

Herbst 2025

### Herbstliche Gaumenfreuden

Ob Wild oder Geflügel: Erleben Sie die Vielfalt der Saison.

### **IN DIESEM ANGEBOT:**

FLATTERHAFTE GENÜSSE: ENTE & CO. - SEITE 2

FESTLICH & HERZHAFT: DIE GANS - SEITE 3

**GAUMENFREUDEN:** HIRSCH UND REH - SEITE 4

DAS BESTE AUS UNSEREN WÄLDERN - SEITE 5

KULINARISCHE HÖHEPUNKTE - SEITE 6

**PASSENDE BEGLEITER &** SÜSSE SÜNDEN - SEITE 7

NICK'S EMPFEHLUNGEN - RÜCKSEITE

# FLATTERHAFTE GENÜSSE: ENTE & CO.



Maishähnchenbrust

Art. 310312 - Supreme 230 g +, 2er vac., ca. 5.000 g

#### Entenbrust Barbarie 2er vac.

Art. 310221 - weibl. | 170 - 240 g / St., ca. 12 x 2 St. / 5 kg | Krt.

Art. 310308 - männl. | ca. 400 - 500 g / St., ca. 6 x 2 St. / 5 kg | Krt.

€ 9,85 pro kg

HEIMER

€ 10,39 pro kg



#### Ente grillfertig, 2000g

ung./poln., ohne Innereien IQF, Rasse Cherry Valley 6 x 2.000 g / 12 kg

Art. 310195



#### **Ente grillfertig 1800g**

ungarisch, grillfertig 6 x 1.800 g / 10,8 kg | Krt.

Art. 310304



#### **Entenbrustfilet**

ung./poln., mit Haut, 2er vac. ohne Knochen, 180 - 200 g / St. 5.000 g

Art. 310401



#### **Entenbrustfilet**

ca. 320 - 400 g / St., vac. 7.000 - 7.500 g | Krt.

Art. 310018



#### **Entenbrustfilet**

ca. 230 - 260 g / St. 4.800 - 5.000 g | Krt.

Art. 310400



## Engeler € 15.89 pro kg **Entenbrustfilet**

ca. 190 - 230 g / St. ca. 4.600 g | Krt.

Art. 310409



#### **Barbarie Entenkeulen**

300 - 400 g / St. 2 St. / Pck. 5.000 g

Art. 310309



polnisch | 6 x 2.600 g / 15,6 kg | Krt. Art. 310385 - ungarisch / polnisch | 6 x 2.300 g / 13,8 kg | Krt.

Gültig: 15. September bis 31. Oktober 2025

# FESTLICH & HERZHAFT: DIE GANS









fix & fertig 4 x 20 x 60 g / 4.800 g | Krt.

Art. 430914



#### Kartoffelknödel

roh, fertig geformt 60 x 180 g, 10,8 kg | Krt. HINWEIS: Auf Vorbestellung

Art. 600197



#### Sonntagsknödelteig

Frischkloßteig, roh, geriebene Kartoffeln, 2.500 g / Btl. 4 x 2.500 g | Krt.

Art. 600134



#### **Rotkohl**

fix & fertig, im Polybag 5.000 g / Pck. 2 x 5.000 g | Krt.

Art. 640184



### Sauerkraut Mildessa

mild, fertig gekocht, gewürzt

3 Ds. / 2.650 g | Krt.

Art. 640159



mit Knochen, sauber pariert vac., ca. 5.000 g - 10 kg 2 - 4 St. / 18 - 22 kg | Krt.

Art. 360162



sauber pariert, ca. 30 - 40 g / St. 2.500 g / 4 x 2.500 g | Krt.

Art. 360075



\* Hirschrücken

ohne Knochen, m. Silberhaut vac., ca. 1.500 - 2.500 g 4 - 5 St. / 7.000 g - 10 kg | Krt.

Art. 360163



4 - 6 St. / 16 - 22 kg | Krt.

Art. 360003

handgeschnitten ca. 20 - 30 g / St., vac. 2.500 g / 4 x 2.500 g | Krt.

Art. 360160



Neuseeland, 4er Schnitt, vac. mit Silberhaut 1 - 2 Sets / ca. 10 kg | Krt.

Art. 360013



#### Hirschedelgulasch

Gastro, Nacken, Blatt, vac., sauber pariert, küchenfertig  $2.500 \, g / 4 \, x \, 2.500 \, g \mid Krt.$ 

Art. 360134



### Rehedelgulasch

Gastro, handgeschnitten, vac. ca. 30 - 40 g / St. 2.500 g / 4 x 2.500 g | Krt.

Art. 360159



www.kirschnick.de

# DAS BESTE AUS UNSEREN WÄLDERN



Art. 360151

















#### Gewürzzubereitung Füllgewicht 480 g, nach Majoran, Thymian, Wacholderbeeren,

1.200 ml / Ds., 6 x 1.200 ml | Krt.

Art. 410745



#### Entenbrust geräuchert

ca. 320 g HINWEIS: Auf Vorbestellung

Art. 310222



#### Wachteln

Art. 360161

ca. 210 - 250 g 4 St. / Pck. HINWEIS: Auf Vorbestellung



Die Berechnung des kg-Preises erfolgt auf Basis des Bruttogewichts.

# KULINARISCHE HÖHEPUNKTE



#### Kürbiskern Rösti

vorgebacken in reinem Pflanzenöl, 50 g / St. 2 x 3.000 g / 6.000 g | Krt.

Art. 600286



ohne Knochen, vac. ca. 6.000 g - 11 kg 2 - 3 St. / 16 - 22 kg | Krt.

Art. 360024



#### Käsespätzle

Allgäuer Art, fertig gewürzt, mit Emmentaler-Käse 2.500 g / 2 x 2.500 g | Krt.

Art. 431171



#### Gnocchi Kartoffelnocken

1.000 g 10 x 1.000 g | Krt.

Art. 600168



www.kirschnick.de

#### Pane Casereccio

Walnuss, halbgebacken 15 x 500 g 7.500 g | Krt.

Art. 100462

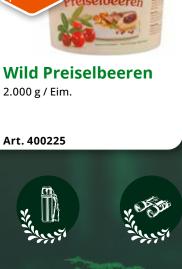


#### Williamsbirnen

1/2 Frucht, 460 g Einwaage, leicht gezuckert 850 ml / Ds., 12 x 850 ml | Krt.

Art. 400325







## PASSENDE BEGLEITER & SÜSSE SÜNDEN



#### Preiselbeeren

unblanchiert, optimale Konsumreife, 2.500 g 4 x 2.500 g | Krt.

Art. 400328



#### Rotkohl tafelfertig

5/1 4.250 g / Ds.

Art. 420637



#### **Burgis Kartoffelknödel**

aus frisch geriebenen Kartoffeln, ungefüllt, 180 g / St. 3 x 16 x 180 g | Krt.

Art. 600327



#### Zapfenkroketten

vorgebacken, ca. 18 g / St. 4 x 2.000 g / 8.000 g | Krt.

Art. 600226



#### Herzoginkartoffeln

Pommes Duchesse, leicht vorgebacken, rosettenfömig 4 x 1.750 g / 7.000 g | Krt.

Art. 600054



#### Mandelbällchen

leicht vorgebacken, für Friteuse u. Kombi-Dämpfer, ca. 20 g / St. 4 x 1.500 g / 6.000 g | Krt.

Art. 600220



#### **Champignon 3. Wahl**

blanchiert, Hut Ø 25 - 65 mm 10 l / Eim.

Art. 420639



#### **Feine Pilzmischung**

Austernseitlinge, Egerlinge, Butterpilze, Stockschwämmchen IQF, 1.000 g, 5 x 1.000 g | Krt.

Art. 420362



#### **Pfifferlinge**

geschnitten, küchenfertig blanchiert, IQF, 1.000 g 5 x 1.000 g | Krt.

Art. 420644



#### Spätzle schwäbisch

(Knöpfle) 2.500 g 4 x 2.500 g | Krt.

Art. 710229



#### Kartoffel-Schupfnudel

schwäbisch, 2.500 g / Btl. 2 x 2.500 g | Krt.

Art. 600332



#### **Apfelmus**

5/1, gezuckert 4.250 g / Ds. 6 Ds. | Krt.

Art. 400414

### **NICK'S EMPFEHLUNGEN**



#### **Apfelringe**

im Backteig, Oktoberfest 35 g / St., 1.000 g / Btl. 5 x 1.000 g | Krt.

Art. 430948



تراحه کی تعلیم فالطور فی فی بر سرموری این فی را برایاللا برخدم کی فی برخ کی برخ

#### Kaiserschmarrn

mit Rosinen, beidseitig gebacken 5.000 g | Krt.

Art. 430693



#### **Nougat Knödel**

ca. 55 g / St. 2 x 2.500 g / 5.000 g | Krt.

Art. 430697



#### Agnolotti Kürbis

mit Ricotta- und Käsefüllung, vorgekocht 2 x 2.000 g

Art. 710160



#### Ravioloni mit Ricotta

aus Büffelmilch und jungem Blattspinat, 5 Platten mit je 9 St. 2.000 g

Art. 710104





#### Vanilla Sauce mit Sahne

ultrahocherhitzt, 1.000 ml / Pck. 12 x 1.000 ml | Krt.

Art. 650284



#### Lorbeerblätter ganz

500 g / Btl. 10 x 500 g | Krt.

Art. 410626



#### Maronen

Esskastanien geschält, optimale Konsumreife 1.000 g, 5 x 1.000 g | Krt.

Art. 420641



#### Zwetschgenröster

5/1 4.300 Ds.

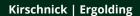
Art. 400348











Am Industriegleis 10 84030 Ergolding Tel. 0871 / 70 09-59 E-Mail bestellservice@kirschnick.de

#### Kirschnick | München

Ohmstraße 2 85716 Unterschleißheim Tel. 089 / 32 21 10-22 E-Mail bestellservice@kirschnick.de



















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