



GRILLFREUDE PUR

zitronen

citrus

limette



KLEBER

Natürlich gutes Fleisch.



GRILLFREUDE PUR

einfach, sicher und gut!

Genuss muss nicht kompliziert sein! Mit einer guten Wurst oder einem saftigen Stück Fleisch, etwas Holzkohle und einem einfachen Grill zaubern Sie wahre Gaumenfreuden. Ob Rindernuss, Kotelett oder Schweinerückensteak – frisch gegrillt, werden sie zu echten Leckerbissen: saftig, zart und voller Geschmack.

Aus unserer vielfältigen Auswahl haben wir Ihnen einige Highlights zusammengestellt, die auf dem Grill garantiert gelingen, herrlich schmecken und Ihr Portemonnaie schonen.





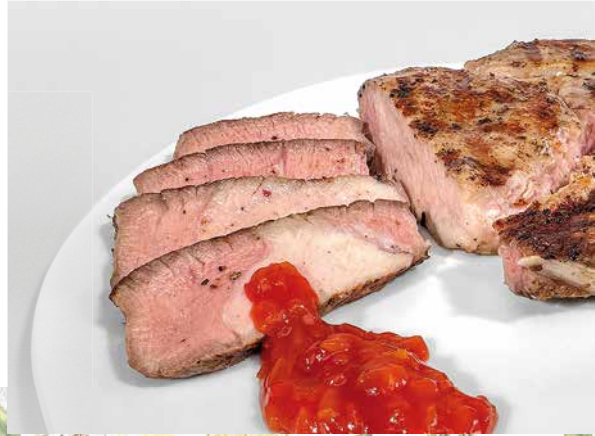
SCHWEINEKOTELETT

PURE SAFTIGKEIT

Hier steckt alles drin, was unser Schweinefleisch ausmacht: Zart, saftig und voller Eigengeschmack dank sorgfältig gefütterter Duroc-Schweine. Dick geschnitten reicht ein Kotelett für zwei Personen und der Fettrand hat einen Schmelz wie Marzipan.



Garstufe: 58 °C



TAGLIATA VOM RIND

TOSKANISCHER GENUSS

Saftig und zart, der kräftige Geschmack von frischem, gebratenem Rindfleisch, abgerundet mit ein paar Tropfen Olivenöl, mit gutem Salz gewürzt. Ein Hauch Toscana, und eine Erinnerung an schöne Tage.



Kerntemperatur: 54 – 56 °C



MAISPOULARDE À LA FRANÇAISE

FRANZÖSISCHE RAFFINESSE

Ein echtes Gourmeterlebnis: Mit Haut und Flügeln am Stück gegrillt, serviert mit frischen Zitronenspänen und Tessiner Feigensenf. Einfach exquisit!

Bitte in Ihrer Filiale vorbestellen!



Garpunkt bei ca. 65 °C





SCHWEINE- BRUSTSPITZEN

FÜR KENNER

Vom Duroc-Schwein, regional gefüttert und aufgezogen: Durchwachsen, mit feinem Eigengeschmack und unkompliziert zu grillen. Ein Highlight für Kinder, die es lieben, die Knochen abzunagen – und das zu einem äußerst günstigen Preis.



Dauer: 2,5 Stunden bei 150 °C



TAGLIATA VOM SCHWEINEHALS

DIE ITALIENISCHE ART

Fein gegrillt, in Scheiben geschnitten und garniert: So genießen Italiener Schweinehals – nicht als Steak oder Braten, sondern als günstige Delikatesse für die ganze Familie.



Kerntemperatur: 68–72 °C



SCHWEINE- RÜCKENSTEAK

UNWIDERSTEHLICH!

Ein mageres Stück, das auch jene, die eigentlich kein Schweinefleisch essen wollen, regelmässig schwach werden lässt. Der Unterschied zum gewöhnlichen Schweinefleisch ist deutlich zu spüren – so schmeckts nur bei Kleiber.



Kerntemperatur: 58 °C



RINDERSTEAKS

DAS ULTIMATIVE HIGHLIGHT

Voller Geschmack, kross am Rand, zartrosa in der Mitte: Aus Schulter oder Keule, garantiert von sorgsam aufgezogenen Färsen. Bissfest und zugleich zart.



Kerntemperatur: 54–56 °C



TAGLIATA VOM SCHWEINERÜCKEN

DER GEHEIMTIPP

Weniger marmoriert als der Hals, aber ebenso saftig und zart. Ein Stück, das kaum jemand kennt und doch immer begeistert.



Kerntemperatur: 58 °C



RINDERKOTELETT

DER KLASSIKER

Schön marmoriert, zart und voller Aroma: Das Fleisch unserer gesunden Färsen ist ein Highlight für zwei Personen und macht aufgeschnitten richtig Eindruck.



Kerntemperatur: 55–56 °C





DIE WURST NICHT VERGESSEN!

Zwischen all den köstlichen Fleischstücken geraten die einfachsten Grillgenüsse fast in Vergessenheit: unsere Würste. Mit sorgfältig veredeltem Fleisch, jede Wurst von Grund auf neu kreiert, überzeugen sie durch Saftigkeit und geschmackliche Vielfalt. Der Charakter jeder Wurst – ihr Geschmack, Biss und ihre Konsistenz – entsteht vor allem durch die Auswahl und Verarbeitung der Fleischstücke, und weniger durch die Gewürze.

Täglich frisch zubereitet, eignen sie sich ideal für den kleinen Hunger am Nachmittag, als Vorspeise, bis der Braten fertig ist, für Geburtstagsfeste, ein zünftiges Nachtessen oder als kräftiger Abschiedsgruß, bevor die Gäste sich auf den Heimweg machen.

Eine Wurst passt einfach immer!

AB KW 18 IN **GERADEN** WOCHEN

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Fränkische roh		★		★	
Salsiccia			★		★
Merguez					★

AB KW 19 IN **UNGERADEN** WOCHEN

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Fränkische roh		★		★	
Rheinische Bratwurst			★		★
Rindsbratwurst					★

Zusätzlich zu den rohen Bratwürsten halten wir jeden Tag auch eine große Auswahl an gebrühten Würsten wie Schüblinge, Chili-Käskrainer, den Rindsgriener, Rauchzipfel, Puten-Käse-Krainer oder gebrühte Fränkische in unseren Theken bereit.

Wir haben für jeden die richtige Wurst.

