



WOCHENHIT 24.04.-30.04.2024

fleischige

BAUCHRIPPERL

natur oder gewürzt

1 kg jetzt nur

€13⁹⁹

18 % gespart

WOCHENHIT 02.05.-14.05.2024

2-Stück-Packung

**KARREE-/
SCHOPFSTEAK**

gewürzt

2-Stk.-Pkg.
1 kg jetzt nur

€13⁹⁹

22 % gespart



Polfoto.com

BALD IST MUTTERTAG!

Am 10. oder 11. 5. den -10 %-Gutschein holen & vom 13. bis 18. 5. einlösen! Details auf Seite 2!



zarte

MAI-BOCK

aus heimischen Wäldern

-15%

auf den Mai-Bock

Angebot gültig ab 24. April bis 14. Mai 2024

Muttertags-Gutschein



Alles Gute zum Muttertag!

Als kleines Dankeschön an alle Mütter, schenken wir allen Müttern mit unserem Muttertags-Gutschein **-10%** auf den gesamten Einkauf!

Besuchen Sie uns in einer unserer Filialen und holen Sie sich **am Freitag, 10. oder Samstag, 11. Mai 2024** Ihren Muttertags-Gutschein ab. Mit Ihrem Muttertags-Gutschein sparen Sie **-10%** bei einem Einkauf von Montag, 13. Mai bis Samstag, 18. Mai 2024.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Muttertag!



Am Urfahrermarkt

Beste Wegschaider Bratwürstel gibt's bei Gschwandtner am Urfahrermarkt!



Von 27. April bis 05. Mai 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 WÜRSTL-TREFF gültig. Nicht in unseren Filialen gültig.
€ 3,80 gespart

Gutschein gültig ab 27. 04. bis 05. 05. 2024

Gutes aus dem **Mmmühlviertel!**



WEGSCHAIDER

DER FLEISCHERMEISTER

Angebot gültig ab 24. April bis 14. Mai 2024

zarte
RINDSSCHNITZEL

vom Jungstier

1 kg jetzt nur

€**28**⁹⁹

21 % gespart

handgefertigte

FRANKFURTER

zartrauchig

3 Paar Pkg.
330 g jetzt nur

€**3**⁹⁹

€ 12,09/kg

18 % gespart

würzige
METERWURST

ideal für die Jause

100 g jetzt nur

€**1**⁴⁹

12 % gespart

**TAFELSPITZ-
SÜLZE**

mit zartem Rindfleisch
und Gemüse

Scheiben Pkg.
200 g jetzt nur

€**3**⁴⁹

€ 17,45/kg

13 % gespart

feiner
**SPARGEL-
SCHINKEN**

aufgeschnitten

100 g jetzt nur

€**2**²⁹

28 % gespart

feiner

NUDELSALAT

täglich frisch

100 g jetzt nur

€**1**⁴⁹

17 % gespart

1er Vorschlag

Wir stellen euch vor: Unsere Filialen



FILIALE BINDERMICHL

Stadlerstraße 19, 4020 Linz, Tel. 0732/34 3000
Mo/Mi 8-13:30, Di/Do 8-13:30/14:30-18,
Fr 7-13:30/14:30-18, Sa 7-12

Filialeleiterin: Anita F. seit 2021 bei uns

In unserer Filiale am Bindermichl 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.

Bei Fragen rund um unsere **Fleisch- oder Wurstspezialitäten** sowie **Feinkostplatten** beraten wir Sie gerne vorort oder auch telefonisch unter 0732/34 3000.

Ob Schweinsbraten, Kalbsrahmbeuschel oder Rindsgulasch als **Mittagsmenü**, **Salate** sowie **Jausensnacks** - alles steht hier zur Auswahl, in guter Qualität zu einem vernünftigen Preis.



Schnell & einfach nachgekocht

Foodbloggerin Daniela Ehrlinger: Rosa gebratener Rehrücken mit Parpadelle und Pilzen



Zutaten für 4 Portionen:

300 g Parpadelle, 400 g Rehrücken, 400 g Pilze (Waldpilze, Steinpilze,...), 1 Zwiebel, 150 ml Sahne oder Rama Cremefine, Salz, Pfeffer, Thymian (nach Belieben), Olivenöl

Einfache Zubereitung:

Die Parpadelle in einem Topf mit kochendem Wasser al dente kochen. Den Rehrücken mit Salz und Pfeffer würzen. In einer Pfanne etwas Olivenöl erhitzen, anschließend den Rehrücken von allen Seiten kross braten. Nach Belieben kann man gerne einen Thymianzweig dazugeben!

Die Steinpilze putzen und klein schneiden. Die Zwiebel schälen und fein würfeln. In einer weiteren Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und die Zwiebel darin glasig dünsten. Die Pilze dazugeben und gut durchschwenken. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Sahne zugeben und kurz einkochen lassen. Wer mag kann gerne noch etwas gehackte Petersilie dazugeben.

Die Parpadelle abseihen, mit der Pilz-Sahne-Sauce vermengen und gemeinsam mit dem rosa gebratenen Rehrücken servieren.



Foodbloggerin Daniela Ehrlinger:

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

Heute hat sie mit unserem Rehrücken ein köstliches Gericht zubereitet. Mahlzeit!

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