

# CATERING ANGEBOT



Beste Qualität  
aus eigener Landwirtschaft





*Qualität und Frische stehen bei uns an erster Stelle,  
denn das Leben ist zu kurz, um auf Genuss zu verzichten.*

---

Ich möchte mich kurz vorstellen! Mein Name ist Markus Prielinger und ich leite seit 1.1.2011 die Fleischhauerei Kinast gemeinsam mit meiner Frau Maria. Seitdem haben wir es uns zur Aufgabe gemacht, unsere Kunden mit besten Produkten aus der Region zu verwöhnen.

## **WAS REGIONALITÄT BEI UNS BEDEUTET**

In Roitham führe ich eine kleine Landwirtschaft, auf der ich Rinder und Schweine halte. Auch hier lege ich großen Wert auf hohe Qualität und eine sorgfältige Futterauswahl, da mir das Wohlbefinden unserer Tiere sehr am Herzen liegt.

Kurze Transportwege und ein guter Umgang mit den Tieren spiegeln sich auch in der Fleischqualität wider. Wir schlachten noch selbst und durch die eigene Landwirtschaft können wir Ihnen ECHTE Regionalität garantieren, die Sie in keinem Supermarkt finden werden.



Auch bei der Wurstproduktion legen wir hohen Wert auf Qualität, darum produzieren wir alle Wurst- und Schinkensorten selbst, nur Salami und Putenwurst kaufen wir aufgrund des zu großen Aufwandes von oberösterreichischen Produzenten zu.

Weiters verkaufen wir auch Nudeln, Eier, Kartoffeln, Honig und Milchprodukte aus den umliegenden landwirtschaftlichen Betrieben.



## SO ERREICHEN SIE UNS

### Fleischhauerei Kinast GmbH

Hauptstraße 55, 4662 Laakirchen

07613/2409

info@fleischhauerei-kinast.at | [www.fleischhauerei-kinast.at](http://www.fleischhauerei-kinast.at)



## ÖFFNUNGSZEITEN

### Steyrermühl

Mo + Mi 07:00 - 13:00 Uhr

Di, Do, Fr 07:00 - 18:00 Uhr

Sa 07:00 - 12:00 Uhr

Automat 00:00 - 24:00 Uhr

### Laakirchen

Mo + Di + Mi 07:00 - 12:30 Uhr

Do + Fr 07:00 - 18:00 Uhr

Sa 07:00 - 12:00 Uhr

### Neukirchen

Mo + Mi 07:00 - 12:00 Uhr

Di + Do 07:00 - 12:00 Uhr

14:30 - 18:00 Uhr

Fr 07:00 - 18:00 Uhr

Sa 07:00 - 12:00 Uhr

### Pinsdorf

Mo + Di + Mi 07:00 - 12:30 Uhr

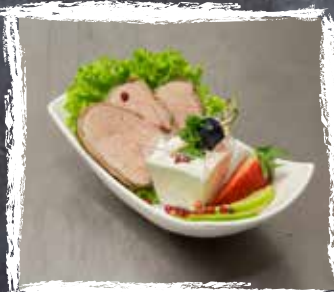
Do + Fr 07:00 - 18:00 Uhr

Sa 07:00 - 12:00 Uhr

# FINGERFOOD

- Roastbeef mit Remouladendip
- Fleischbällchen mit Kräuter-Dip
- Mozzarella mit Kirschtomate
- Minischnitzel mit Kartoffelsalat
- Prosciutto-Melonen-Schiffchen
- Liptauer auf Pumpernickel
- Karotten-Sellerie-Rohkost
- Scharfe Chicken Wings mit Dip
- Schokomousse mit Früchten

22,90 €  
4 Stk. pro Person  
(Ab 20 Personen)





# FINGERFOOD

- Räucherlachs  
mit Dill-Rahmsauce
- Fleischbällchen mit Kräuter-Dip
- Beef Tatar auf Weißbrot
- Mozzarella mit Kirschtomate
- Minischnitzel mit Kartoffelsalat
- Prosciutto-Melonen-Schiffchen
- Scharfe Chicken Wings mit Dip
- Schweinemedallions im Speckmantel  
mit süß-scharfem Chili-Dip
- Liptauer auf Pumpernickel
- Shrimps-Cocktail
- Hausgemachter Früchtecocktail

29,50 €  
4 Stk. pro Person  
(Ab 30 Personen)

Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.5.2025)



# WARMES STEHBUFFET

- Gebratene Hühnerteile
- Kleine Fleischlaibchen
- Kleine Schnitzel
- Gemüselaibchen
- Mini-Spareribs

## Dazu nach Wahl:

- Kartoffelsalat
- Krautsalat
- Bohnen-Mais-Salat
- Karottensalat

19,90 €  
pro Person  
(Ab 18 Personen)





# JOURGEBÄCK

Jourschnitzelsemmerl  
mit Salat und Tomate

2,75 €

Semmerl mit Fleischlaibchen,  
Zwiebel und Salat

2,60 €

Kornspitz  
mit Schinken und Käse, garniert

2,60 €

Weckerl mit Wurstvariationen  
und Gurkerl

2,60 €

Gebäck mit verschiedenen Aufstrichen

2,10 €

Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.5.2025)



# WARMES BUFFET

(Jeweils ab 15 Personen)

Bratl oder Surbratl  
mit Serviettenknödel  
und Stöcklkraut

15,90 €  
pro Person

Ripperl mit Krautsalat  
und Schwarzbrot

12,- €  
pro Person

Schnitzel mit Reis  
und Kartoffeln

14,90 €  
pro Person

Cordon Bleu mit Reis  
und Kartoffeln

15,90 €  
pro Person

Gulasch  
mit Semmerl

11,- €  
pro Person

Gulasch  
mit Spätzle

12,50 €  
pro Person

Gulaschsuppe  
mit Semmerl

9,50 €  
pro Person

Kalbsbraten  
mit Reis und Kartoffeln

22,90 €  
pro Person

Rindsrouladen  
mit Blaukraut und Nudeln

19,90 €  
pro Person

Currygeschnetzeltes  
von der Pute mit Reis

13,50 €  
pro Person

Blunzen Gröstel  
mit Sauerkraut

10,50 €  
pro Person

Knödel-Potpourri  
mit Sauerkraut

12,50 €  
pro Person

Optional:  
gemischte Salate  
zu jedem Buffet  
2,90 €  
pro Person



# BRÖTCHEN

Verschieden belegte Brötchen  
mit Käse, Wurst, Schinken,  
Bratl, Aufstrichen, Speck.  
Garniert

2,70 €  
pro Brötchen

Brötchen belegt mit Lachs  
oder Roastbeef\*

3,20 €  
pro Brötchen

Verschiedene belegte  
Weckerlhälften mit Käse, Wurst,  
Schinken, Bratl, Aufstrichen,  
Speck. Garniert

3,20 €  
pro Hälfte



Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.5.2025)

\* ab 10 Stk.

# KALTES BUFFET

## Variante 1\*:

- Wurst- und Käse
- Schinken
- Bratl und Speck
- Nudelsalat
- 2 verschiedene Aufstriche

11,50 €  
pro Person

Optional:  
mit Schnitzel  
12,90 €  
pro Person



## Variante 2\*:

- Wurst- und Käse
- Schinken
- Bratl und Speck
- Schweinefilet im Blätterteig
- Gebackene Schnitzel
- Faschierte Laibchen
- Gefüllte Schinkenröllchen
- Tomate-Mozzarella
- Sulz in Essig und Öl
- Nudelsalat, Wurstsalat
- 3-4 Aufstriche

16,90 €  
pro Person  
(Ab 15 Personen)



Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.5.2025)



# KALTES BUFFET

## Variante 3\*:

- Wurst- und Käse
- Schinken
- Bratl und Speck
- Gefüllte Schinkenröllchen
- Gebackene Schnitzel
- Gebratene Hühnerteile
- Faschierte Laibchen
- Rohschinken  
mit Melone und Trauben
- Lachs und Räucherlachs-Tatar
- Roastbeef
- 4-5 Aufstriche
- Nudelsalat, Wurstsalat,  
Rindfleischsalat

Optional:  
Russische Eier  
1,10 €  
pro Stück

20,50 €  
pro Person  
(Ab 25 Personen)



\* Brot und Gebäck wird zusätzlich nach Aufwand verrechnet

# RIESEN GEBÄCK



Partybreze

48,- €  
für 8 Personen

69,- €  
für 15 Personen

Riesenmohnflesslerl

55,- €  
ca. 10 Personen

Zahlen für Geburtstage

75,- €  
ca. 15 Personen

Preise inkl. Umsatzsteuer (gültig ab 1.5.2025)

Partywurm groß

27,- €

Partywurm mini

4,90 €

