



WOCHENHIT 23.04.-07.05.2025

fleischige  
**BAUCHRIPPERL**  
natur oder gewürzt



1 kg jetzt nur  
**€13<sup>99</sup>**  
12 % gespart

WOCHENHIT 08.05.-13.05.2025

2-Stück-Packung  
**KARREE-/  
SCHOPFSTEAK**  
gewürzt



2 Stk. Pkg.  
1 kg jetzt nur  
**€13<sup>99</sup>**  
22 % gespart



\*\*\* ZUM MUTTERTAG \*\*\*  
Wurstherz gefüllt mit herzhafter  
Alpendauerwurst - weil uns die  
Mama nicht Wurst ist!



zarter  
**MAI-BOCK**  
aus heimischen Wäldern

**-15%**  
auf den Mai-Bock

Angebot gültig ab 23. April bis 13. Mai 2025



# 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, 09. oder Samstag, 10. Mai 2025** Ihren Muttertags-Gutschein ab. Mit Ihrem Muttertags-Gutschein sparen Sie **-10%** bei einem Einkauf von Montag, 12. Mai bis Samstag, 17. Mai 2025.

**Wir wünschen Ihnen einen schönen Muttertag!**

# Am Urfahrermarkt



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



Von **26. April bis 04. Mai 2025** 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 13,-**  
Gutschein ist nur am Urfahrermarkt beim Gschwandtner WÜRSTL-TREFF gültig. Nicht in unseren Filialen gültig.  
**€ 3,80 gespart**

Gutschein gültig ab 26. 04. bis 04. 05. 2025



Gutes aus dem **Mmmühlviertel!**



Angebot gültig ab 23. April bis 13. Mai 2025

zarte  
**RINDSSCHNITZEL**  
vom Jungstier

1 kg jetzt nur

**€31<sup>99</sup>**

13 % gespart

handgefertigte  
**PUTEN-SALZBURGER**

2 Stk. Pkg.  
100 g jetzt nur

**€1<sup>09</sup>**

26 % gespart

würzige  
**METERWURST**  
ideal für die Jause

100 g jetzt nur

**€1<sup>59</sup>**

11 % gespart

**TAFELSPITZ-SÜLZE**

mit zartem Rindfleisch  
und Gemüse

2 Scheiben Pkg.  
200 g jetzt nur

**€3<sup>99</sup>** € 19,95/kg

20 % gespart

feiner  
**SPARGEL-SCHINKEN**  
aufgeschnitten

100 g jetzt nur

**€2<sup>29</sup>**

28 % gespart

feiner  
**NUDELSALAT**  
täglich frisch

100 g jetzt nur

**€1<sup>59</sup>**

16 % gespart



# Wir stellen euch vor: Unsere Filialen



## FILIALE BINDERMICHL

Stadlerstraße 19, 4020 Linz, Tel. 0732/34 3000  
Mo/Di 8-13, Mi Ruhetag, Do 8-13/14-18,  
Fr 8-13/13:30-16, Sa 6:30-12

Filialleiterin: Martina S. seit 2024 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: Rehlungenbraten mit Speckfisolen und Ofenkürbis

#### Zutaten für 4 Portionen:

500 g Rehlungenbraten, 250 g Fisolen aufgetaut oder gekocht,  
16 Scheiben Hamburgerspeck, 1/2 Kürbis, Öl, Salz, Pfeffer

#### Einfache Zubereitung:

Den Kürbis waschen und in kleine Stücke schneiden. Die Stücke mit etwas Öl und Salz in eine feuerfeste Schüssel geben und bei 180 Grad ca. 25 Minuten im Ofen lassen.

Die Fisolen mit dem Speck umwickeln und bei leichter Hitze in etwas Öl anbraten. Den Lungenbraten mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen und den Lungenbraten von allen Seiten scharf anbraten. Alles gemeinsam servieren und genießen!



#### Foodbloggerin Daniela Ehrlinger:

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

Heute hat sie mit unserem Rehlungenbraten ein köstliches Menü zubereitet.

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