 - 4 kg / St.

Haltbar 21 T

Art. 301138 Auf Lager



### RINDER RIBEYE

Reifedauer 7 T. am Knochen  
14 T. vac. nachgereift

Gewicht ca. 2 kg / St.

Haltbar 21 T

Art. 301139 Vorbesteller



### RINDER FILET O. KETTE

Reifedauer 7 T. am Knochen  
14 T. vac. nachgereift

Gewicht ca. 2,5 kg / St.

Haltbar 21 T

Art. 301140 Vorbesteller

## DRY AGED

Jedes Rinder-Teilstück hat andere intramuskuläre Fettanteile und ist anders marmoriert. Einige Teile werden langsam geschmort, andere eher gekocht. Verschiedene Zubereitungsmethoden umfassen den Oberhitze grill, Schmoren, Kurzbraten, Smoker, Dutch Oven, Sous-Vide Garen und Niedrigtemperatur. Das Grillen ist hierbei der Klassiker, aber auch der Smoker erfreut sich großer Beliebtheit in Deutschland.



### TOMAHAWK STEAK M. KNOCHEN

Reifedauer 21 T

Gewicht 1,2 - 1,6 kg / St.

Haltbar 21 T

Art. 301141 Vorbesteller



### SCHWEINECARREE M. 8 RIPPEN

Reifedauer 21 T

Gewicht ca. 2,5 kg / St.

Haltbar 14 T

Art. 301142 Auf Lager



### BEEF BURGER Z. BRATEN

Reifedauer 21 T

Gewicht 30 x 200 g

Haltbar 21 T

Art. 301143 Vorbesteller



### PORTERHOUSE STEAK VAC.

Reifedauer 21 T

Gewicht 0,7-0,8 kg / St.

Haltbar 21 T

Art. 301144 Vorbesteller

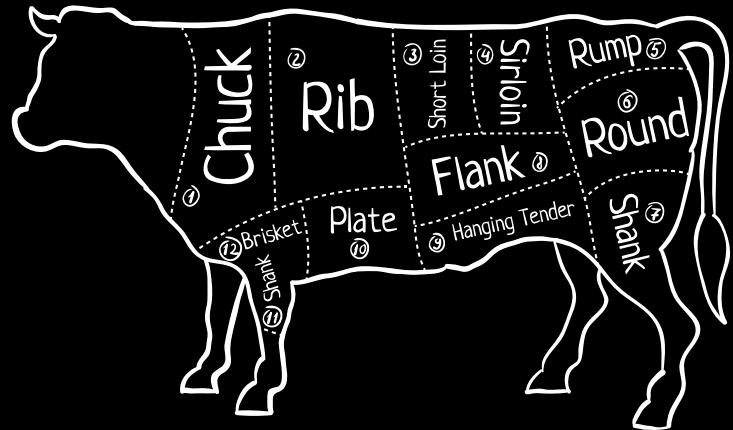


# Echtes Handwerk

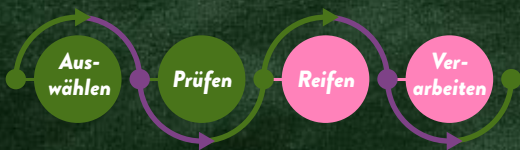
Jedes Stück vom Rind ist unterschiedlich marmoriert, hat verschiedene Fettanteile und ist somit nicht nur besonders im Geschmack, sondern auch in puncto Zartheit und Verarbeitung. Wer gutes Fleisch schätzt, der sollte es reifen lassen, so wird der Geschmack noch intensiver.

Die meisten klassischen Steaks werden aus dem Rücken des Tieres geschnitten, angefangen bei der Schulter bis hin zum hinteren Ende des Rückens. Neben bekannten Schnitten wie Roastbeef oder Filet gibt es auch spezielle Stücke wie das Hanger Steak, das aus der Schulter oder dem Bauchbereich stammt.

- ① Pot Roast  
Stew  
Smothered Steak  
Ground Beef  
Cross Rib
- ② Rib Roast  
Rib Steaks  
Rib Eye  
Roast Of Steak
- ③ T-bone  
Porterhouse  
Club Steak  
Tenderloin  
Strip Steaks  
Strips & Cubes
- ④ Sirloin Steaks  
Top Sirloin  
Tenderloin  
Tri-tip  
Strips & Cubes
- ⑤ Pot Roast  
Stew  
Smothered Steak  
Ground Beef
- ⑥ Strips & Cubes  
Pot Roast  
Stew  
Smothered Steak  
Chicken Fried Steak  
Ground Beef  
Oven Roast  
Oyster Steak



- ⑫ Pot Roast  
Stew  
Corned Beef  
Barbecue
- ⑪ Chili  
Ground Beef  
Braise
- ⑩ Ground Beef  
Short Ribs  
Stew  
Skirt Steak
- ⑨ Butcher Steaks
- ⑧ Flank Steak  
"London Broil"  
Jerk  
Strips For Stir-fry
- ⑦ Chili  
Ground Beef



## PREMIUMQUALITÄT

Weil Qualität bei uns großgeschrieben wird, garantieren wir Frische und Qualität für ein erstklassiges Genusserlebnis.



## INDIVIDUELLE CUTS

Für jeden das Richtige: Von amerikanischen Steak Cuts über klassische Secondary Cuts bis zu traditionellen Steak-Schnitten.



## DEUTSCHES PREMIUMFLEISCH

Wir vertrauen auf deutsche Landwirte und Erzeuger. Zusammen können wir Fleisch nach höchster Qualität anbieten.



## TRADITIONELLES HANDWERK

Moderne Technik trifft auf traditionelles Handwerk. Täglich setzen wir Können und Fachwissen ein und legen großen Wert auf die Tradition im Metzgerhandwerk.



## INTENSIV NUSSIGER GESCHMACK

In den Reiferäumen erhält das Fleisch, dank der salzhaltigen Luft, nicht nur sein nussiges Aroma, sondern auch eine unvergleichliche Konsistenz.



## NATÜRLICHES REIFECLIMA

Moderne Reiferäume bieten eine optimale Umgebung, damit das Fleisch bestmöglich reifen kann.



## ERFAHRENE METZGER

Unsere erfahrenen Metzger zerlegen das Fleisch sorgfältig von Hand und unter strenger Einhaltung der Qualitätsstandards.

# ANGEBOTE NEUHEITEN

## NEBONA



### Agar Agar Pulver

Gelier und Verdickungsmittel  
1.000 g / Btl.

Art. 410830



### Avocado Gewürzsalz

salzig, leicht scharf  
mit Sesam, Tomate, Pfeffer, Chillis  
500 g / Btl.

Art. 410834



### Aglio Olio Peperoncini

Gewürzmischung für Pasta/Fisch  
mit Knoblauch, aromatisch, scharf  
1000 g / Btl.

Art. 410831



### Barbecue

Grill Gewürzmischung, aromatisch  
fein zerkleinert, mit Knoblauch, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410835



### Allerlei Fisch/Fleisch

Gewürzmischung, sehr aromatisch  
mit Senfkörnern, Zwiebeln, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410832



### Bratkartoffel

Würzmischung, aromatisch  
mit Röstzwiebeln, Petersilie, etc.  
500 g / Btl.

Art. 410836



### Argentinisches Grillgewürz

Gewürzzubereitung, würzig, salzig  
mit Zwiebeln, Knoblauch, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410833



### Chili con Carne TexMex

Gewürzmischung, scharf würzig  
mit Knoblauch, Ancho Chili, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410837



### Chimichurri Gewürzmisch.

Gewürzmischung, leicht scharf  
mit Tomatenflocken, Chili, etc.  
500 g / Btl.

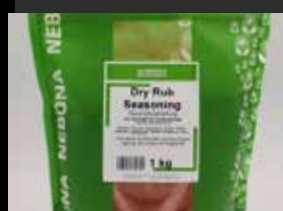
Art. 410838



### Mediterranes Gewürzsalz

40 % Salz und 15 % Gewürze  
mit Thymian, Pfeffer, Knoblauch, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410845



### Dry Rub Seasoning

Gewürzmischung, süß-scharf, würzig  
mit Senfkörnern, Chilis, Zimt, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410839



### Penne all'arrabbiata

Gewürzmischung, aromatisch  
mit Knoblauchflocken, Chili, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410846



*Unsere  
Partner*



**NEBONA  
GEWÜRZE**



## NEBONA



### Fajita TexMex

Gewürzubereitung, würzig, scharf  
mit Ancho Chili, Zimt, Curcuma, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410840



### Pommes Frites Gewürzsatz

angenehm würzig, salzig  
mit Zwiebeln, Paprika, Knoblauch, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410847



### Geflügel

Gewürzubereitung  
leichte Schärfe, leicht süßlich  
1.000 g / Btl.

Art. 410841



### Spareribs

Gewürzmischung, aromatisch  
mit Ingwer, Chili, Knoblauch, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410848



### Gelatine gemahlen weiß

geruchslos, neutraler Geschmack  
130 Bloom, feines Granulat  
1.000 g / Btl.

Art. 410842



### Steak Grill Gewürzssatz

40 % Salz und 15 % Gewürze  
mit Knoblauch, Chili, Kümmel, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410849



### Gulasch

Gewürzmischung, arttypisch  
mit Knoblauch, Kümmel, Paprika, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410843



### Zitronenpfeffer

mit 22 % Zitronenschalen  
würzig-pfeffrig, leicht säuerlich  
1.000 g / Btl.

Art. 410850



### Kartoffel

Gewürzubereitung, rauchig, würzig  
mit Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, etc.  
1.000 g / Btl.

Art. 410844



# MUNZERT



**Salami Peperoni**  
KAL. 55  
ca. 600 - 700 g, Stange

Art. 350641



**Peperonisalami**  
Kal. 60, atmos, geschnitten  
ca. 1.000 g  
ca. 20 Pck. / E2

Art. 350979



**Salami Rind**  
Kal. 80, 100 % Rind  
ca. 1.800 g

Art. 350643



**Rindersalami**  
Kal. 80, geschnitten  
100% Rind, Schutzatmos.  
10 x ca. 500 g | Krt

Art. 350980



**Salami Haus Weiß**  
Kal. 80, vacuumiert  
ca. 1.900 g

Art. 350645



**Hinterkochen**  
ungeräuchert, geschnitten  
ca. 1.000 g  
10 x ca. 1.000 g | Krt

Art. 351104



**Pizza Salami**  
Kal. 80, brauner Darm  
ca. 2.000 g

Art. 350690



**Salami geschnitten**  
Kal. 80  
ca. 1.000 g  
20 St / Kiste

Art. 351114



**Rohschinken geschnitten**  
vacuumiert  
500 g

Art. 350802



**Pastrami**  
geschnitten  
ca. 500 g

Art. 351167



**Putensalami Stange**  
rein Pute  
ca. 200 g

Art. 350839



**Vorderschinken unger.**  
KAL120, geschnitten  
500 g / Packung  
20 x 500 g | Krt

Art. 351198





## DAHLHOFF



### Kartoffelsalat Tegerenseer

ohne Konservierungsstoffe,  
vegan, laktosefrei, glutenfrei  
5.000 g / Ei

Art. 640333



### Kartoffelsalat Bayrisch

vegan, laktosefrei, glutenfrei  
ohne Konservierungsstoffe  
5.000 / Ei

Art. 640334



## ÖFEN UND KÜCHENGERÄTE ÜBER KIRSCHNICK ERHÄLTlich

### CONVOTHERM

### NEU!



### mini pro Kombidämpfer

Der kleinste und smarteste Kombidämpfer der Welt.

Angetrieben durch KI-gesteuertes Optical Cooking und Solid-to-Liquid  
Reinigungssystem - und nur 49,8 cm breit.

Mehr Geschwindigkeit, mehr Leistung, mehr Komfort.

Zubehöraktion zum Verkaufsstart

gültig bis 31.12.2025



GRATIS!

Kaufen Sie jetzt ein beliebiges Modell  
des mini pro und erhalten Sie ein  
wertvolles und nützliches Zubehör.

\*Bestelleingang bis 31.12.2025  
Auslieferung bis 31.03.2026



Untergestell mit  
Ablageboden

(Art.-Nr. 3437050,  
3437051, 3437052)



oder



Solid-to-Liquid Reinigerkarkuschen  
(6 x ConvoClean und ConvoCare)

(Art.-Nr. 3436850, 3436851)

Kirschnick | Ergolding

Am Industriegleis 10

84030 Ergolding

Tel. 0871 / 70 09-59

E-Mail [bestellservice@kirschnick.de](mailto:bestellservice@kirschnick.de)

Kirschnick | München

Ohmstraße 2

85716 Unterschleißheim

Tel. 089 / 32 21 10-22

E-Mail [bestellservice@kirschnick.de](mailto:bestellservice@kirschnick.de)



Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-003



PARTNER VON  
**intergast**

Angebot solange Vorrat reicht. Alle Preise in Euro zzgl. ges. MwSt.  
Irrtümer und Druckfehler vorbehalten.  
Die Abbildungen können vom Original abweichen

Noch kein  
Instagram-Follower?

