



WOCHENHIT 31.01.-13.02.2024

fleischige

BAUCHRIPPERL

natur oder gewürzt

1 kg jetzt nur

€13⁹⁹

17% gespart

WOCHENHIT 14.02.-27.02.2024

saftiges

GESELCHTES

Teilsames oder Kaiserfleisch

1 kg jetzt nur

€12⁹⁰

13% gespart



In der FASCHINGSZEIT
gibts wieder köstlichen
HERINGSKÄSE,
HERINGSSALÄTE,
KRAPPEN uvm.
in unseren Filialen.



würziges

BEEF-TATAR

aus magerem Rindfleisch
täglich frisch in Ihrer
Filiale zubereitet

-10%

auf unser BEEF-TATAR

Angebot gültig ab 31. Jänner bis 27. Februar 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
- 3 x Lehrlinge für Feinkostfachverkauf Linz/Donaupark Mauthausen/Steyregg
- 1 x Filialbetreuer/in (Teilzeit ab 20 Wochenstunden), Linz

Wir bieten familienfreundliche Öffnungszeiten, flexible Arbeitszeiten nach Absprache, eine abwechslungsreiche Tätigkeit, sehr gute Sozialleistungen und ein erfahrenes, sympathisches Team. Bezahlung über Fleischer-KV je nach Erfahrung.

Wir haben Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung an: wegschaider@aon.at 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 | www.facebook.com/fleisch.wurst.wegschaider

Spezialitäten für Ihr Faschingsfest

Lei Lei! Lei Lei! Die Narren sind los!

Am 13. Februar 2024 ist Faschingsdienstag.

In der Faschingszeit wird gefeiert, gelacht und getanzt. Und was darf zur Faschingszeit auf keinem Tisch fehlen? **Krapfen** natürlich! Daher gibt's zur Faschingszeit auch unsere ofenfrischen **Krapfen** und zwar **3 + 1 gratis**.



feiner
RÄUCHERLACHS



Aber auch unser feiner **Heringskäse**, unsere **Heringssalate** und unser **Sahne-Herings-Happen**, verwöhnen im Fasching die Gaumen und gehören zu den Klassikern der Faschingspezialitäten. Frischer **Räucherlachs** darf natürlich auch nicht fehlen!

Gutes aus dem **Mmmühlviertel!**



WEGSCHAIDER

DER FLEISCHERMEISTER



Angebot gültig ab 31. Jänner bis 27. Februar 2024

frisches **KAISER-SCHNITZEL**
ganz oder geschnitten



100 g jetzt nur

€ **1**³⁹

30 % gespart

würzige **KASPRESS-KNÖDEL**



mit Vorarlberger
Räskäse
4 Stk. Pkg.
240 g jetzt nur

€ **3**⁶⁹

€ 15,38/kg

12 % gespart

zarter **MEISTER-SCHINKEN**
sehr saftig



100 g jetzt nur

€ **2**²⁹

15 % gespart

**PIKANTE
KÄSWURST**
aufgeschnitten



100 g jetzt nur

€ **2**³⁹

20 % gespart

erfrischender **WURSTSALAT**
aus besten Zutaten



100 g jetzt nur

€ **1**⁴⁹

17 % gespart

feiner **HERINGSKÄSE**



100 g jetzt nur

€ **1**⁹⁹

38 % gespart

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 vor Ort 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 Filialkoch Kevin und unserem Filialteam, zubereitet werden.



Schnell & einfach nachgekocht

Foodbloggerin Daniela Ehrlinger: Fleckerlauflauf mit Haschee

Zutaten:

3 Handvoll Fleckerl, 1/2 Brokkoli, 1 Haschee-Punkerl, 1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, etwas Milch, Salz, geriebener Käse

Einfache Zubereitung:

Die Fleckerl nach Packungsbeilage zubereiten. In der Zwischenzeit das Gemüse kleinschneiden und das Haschee-Punkerl mit einer Gabel zerdrücken.

Die Nudeln gemeinsam mit den Zutaten vermischen. Salz und etwas Milch darunter mischen und in eine Auflaufform geben.

Mit dem geriebenen Käse bestreuen und bei 250 Grad ca. 15 Minuten backen. 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 schnell und einfach zubereitet.

Wir wünschen euch viel Freude beim Nachkochen :-)

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