



WOCHENHIT 11.12.-17.12.2024

RINDFLEISCH
alle Sorten ausgenommen Filet



-15%

auf das gesamte Rindfleisch
ausgenommen Filet

WOCHENHIT 18.12.-31.12.2024

handgefertigte
FRANKFURTER
zartrauchig



3 Paar Pkg.
330 g jetzt nur

€ **4⁶⁹**
€ 14,21/kg

15 % gespart



JETZT IN UNSEREN FILIALEN:
**WEIHNACHTSMANN-
WURST** MIT
ALPENDAUERWURST
GEFÜLLT!



zarter
**SCHWEINS-
LUNGENBRATEN**

1-Stk.-Pkg.

1 kg jetzt nur

€ **16⁹⁹**

19 % gespart

Angebot gültig ab 11. bis 31. Dezember 2024

Bitte in der Filiale abgeben, per Email unter vorbestellung@wegschaider.com oder telefonisch Mo-Fr 8-14 unter 0732/64 00 34-11 bestellen



Abhol-Nummer
(VerkäuferIn bitte ausfüllen):

VORBESTELLKARTE WEIHNACHTEN

- Beef-Tatar g,
- Rinds-Lungenbraten v. Jungstier Stück (ca. 2,5 kg) oder kg,
- Schweins-Filet kg,
- Kalbs-Rücken kg, Kalbs-Hals kg,
- Putenfleisch kg, Hühnerfilet kg,
- Schweins-Filet im Kalbsbrätmantel kg,
- Gänseleberpastete m. Trüffel Stk., m. Preiselbeeren Stk.
- feine Motivroulade g,
- zartes Roastbeef g,
- Urfahranermarkt Bratwürstel roh 6 Paar Pkg.,
- Schweins-Bratwürstel roh 4 Paar Pkg.,
- Kalbs-Bratwürstel roh 4 Paar Pkg.,
- Raclette Rind g, Schwein g, Huhn g, Pute g
- Fondue Rind g, Schwein g, Huhn g, Pute g
- Weihnachts-Spezial-Aufschnitt g,
- feine Feinkostplatte für Personen,

Sonstige Bestellungen, besondere Wünsche (wie zB im Ganzen, ausgelöst etc.):

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Bitte Name, Tel.-Nr. (für etwaige Rückfragen), Abhol-Filiale eintragen und gewünschten Abholtag ankreuzen:

Name: Tel.-Nr.

Abhol-Filiale: Bitte mind. 5 Tage vor Abholung vorbestellen!

20/12/2024, Zeit: __ : __ Uhr 21/12/2024, Zeit: __ : __ Uhr

23/12/2024, Zeit: __ : __ Uhr 24/12/2024, Zeit: __ : __ Uhr



Druck- und Satzfehler vorbehalten.

Gutes aus dem **Mmmühlviertel!**



WEGSCHAIDER

DER FLEISCHERMEISTER



Angebot gültig ab 11. bis 31. Dezember 2024

hausgemachtes
WILDRAJOUT
nach traditionellem Rezept



Becher
360 g jetzt nur

€ 5⁹⁹
€ 16,64/kg

8 % gespart

zarter
KALBSRÜCKEN
als Steak geschnitten oder
im Stück zum Braten



100 g jetzt nur

€ 3⁹⁹

30 % gespart

würzig-kräftige Käsespezialität
**TRAUNKIRCHNER
RACLETTE**
für den Raclette-Grill
und zum Überbacken



100 g jetzt nur

€ 2⁶⁹

29 % gespart

**PIKANTE
KÄSWURST**
aufgeschnitten



100 g jetzt nur

€ 2³⁹

20 % gespart

mild geräucherter
**FARMER-
SCHINKEN**
mit Honig verfeinert



100 g jetzt nur

€ 2²⁹

28 % gespart

würziges
ROASTBEEF
besonders zart



100 g jetzt nur

€ 4⁹⁹

29 % gespart

Wegschaiderspezialitäten

Traditionelle Schmankerl

Alles für eine gelungene Silvesterfeier

Speziell zu **Silvester** gibt's wieder unsere **traditionellen Schmankerl** wie Schweinskopf, Rüssel, Schwanzlerl und Ohren oder Beinschinken usw.

Ein Highlight ist natürlich wieder unsere **handgefüllte Glücksschweinwurst** - ein ganz besonders schmackhafter Glücksbringer.

Und unsere **hausgemachte Gulaschsuppe**, der Klassiker unter den **Mitternachtssnacks**, darf natürlich auf keiner Silvesterfeier fehlen!



WEGSCHAIDER

SPEZIALITÄTEN BITTE VORBESTELLEN

Spezialitäten für Silvester

Schweinskopf, Rüssel, Schwanzlerl und Ohren	1 kg	€ 5 ⁹⁰
<small>34 roh, zum selber Kochen</small>		
1/2 Schweinskopf	1 kg	€ 6 ⁹⁰
<small>36 gekocht oder geseicht</small>		
Schweinskopf ganz	1 kg	€ 6 ⁹⁰
<small>38 gekocht oder geseicht</small>		
Haxerl	100 g	€ 0 ⁵⁹
<small>32 gekocht</small>		
Stelzenradl	100 g	€ 1 ⁶⁹
<small>36 gekocht</small>		
Backerl	100 g	€ 1 ⁹⁹
<small>39 gekocht</small>		
Rüssel	100 g	€ 1 ⁶⁹
<small>38 ausgelöst, gekocht</small>		
ganzer Beinschinken	1 kg	€ 18 ⁹⁰
<small>30 mit Knochen, ca. 6-8 kg</small>		

Produkte gültig bis 31. Dezember 2024

Prosit 2025!

Schnell & einfach nachgekocht

Foodbloggerin Daniela Ehrlinger:

*** *Adventrezept* ***
Rotkraut Päckchen

Zutaten:

1 Packung Blätterteig, 1 Packung Feinschmecker Rotkraut, ein paar Walnüsse, 50 g Feta

Einfache Zubereitung:

Den Blätterteig in Quadrate schneiden und in Muffinsformen einlegen. Das Rotkraut mit dem zerbröselten Feta und den kleingehackten Walnüssen vermischen und in die Formen hinein geben. Die Ränder eindrücken und bei 200 Grad ca. 25 Minuten backen. Viel Freude beim Nachkochen!



Foodbloggerin Daniela Ehrlinger:

Die Foodbloggerin aus Oberösterreich liebt kochen über alles und legt besonderen Wert auf frische, regionale Zutaten. Heute hat sie mit unserem Feinschmecker Rotkraut einen köstlichen Adventsnack zubereitet.

In diesem Sinne wünschen wir euch frohe Weihnachten, besinnliche Feiertage und einen guten Rutsch ins Jahr 2025!

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

