



WOCHENHIT 16.11.-22.11.2022

Mühlviertler

KARREE- RENKERL

besonders zart im Biss



1 kg jetzt nur

€15⁹⁹

20% gespart

WOCHENHIT 23.11.-29.11.2022

KNÖDELWOCHE

hausgemachte Haschee-, Speck- und Grammelknödel, Hüttenschmaus Selchfleisch- und Grammelknödel, Leber-, Semmel-, Spinat-, Kaspreß- und Tirolerknödel



-20%

auf das gesamte Knödelsortiment*



AM 27. NOVEMBER 2022
IST BRATWÜRSTEL
SONNTAG!
JETZT TELEFONISCH
VORBESTELLEN
0732/64 00 34-11

frisches KALBFLEISCH

vom Mühlviertler Milchkalb



-20%

auf das gesamte
Kalbfleisch

Angaben sind in € pro 1 kg, bis 29. November 2022

Bitte in der Filiale abgeben, per Email unter
 vorbestellung@wegschaider.com oder telefonisch
 Mo-Fr 8-14 unter 0732/64 00 34-11 bestellen

VORBESTELLKARTE BRATWÜRSTEL

Name: Tel.-Nr.:

Meine Bratwürstelsonntag-Bestellung (bitte gewünschte Menge eintragen):

rohe Urfahrnermarkt Bratwürstel	<input type="text"/> Pkg.	6 Paar Pkg. à 340 g Euro 5,99
rohe Mühlviertler Schweins-Bratwürstel ..	<input type="text"/> Pkg.	4 Paar Pkg. à 460 g Euro 5,99
rohe Mühlviertler Kalbs-Bratwürstel	<input type="text"/> Pkg.	4 Paar Pkg. à 460 g Euro 6,99
rohe Trüffel -Schweins-Bratwürstel	<input type="text"/> kg	per kg Euro 23,90
rohe dicke Schweins-Bratwürstel	<input type="text"/> kg	per kg Euro 9,99
Urfahrnermarkt Bratwürstel	<input type="text"/> Pkg.	10 Stück Pkg. à 260 g Euro 4,39
Linzer Kalbs-Bratwürstel	<input type="text"/> Pkg.	10 Stück Pkg. à 260 g Euro 4,39
frisches Sauerkraut	<input type="text"/> kg	per kg Euro 4,50
Mühlviertler Speckkraut	<input type="text"/> Stk.	Punkerl 330 g Euro 1,99
son. Bestellwünsche:		

Aktionen gültig ab 16. bis 29. November 2022

Bitte Abhol-Filiale eintragen und gewünschten Abholtag ankreuzen:

Abhol-Filiale: 24/11/2022, Zeit: :__ Uhr

25/11/2022, Zeit: __: __ Uhr 26/11/2022, Zeit: __: __ Uhr



Gutes aus dem **Mmmühlviertel**



Angebot gültig ab 16. bis 29. November 2022

handwerklich produzierte
**FRISCH- UND
DAUERWURST**
ganz oder geschnitten

-15%
aus unserer Erdbeere

hausgemachte
RINDSUPPE
1 Punkt
300 g jetzt nur

€ 1⁹⁹
€ 2,29
13 % gespart

2 Punkt
jetzt nur

€ 3⁵⁰
€ 4,29
26 % gespart

frische
**SCHWEINS-
BRATWURSTEL**
roh

1 Punkt
300 g jetzt nur

€ 5⁹⁹
€ 6,59
€ 6,59 gespart

MGHviertler
SPECKKRAUT
nach traditionellem Rezept

1 Punkt
300 g jetzt nur

€ 1⁹⁹
€ 2,29
13 % gespart

saftiger
**SPANFERKEL-
SCHINKEN**
fein aufgeschnitten

100 g jetzt nur

€ 1⁹⁹
€ 2,29
30 % gespart

erfrischendes
WURSTSALAT
mit besten Zutaten

100 g jetzt nur

€ 1³⁹
€ 1,59
67 % gespart

Schnell & einfach nachgekocht

Foodbloggerin Daniela Ehrlinger: Mein Bratwurstel-Sonntag-Rezept

Zutaten für 4 Portionen:

3 Packungen rohe Schweins- oder Kalbe-Bratwurstel (à 460 g),
3 Päckchen MÜHLVIERTLER Speckkraut (à 330 g), 500 g Kartoffeln,
Zwiebel, Salz, Pfeffer, gemahlene Kümmel, Petersilie, etwas Butter

Einfache Zubereitung:

Kartoffeln waschen und weich kochen. Das Wasser abseihen, Kartoffeln schälen und in Scheiben schneiden. Die Zwiebel fein hacken und in etwas Butter anbraten, Kartoffelscheiben dazugeben und knusprig braten. Gewürzt wird das Ganze mit Salz, Pfeffer, gemahlenen Kümmel und etwas Petersilie. Die rohen Schweins- oder Kalbe-Bratwurstel langsam und bei mittlerer Hitze anbraten. Das Speckkraut in einem Topf bei mittlerer Hitze und gelegentlichem Umrühren langsam erwidern oder in der Mikrowelle zugedeckt 2 Minuten bei 1000 Watt erhitzen. Schließlich alles gemeinsam servieren. Mahlzeit!



Foodbloggerin Daniela Ehrlinger:

Die Foodbloggerin aus Oberösterreich lebt kochen über alles und legt besonderen Wert auf frische, regionale Zutaten.

Heute hat sie mit unseren frischen rohen BRATWURSTELN und unserem MÜHLVIERTLER SPECKKRAUT ein köstliches „Bratwurstel-Sonntag“-Gericht schnell und einfach zubereitet.

Wir wünschen euch viel Freude beim Nachkochen :-)

www.instagram.com/leckermäulchen.dani | www.facebook.com/leckermäulchen

Weihnachtsmarkt Volksgarten

Beste Wegschaider Bratwurstel gibt's bei Gschwandtner's Würstl-Treff!



Vom 19. November bis 23. Dezember gibt's unsere **Urfahrermarkt-Bratwurstel** traditionellerweise auch am **Weihnachtsmarkt Volksgarten** beim **Würstl-Treff!** Unsere Urfahrermarkt-Bratwurstel sind nicht gebrüht und etwas dünner als herkömmliche Bratwurstel, wodurch sie **besonders knusprig** beim Braten werden. Dafür gibt's auch immer 3 Stück statt einem Paar pro Portion.

Für ein **besonderes Geschmackserlebnis** sorgt auch etwas Rosmarin in der Gewürzmischung. Fachmännisch über Holzkohle gegrillt, schmeckt man den Unterschied! Daher genießen Feinschmecker ihre Urfahrermarkt-Bratwurstel beim **Würstl-Treff am Weihnachtsmarkt Volksgarten.**

Geschwandtner's Würstl-Treff
Gutachten für 2 Portionen Bratwurstel
+ 2 x Limonade (0,5 l) zum nur € 1,50
Gutachten nur an Weihnachtsmärkten
und Festivals im Rahmen der
Würstl-Treff Aktion
4,95 €
pro Stück
Gutachten gültig ab 19. 11. bis 23. 12. 2022