



WOCHENHIT 18.09.-01.10.2024

original  
**MÜNCHNER  
WEISSWURST**



**-15%**

auf unsere original Münchener Weißwurst

WOCHENHIT 02.10.-08.10.2024

**WÜRSTELTOPF**

Augsburger, Burenwurst,  
Debreziner, Frankfurter,  
Münchener, Salzburger,  
Scharfe und  
Speckknacker\*



**-15%**

auf das gesamte Würstelsortiment\*



UNSERE 2 FLEISCHAUTOMATEN  
IN STEYREGG, LINZERSTR. 42  
(CA. 7 MIN. VON LINZ) SIND 24 h  
FÜR EUCH DA!



**WILDBRET-  
WOCHEN**

frisches Reh aus  
heimischen Wäldern

**-15%**

auf das gesamte  
Wildfleisch

Angebot gültig ab 18. September bis 08. Oktober 2024



# Komm in unser Team! Wir freuen uns!



Familientradition seit 1898. In über 100 Jahren haben wir nicht nur außergewöhnliche Wurst- und Fleischspezialitäten geschaffen, sondern eine kleine Fleischerei zu einem modernen, mittelständischen Traditionsbetrieb mit über 90 Mitarbeiter/innen und 9 Filialen in Linz und Umgebung entwickelt.

## ZUR VERSTÄRKUNG SUCHEN WIR AB SOFORT:

- 3 x Feinkost-Verkäufer/innen (Voll-/Teilzeit), Linz/Steyregg/Traun
- 1 x Köchin/Koch/Quereinsteiger\_in mit Freude am Kochen (Teilzeit, bis max. 14:30 Uhr), Linz
- 3 x Lehrlinge für Feinkostfachverkauf Linz/Steyregg/Traun
- 1 x Filialbetreuer/in (Teilzeit ab 20 Wochenstunden), Linz

Wir bieten **familienfreundliche Öffnungszeiten**, flexible Arbeitszeiten nach Absprache, **sehr gute Sozialleistungen** und ein erfahrenes, sympathisches Team. Bezahlung über Fleischer-KV.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung an: [office@wegschaider.com](mailto:office@wegschaider.com) oder geben Sie Ihren Lebenslauf in einer unserer Filialen ab. Wegschaider GmbH, Linzerstraße 42, 4221 Steyregg, Telefon: +43 (0) 732/64 00 34

[www.wegschaider.com](http://www.wegschaider.com) | [www.facebook.com/fleisch.wurst.wegschaider](https://www.facebook.com/fleisch.wurst.wegschaider)

## Am Urfahrermarkt



## Beste Wegschaider Bratwürstel gibt's bei Gschwandtner am Urfahrermarkt!



Von 28. September bis 06. Oktober 2024 gibt's unsere **Urfahrermarkt-Bratwürstel** traditionellerweise auch am **Urfahrermarkt** bei Familie **Gschwandtner**!

Unsere Urfahrermarkt-Bratwürstel sind nicht gebrüht und etwas dünner als herkömmliche Bratwürstel, 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-Bratwürstel bei Familie **Gschwandtner** am **Urfahrermarkt**.

**Gutschein für 2 Portionen Bratwürstel + 1 x Limo (0,5l) um nur Euro 12,40**  
Gutschein ist nur am Urfahrermarkt beim Gschwandtner WÜRSTEL-TREFF gültig. Nicht in unseren Filialen gültig.  
€ 3,80 gespart

Gutschein gültig ab 28. 09. bis 06. 10. 2024



Gutes aus dem **Mmmühlviertel!**



**WEGSCHAI**  
**DER FLEISCHERMEISTER**

DER FLEISCHERMEISTER

Angebot gültig ab 18. September bis 08. Oktober 2024

## RINDS- GULASCHFLEISCH

Wad/Hals, vom Jungrind



1 kg jetzt nur

€14<sup>99</sup>

37 % gespart

## würzige KASPRESS- KNÖDEL

mit Vorarlberger  
Räskäse

4 Stk. Pkg.  
240 g jetzt nur



€3<sup>69</sup>

€ 15,37/kg

12 % gespart

## KRUSTEN- LEBERKÄSE

fein aufgeschnitten



100 g jetzt nur

€1<sup>69</sup>

20 % gespart

## Feinschmecker ROTKRAUT

wie hausgemacht



360 g jetzt nur

€3<sup>39</sup>

€ 9,41/kg

13 % gespart

## mild geräucherter FARMER- SCHINKEN

mit Honig verfeinert



100 g jetzt nur

€2<sup>29</sup>

28 % gespart

## hausgemachtes KALBSGULASCH

fertig zum Mitnehmen



100 g jetzt nur

€1<sup>89</sup>

17 % gespart

Druck- und Satzfehler vorbehalten.



# Wir stellen euch vor: Unsere Filialen



## FILIALE STOCKHOFSTRASSE

Stockhofstraße 19, 4020 Linz, Tel. 0732/66 22 03  
Mo-Fr 8:00-18:00 Uhr, Sa 8:00-13:00 Uhr

Filialleiterin: Alisa D. seit 1999 bei uns

In unserer Filiale in der Stockhofstraße bieten wir Ihnen eine große Auswahl an **Fleisch- und Wurstspezialitäten**. Sehr zu empfehlen ist unser „Beef-Natur“ Rindfleisch, welches aufgrund der Aufzucht auf der Weide und durch die Fütterung mit betriebseigenem Futter, Heu und natürlicher Muttermilch, besonders zart und fein im Geschmack ist.

Ob **Fleisch- oder Wurstspezialitäten**, belegte **Brötchen** für ein Meeting, **Feinkost-Platten** uvm., gerne beraten wir Sie vorort oder auch telefonisch unter **0732/66 22 03**.

Weiters bieten wir von **Montag bis Samstag** abwechslungsreiche, warme **Mittagsmenüs**, **Salate** und **Jausensnacks** uvm. an, die täglich frisch, von unserem Filialteam, zubereitet werden.

## Schnell & einfach nachgekocht

### Rezept von Foodbloggerin Daniela Ehrlinger: gefüllter Kürbis mit Haschee

#### Zutaten für 2 Portionen:

1 Hokkaido Kürbis, 1 HASCHEE-Punkerl,  
1 Zwiebel, 50 g Käse

#### Einfache Zubereitung:

Den Hokkaido Kürbis einmal halbieren, Kerne entfernen und in eine feuerfeste Form setzen.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, kleingeschnittene Zwiebel und das HASCHEE-Punkerl anbraten. Anschließend in den Kürbis leeren.

Mit Käse bestreuen und bei 200 Grad Heißluft ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Als Beilage empfehle ich einen grünen Salat. Mahlzeit!

#### Foodbloggerin Daniela Ehrlinger:

Die Foodbloggerin aus Oberösterreich liebt kochen über alles und legt besonderen Wert auf frische, regionale Zutaten. Heute hat sie mit unserem HASCHEE-Punkerl ein köstliches Gericht zubereitet.

Wir wünschen euch viel Freude beim Nachkochen!



[www.instagram.com/leckermaeulchen.dani](https://www.instagram.com/leckermaeulchen.dani) | [www.facebook.com/leckermaeulchen](https://www.facebook.com/leckermaeulchen)