



WOCHENHIT 05.06.-12.06.2024

WÜRSTELTOPF

Augsburger, Burenwurst, Debreziner, Frankfurter, Münchner, Salzburger, Scharfe und Speckknacker*



-15%

auf das gesamte Würstelsortiment*

WOCHENHIT 13.06.-18.06.2024

GRILLFLEISCH

Karreesteaks, Schopfsteaks, Putensteaks und Bauch*



-15%

auf das gesamte Grillfleisch*
ausgenommen Aktionen

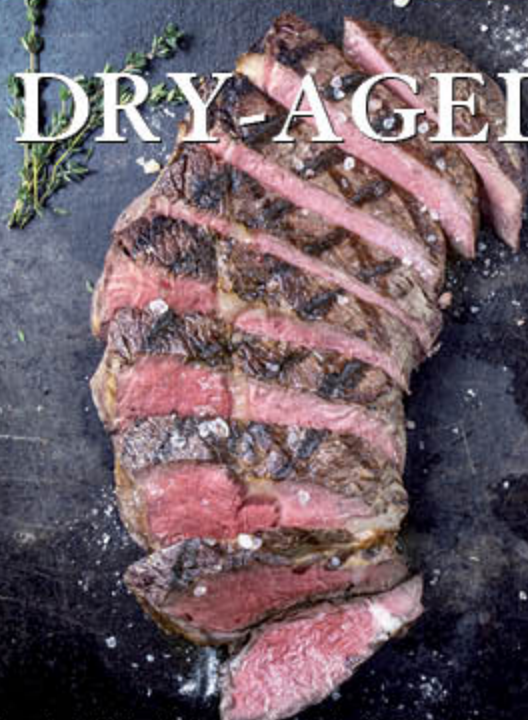


Fotocredit: iStock

BALD IST VATERTAG!

Am 07. oder 08. 6. den -10 %-Gutschein holen und vom 10. bis 15. 6. einlösen! Details auf Seite 2!

„Beef Natur“
DRY-AGED-BEEF
trocken gereift



100 g jetzt nur

€ **3⁹⁹**

17 % gespart

Angebot gültig ab 05. Juni bis 18. Juni 2024

Vatertags-Gutschein



Alles Gute zum Vatertag!

Als kleines Dankeschön an alle Väter, schenken wir allen Vätern mit unserem Vatertags-Gutschein **-10%** auf den gesamten Einkauf!

Besuchen Sie uns in einer unserer Filialen und holen Sie sich **von Freitag, 07. bis Samstag, 08. Juni 2024** Ihren Vatertags-Gutschein ab. Mit Ihrem Vatertags-Gutschein sparen Sie **-10%** bei einem Einkauf von Montag, 10. Juni bis Samstag, 15. Juni 2024.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Vatertag!

Komm ins Team

Feinkost-Verkäufer_innen für Linz, Mauthausen und Steyregg gesucht!

Voll- oder Teilzeit - bewerben Sie sich jetzt! Wir freuen uns auf Sie!

Sie interessieren sich für **regionale Produkte**, lieben gutes Essen und möchten gerne mit **Wurst- und Fleischspezialitäten aus der Region** arbeiten? Ist Ihnen **Qualität**, insbesondere **Frische**, von Lebensmitteln sehr wichtig? Sie sind außerdem eine **freundliche und kontaktfreudige Person**, die **Freude am Umgang mit KundInnen** und an **Teamarbeit** hat? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

Unser Angebot an Sie:

- flexible **Arbeitszeiten nach Absprache**
- Quereinsteiger_innen sind herzlich willkommen, denn was Sie noch nicht können, bringen wir Ihnen gerne bei
- **kostenlose Mahlzeit** während der Dienstzeit
- **monatliche Mitarbeiter-Gutscheine**
- Chefs, mit einem offenen Ohr für Ihre Anliegen
- frühzeitige Personaleinsatzplanung
- familiäres Betriebsklima, das für eine angenehme Arbeitsatmosphäre sorgt, in der Sie sich wohlfühlen
- krisensicherer Arbeitsplatz
- Mitarbeiterfeiern, Weiterbildungsmöglichkeiten, Aufstiegschancen, ...
- Bezahlung über Fleischer-KV nach Qualifikation

Haben wir Ihr **Interesse geweckt?**

Dann senden Sie uns Ihren Lebenslauf an office@wegschaider.com oder rufen Sie uns an unter **0732/64 00 34** und werden Teil unseres Teams.

**GRATIS
MITTAGESSEN
+
MONATLICHE
MITARBEITER-
GUTSCHEINE**



Gutes aus dem **Mmmühlviertel!**



WEGSCHAIDER

DER FLEISCHERMEISTER

Angebot gültig ab 05. Juni bis 18. Juni 2024



erfrischender
WURSTSALAT
aus besten Zutaten

100 g jetzt nur
€ 1⁴⁹
17 % gespart

Serviervorschlag



mehrfach ausgezeichnet
**TANTE POLDI
JAUSNBLUNZN**
für die kalte Jause,
mit herzhafter Einlage

Kranz
330 g jetzt nur
€ 4⁴⁹
€ 13,61/kg
10 % gespart

Serviervorschlag



**KRUSTEN-
LEBERKÄSE**
fein aufgeschnitten

100 g jetzt nur
€ 1⁶⁹
19 % gespart



frisches
**HASCHEE-
PUNKERL**
praktisch verpackt

Punkerl
250 g jetzt nur
€ 2⁵⁹
€ 10,36/kg
19 % gespart



**BACKOFEN-
SCHINKEN**
knusprig gebraten

100 g jetzt nur
€ 2²⁹
28 % gespart



**BAUERN-
PRESSWURST**
besonders fleischig

1 Stk. Pkg.
300 g jetzt nur
€ 3⁹⁹
€ 12,99/kg
11 % gespart

Serviervorschlag

Wir stellen euch vor: Unsere Filialen



FILIALE STRABERGERSTRASSE

Strabergerstraße 5, 4040 Linz, Tel. 0732/73 12 45
Mo, Di, Do 7:30-14:00, Mi, Fr 7:30-16:00, Sa 8:00-12:00

Filialeiterin: Monja V. seit 2020 bei uns

In unserer Filiale in der Strabergerstraße bieten wir Ihnen eine große Auswahl an **Fleisch- und Wurstspezialitäten**.

Sehr zu empfehlen ist hier die **kompetente Fleischberatung** und die **Vielfalt an Spezialitäten**, die in diesem Ausmaß nur in dieser Filiale vorzufinden sind.

Ob **Fleisch- oder Wurstspezialitäten, Feinkost-Platten** uvm., gerne beraten wir Sie vorort oder auch telefonisch unter **0732/73 12 45**.

Weiters bieten wir täglich abwechslungsreiche, warme **Mittagsmenüs, Salate** und **Jausensnacks** uvm. an, die täglich frisch von unserer Filial-Köchin Sylvia zubereitet werden.



HASCHEE-Punkerl-Rezept

Foodbloggerin Daniela Ehrlinger: Mit HASCHEE gefüllte Spitzpaprika mit Petersilienkartoffeln

Zutaten für 2 Portionen:

2 bis 4 Spitzpaprika (je nach Größe), 1/2 Zwiebel,
1 HASCHEE-Punkerl, 2 Blätter Käse, 4 Kartoffeln,
Butter, Salz und Petersilie

Einfache Zubereitung:

Die Zwiebel schälen und klein schneiden.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und die Zwiebel
und das HASCHEE-Punkerl kurz anbraten.

Den Käse kleinschneiden und darunter mischen.

Die Paprika waschen, aufschneiden und aushöhlen. Die Masse in die Paprika geben und in eine feuerfeste Form
legen. Etwas Butter dazugeben und bei 180 Grad ca. 25 Minuten im Ofen backen. Die Kartoffeln weich kochen,
schälen und anschließend in Butter, Salz und Petersilie schwenken. 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!

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