



Franz Krainer

Festessen für zu Hause!

**WIR
WÜNSCHEN
KÖSTLICHE
WEIHNACHTEN!**

ÖFFNUNGSZEITEN ZUR WEIHNACHTSZEIT

DATUM	GESCHÄFT	GASTRO
Mo. 22.12.	6.30 – 18 Uhr	geschlossen
Di. 23.12.	6.30 – 18 Uhr	geschlossen
Mi. 24.12.	6.30 – 13 Uhr	geschlossen
Sa. 27.12.	6.30 – 14 Uhr	6.30 – 14 Uhr
Mo. 29.12.	6.30 – 18 Uhr	6.30 – 14 Uhr *
Di. 30.12.	6.30 – 18 Uhr	geschlossen
Mi. 31.12.	6.30 – 13 Uhr	geschlossen



29.12.
Bauernsilvester
bis 15 Uhr

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung unter
www.krainer.co.at/serviceleistungen,
persönlich im Geschäft, telefonisch unter 03452 82190 26
oder per mail an bestellung@krainer.co.at.

Liebe Kundinnen und Kunden,

zum Jahresausklang möchten wir Ihnen von Herzen für Ihre Treue und das Vertrauen danken, das Sie uns auch heuer wieder entgegengebracht haben. Ein besonderer Dank gilt all jenen, die uns bereits seit vielen Jahren begleiten – Ihre Wertschätzung und Verbundenheit sind für uns etwas ganz Besonderes.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest, entspannte Feiertage und viele genussvolle Momente im Kreise Ihrer Lieben. Für das kommende Jahr möge Ihnen Gesundheit, Glück und eine Fülle schöner Augenblicke beschieden sein.

Mit herzlichen und kulinarischen Grüßen,

Familie Krainer

Franz Krainer
& Berta Krainer



SAFTIGER SCHWEINEBAUCH GEFÜLLT MIT SEMMELKNÖDEL

Den gefüllten Schweinebauch mit der Schwarte nach unten in eine mit kochend heißem Wasser bzw. Brühe befüllte Bratpfanne (fingerdickhoch) geben und in den auf 150°C (Ober- und Unterhitze) vorgeheizten Ofen schieben. Nach Belieben können auch Karotten oder Zwiebeln beigelegt werden. Nach 30 Minuten wird der Braten gewendet und bleibt so lange im Ofen, bis die Kerntemperatur bei ca. 75°C liegt. (ca. nach 40 Minuten). Die Pfanne aus dem Ofen nehmen, das Fleisch in einer neuen Pfanne ohne Saft platzieren und für ca. 10 Minuten bei 200°C fertig braten, bis eine knusprige Schwarte entsteht. Lassen Sie den Braten für ca. 10 Minuten ruhen. Danach kann er aufgeschnitten und serviert werden.



Schweinsfilet
gefüllt mit Frischkäse,
Speck und Rucola



ZUBEREITUNG

Butterschmalz im Bräter zerlassen, die bereits zubereiteten Rollen aus dem Hause Krainer darin von allen Seiten kräftig anbraten und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 160°C für 20 Minuten fertig garen.

ZUBEREITUNG

Ofen auf 160°C vorheizen. Eine feuerfeste Schale mit Wasser in den Ofen stellen und die Rolle mit etwas Fett ca. 30 Minuten garen lassen. Mit einer klassischen Rahmsauce oder Pfeffersauce servieren.

Schweinsfilet
im Semmelmantel



ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C vorheizen. Fertiges Schweinsfilet aus dem Hause Krainer in eine Auflaufform geben. 250 g Frischkäse, 2 EL Tomatenmark, 250 g Sahne, Kräuter, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verrühren. Die Sauce über das Fleisch geben und alles 25 Minuten im Ofen backen. Zum Schluss das Schweinsfilet für 10 Minuten bei 200°C knusprig braten. Vor dem Servieren das Filet für 5 Minuten rasten lassen.

Schweinsfilet
im Speckmantel, gefüllt
mit Apfel und Salbei



Putenschnitzel
gefüllt mit Tomaten,
Mozzarella und
Basilikum



ZUBEREITUNG

Schnitzel in Öl anbraten, danach auf einen Teller legen. Den Bratenrest mit 100 ml Weißwein ablöschen und ein reduzieren. 250 ml Wasser hinzugeben, aufkochen und einen ½ Gemüsewürfel hinzufügen. Das Schnitzel in die Pfanne legen und bei mittlerer Hitze 6 - 8 Minuten garen. Schnitzel aus der Pfanne nehmen, warm stellen. Etwas Stärke mit Wasser glatrühren und die Sauce binden. 50 g Basilikumpesto hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

ZUBEREITUNG

Backofen auf 160°C Heißluft vorheizen. Bereits gefülltes Karree in einen Bräter legen, ein paar Knoblauchzehen, etwas Wasser und Bratenfett hinzufügen und für 45 Minuten im Ofen backen.

Schweinskarree
gefüllt mit
Dörripflaumen

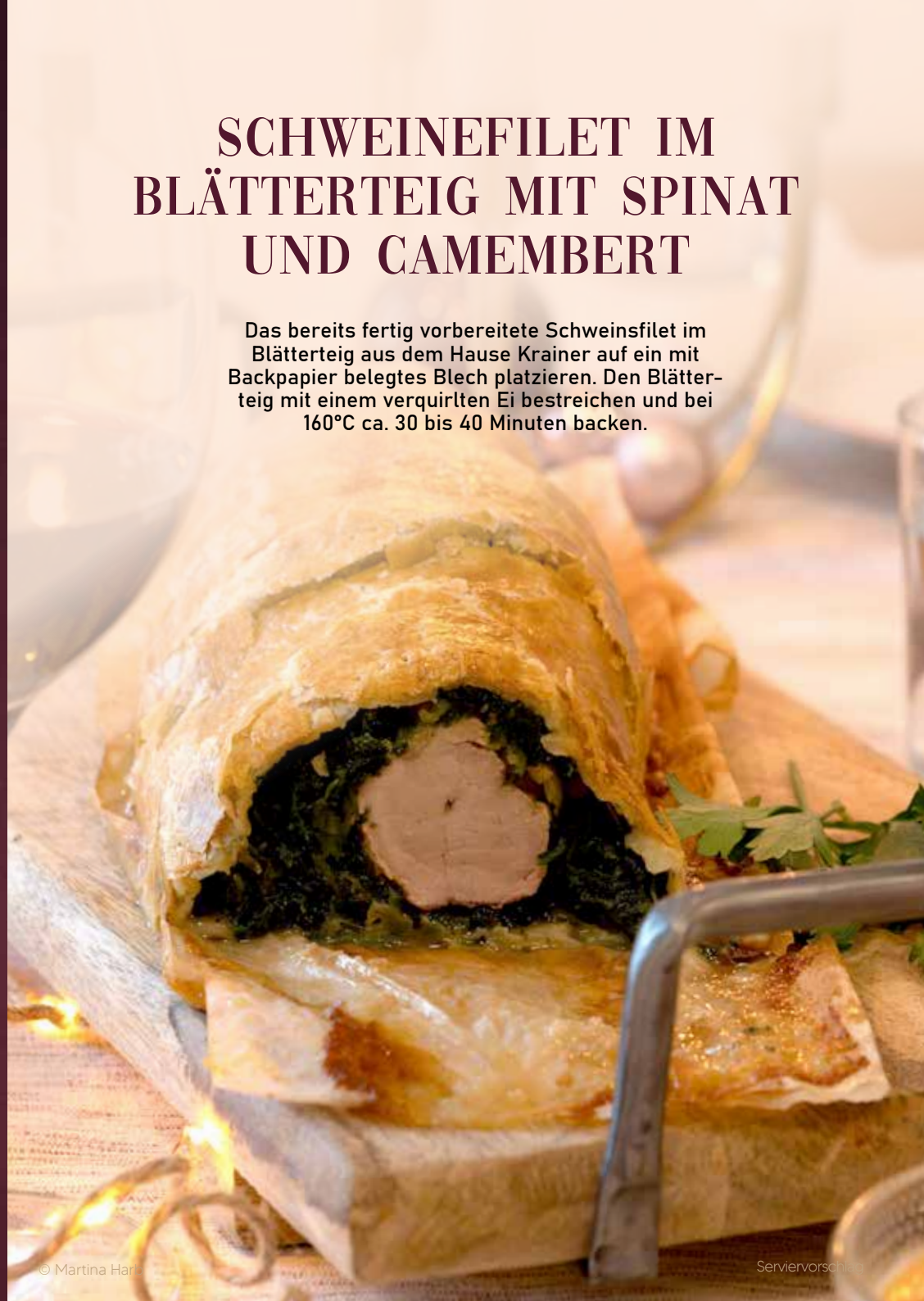


WEITERE CONVENIENCEPRODUKTE

- Schweinsfilet im Blätterteig mit Schinken und Schwammerln
- Hendlfilet mit Rohschinken, Käse und Zwiebeln
- Netzbraten vom Schweineschopf oder vom Kaiserteil
- Gespickter Rindsbraten
- Kalbsbrust gefüllt mit Semmelfülle
- Kalbsnierenbraten gerollt

SCHWEINEFILET IM BLÄTTERTEIG MIT SPINAT UND CAMEMBERT

Das bereits fertig vorbereitete Schweinsfilet im Blätterteig aus dem Hause Krainer auf ein mit Backpapier belegtes Blech platzieren. Den Blätterteig mit einem verquirlten Ei bestreichen und bei 160°C ca. 30 bis 40 Minuten backen.



KLASSIKER: RINDSROULADE

Immer eine gute Wahl!

Zartes Rindfleisch aus Österreich, sorgfältig von Krainer zu einer fertigen Roulade vorbereitet. Gefüllt mit herzhaftem Bacon, knackiger Gurke, würzigem Sellerie und feiner Karotte bringt diese Rindsroulade traditionellen Geschmack auf den Weihnachtstisch. Viel Freude beim Zubereiten und gutes Gelingen!

DIE ZUBEREITUNG:

Zutaten für die Sauce: 1 Bund Suppengrün (klein geschnitten), 1 Zwiebel grob geschnitten, 1 TL Tomatenmark, 1 EL Zucker, 400 ml Rotwein, 400 ml Rinderbrühe, Salz und Pfeffer

Den Ofen auf 160°C Umluft vorheizen. Die bereits fertig zubereiteten Rouladen aus dem Hause Krainer bei hoher Temperatur in einer Bratpfanne scharf anbraten und wieder herausnehmen. Danach das Gemüse, Tomatenmark und den Zucker in dieser Pfanne kurz anbraten und mit Rotwein (auf Etappen) löschen, bis der Wein verkocht ist. Die Rouladen in einer ofenbeständigen Bratpfanne platzieren, das Gemüse und die Rinderbrühe hinzufügen und in der mittleren Schiene für ca. 90 Minuten braten. Wenn das Fleisch zu dunkel wird, Deckel draufgeben. Danach das Gemüse und den Saft separat für wenige Minuten aufkochen und anschließend alles durch ein Sieb passieren. Mit Salz und Pfeffer würzen. Vor dem Servieren die eiskalte Butter in die heiße Sauce geben, unterrühren und schmelzen lassen.

Mit den Beilagen (z.B. Rotkraut und Spätzle) anrichten und genießen!



FEINSTE PASTETEN, ROULADEN, AUFSTRICHE & BRÖTCHEN für Ihr Festessen!



Schinken bzw. Zunge
in Oberskren
Paradiesrolle

PASTETEN

Champignonpastete
Pfefferpastete
Wildschweinpastete

ROULADEN

Baumroulade
Glockenroulade
Sternroulade

AUFSTRICHE

Kürbiskernaufstrich
Liptauer
Lachsaufstrich
Rindfleisch aufstrich
Heurigenaufstrich
Thunfisch aufstrich
Leberstreichwurst mit Kürbiskernen
Eiaufstrich

BRÖTCHEN

Salami
Käse
Kürbiskernaufstrich
Liptauer
Thunfisch aufstrich
Fleischsalat
Verhackert
Leberstreichwurst
Prosciutto

Schinkenspeck
Roastbeef
Italienische Salami
Lachs
Pfefferkarree
Oma's Karreebraten
Schinken



Servivorschlag

BEEF TARTARE

Das erstklassige Rindfleisch für unser Beef Tartare wird nach einem köstlichen Rezept zubereitet. Das Beef Tartare wird auf Vorbestellung erst kurz vor der Übergabe hergestellt und in einer Box (½ kg oder ¼ kg) zur Verfügung gestellt.

Richten Sie das Beef Tartare auf einem schönen Präsentierteller an und dekorieren Sie diesen dann ganz nach Ihrem Geschmack! Zusammen mit einem Toastbrot und einem Gläschen Wein ist es ein perfektes Festessen.



AUFSCHNITTPLATTEN

ab 4 Personen

Gerne stellen wir Aufschnittplatten - ob Wurst, Käse, oder mit Speck - ganz nach Ihren Wünschen zusammen.



ROASTBEEF

Unser perfekt gegartes Roastbeef mit Krenobers lässt Herzen höherschlagen.



ITALIENISCHE PLATTE

Hauchdünn aufgeschnittener Prosciutto und eine köstliche Salami 'Milano' ergeben eine unwiderstehlich gute Kombination!



FONDUE & RACLETTE

Entdecken Sie festliche Vielfalt in bester Qualität: zartes Rind-, Schweine- und Hühnerfleisch, frisch und bereits perfekt für Ihr Fondue oder Raclette vorgeschnitten. Einfach genießen – ohne Vorbereitung, dafür mit maximalem Geschmack. Machen Sie Ihr Weihnachtsfest zu einem kulinarischen Highlight!

FONDUE BOX

für 4 Personen

80 dag Fleisch
würfelig geschnitten:
Hühnerfilet
Schweinsfilet
Rinderfilet

2 Paar Frankfurter



RACLETTE BOX

für 4 Personen

80 dag Fleisch
in Scheiben geschnitten:
Hühnerfilet
Schweinsfilet
Rinderfilet
Bacon

2 Paar Frankfurter



**INDIVIDUELLE
GESCHENKSKÖRBE
& BOXEN**

Geschenkskörbe
oder Geschenkboxen
können auf Wunsch
beliebig zusammen-
gestellt werden.

**FERTIGE
GESCHENKSBIXEN**

Bereits fertig zusam-
mengestellte Boxen
finden Sie auch auch in
unserem Webshop, die
direkt zu Ihren Liebs-
ten versendet werden
können.



**GUTSCHEIN
FÜR EIN
MITTAGSMENÜ**

**GUTSCHEIN
FÜR DAS FRÜH-
STÜCKSBUFFET**

WERTGUTSCHEINE



Franz Krainer Fleisch- & Wurstwaren GesmbH
Marburgerstraße 91 • 8435 Wagna
Tel: 03452 82190 0 • office@krainer.co.at • www.krainer.co.at