



WOCHENHIT 20.03.-26.03.2024

„Beef Natur“  
**RINDFLEISCH**  
alle Sorten ausgenommen  
Filet und Dry Aged-Beef

**-15%**

auf das gesamte „Beef Natur“  
Rindfleisch ausgenommen  
Filet und Dry Aged-Beef

WOCHENHIT 27.03.-02.04.2024

**GRILLFLEISCH**  
Karreesteaks, Schopfsteaks,  
Putensteaks, Bauch und  
Dry Aged-Beef\*

**-15%**

auf das gesamte Grillfleisch\*  
ausgenommen Aktionen



BALD IST OSTERN! HIER EIN  
KLEINER AUSBLICK AUF  
UNSERE SPEZIALITÄTEN!



saftiger  
**OSTER-  
SCHINKEN**  
im Stück

1 kg jetzt nur

**€16<sup>99</sup>**

15 % gespart

Angebot gültig ab 20. März bis 02. April 2024



Gutes aus dem **Mmmühlviertel!**



**WEGSCHAIDER**

DER FLEISCHERMEISTER

Angebot gültig ab 20. März bis 02. April 2024

frische, heimische

**LAMMKEULE/  
LAMMRÜCKEN**

ausgelöst, im Stück

**-10%**

auf Lammkeule/-rücken

hausgemachte

**CABANOSSI**

ideal für unterwegs

100 g jetzt nur

**€ 1<sup>79</sup>**

18 % gespart

nach traditionellem Rezept

**SZEGEDINER  
GULASCH**

100 g jetzt nur

**€ 1<sup>29</sup>**

13 % gespart

würzige

**MINI-KÄSE-  
KRAINER**

mit Emmentaler

4 Stk. Pkg.  
150 g jetzt nur

**€ 2<sup>39</sup>**

€ 15,93/kg

11 % gespart

saftiger

**BÄRLAUCH-  
SCHINKEN**

mit Bärlauch verfeinert

100 g jetzt nur

**€ 2<sup>29</sup>**

28 % gespart

g'schmackiger

**RINDFLEISCH-  
SALAT**

100 g jetzt nur

**€ 1<sup>99</sup>**

26 % gespart

# Wir stellen euch vor: Unsere Filialen



## FILIALE BÜRGERSTRASSE

Bürgerstraße 2, 4020 Linz, Tel. 0732/66 50 97  
Mo-Fr 8:00-18:00 Uhr, Sa 8:00-13:00 Uhr

Filialleiterin: Brigitte K. seit 2011 bei uns

In unserer Filiale Bürgerstraße 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 vorort oder auch telefonisch unter 0732/66 50 97.

Weiters bieten wir täglich abwechslungsreiche, warme **Mittagsmenüs, Salate** und **Jausensnacks** uvm. an, die täglich frisch, von unserer Filialköchin Michelle und unserem Filialteam, zubereitet werden.

## Ostermenü-Rezept

### Foodbloggerin Daniela Ehrlinger: Lammkeule mit Ofenkartoffeln, Schmortomaten und Speckfisolen

Zutaten für 4 Portionen:

1,5 kg Lammkeule ohne Knochen, 5 Knoblauchzehen, Olivenöl, Salz, Pfeffer, Butter, 8 mittelgroße Kartoffeln, ein paar Cocktailtomaten, Olivenöl, Salz, getrocknete Kräuter, 250 g Fisolen (tiefkühl oder frisch), 70 g Speck/Speckwürfel

Einfache Zubereitung:

Die Lammkeule ein paar Stunden vor der Zubereitung bzw. am Vortag ein paar Schnitte in die Keule schneiden und die Knoblauchzehen hineinstecken. Anschließend mit etwas Olivenöl einreiben. Den Backofen auf 180 Grad (Heißluft) vorheizen. Die Lammkeule kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und auf ein Backblech setzen. Ein Glas Wasser hineinleeren und auf 160 Grad zurückdrehen. Immer wieder etwas Wasser hinzufügen bzw. immer wieder etwas Butter auf die Keule legen - so entsteht ein guter Saft zum Gericht.

Nach ca. 45 Minuten die Keule wenden und nach ca. 1h Bratzeit die Kartoffeln und Cocktailtomaten auf das Backblech verteilen. Anschließend für eine weitere Stunde braten. In der Zwischenzeit die Kartoffeln in Spalten schneiden. Kartoffelspalten und die Cocktailtomaten mit etwas Olivenöl, Salz und getrockneten Kräutern würzen. Die Fisolen weich kochen. Die Speckwürfel in etwas Öl anbraten, Fisolen dazugeben, würzen und fertig. Die Keule aus dem Rohr nehmen, 5 Minuten rasten lassen und anschließend mit den Beilagen servieren. Mahlzeit!



Foodbloggerin Daniela Ehrlinger:

Die Foodbloggerin aus Oberösterreich liebt kochen über alles und legt besonderen Wert auf frische, regionale Zutaten. Heute hat sie mit unserer **Lammkeule** ein köstliches Gericht für euer Osterfest zubereitet!

Wir wünschen euch frohe Ostern und einen ganz braven Osterhasen!

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

