



Roland Neubauer
ROLAND NEUBAUER
PHOTOGRAPHY



Die Glut brennt – Zeit für echten Grillgenuss vom Hof

Wenn das Feuer knistert, der Duft von gutem Fleisch in der Luft liegt und Familie oder Freunde um den Grill versammelt sind, dann ist Sommer. Was diesen Moment besonders macht? **Fleisch, das mehr kann als satt machen** – Herkunft, die man nachvollziehen kann. Handwerk, das man schmeckt. Qualität, die man sieht und fühlt.

Unsere Grillhighlights – ausgesucht für Genießer



Rindfleisch vom Feinsten:

- **Tomahawk, T-Bone & Porterhouse:** Für alle, die's gern spektakulär und geschmackvoll mögen
- **Filet, Rump-, Hüferl- oder Ribeyesteak:** Zart, gereift, intensiv
- **Flank- & Spidersteak:** Die Cuts für Kenner
- **Rindergrillspieße & hausgemachte Burger-Patties**

Schweinefleisch – herzhaft & vielfältig:

- **Karreesteaks, Schopfsteaks & Koteletts** in allen Varianten
- **Speedribs & klassische Spareribs** – fleischig, saftig, grillfertig
- **Lungenbraten, Medaillons, Fledermaus** – zart, zergeht auf der Zunge
- **Filetgrillspieße**

Lamm & Kalb – fein, edel, regional:

- **Lammkoteletts, Lammkeulensteaks & Lammkrone** – alles aus eigener Verarbeitung

Hendl:

- **Ausgelöste Oberkeulen & Hühnerfilets** – ideal für leichte Grillgerichte
- **Frisch zubereitete Hühnerfiletspieße** – auf Vorbestellung

Grillwürste – traditionell und vielfältig

Unsere Grillwürste entstehen nach hauseigenen Rezepturen und mit besten Zutaten aus eigener Verarbeitung. Ob mild oder scharf, klassisch oder kreativ – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei:

- Kalbsbratwürste, Lammbratwürste
- Chorizo (mild & scharf), Cevapcici, Winzerwürste
- Käsekrainer, Käsegriller, klassische Bratwürste (dick & dünn)
- Frankfurter, Knacker, Steirische Krainer – unsere Klassiker

Mehr Auswahl finden Sie hier!



Individuell & auf Vorbestellung

Du hast besondere Wünsche? Wir fertigen frische Grillspieße ganz nach deinem Geschmack – vom Rinderfilet, Lamm oder Hühnerfilet. Auf Wunsch auch in deiner bevorzugten Portionierung.

Bitte beachte: Vorbestellungen nehmen wir **bis Mittwoch, 17:00 Uhr** entgegen, Spezialbestellungen können eine Vorlaufzeit von 1-2 Wochen benötigen.

Einfach bei der Bestellung Bescheid geben – wir kümmern uns darum.

Wichtig: Für das Herrichten von Bestellungen verwenden wir ein Sackerl – dieses müssen wir

verrechnen.

Bei einem Warenwert unter 20€ fällt eine Servicepauschale von 1,00€ an.

Wir bitten um Verständnis, wir sind bemüht immer bestes Service und beste Qualität zu bieten. Die Vorbereitung von Bestellungen erfordert viel Zeit.

AB HOF VERKAUF

Axbach 10
8341 Paldau
Immer Donnerstag
15.30–18.30 Uhr

LIESINGER MARKT

Perchtoldsdorfer Straße
2
1230 Wien
Immer Freitag
8.00–17.00 Uhr

MAZZUCCO MARKT

Eva-Maria-Mazzucco-
Platz
1220 Wien
Immer Freitag
10.00–17.00 Uhr

FRISCHEMARKT GROß- ENZERSDORF

Am Hauptplatz
2301 Groß-Enzersdorf
Immer Samstag
8.00–12.00 Uhr

ALSZEILEN MARKT

Leopold-Kunschak-
Platz
1170 Wien
Immer Samstag
8.00–15.00 Uhr

Wir bitten um Vorbestellung aus unsrem Standardsortiment bis Mittwoch 17:00 Uhr per

WhatsApp: 0670 401 28 08

E-Mail: bestellung@steirischgutmann.at

Bildnachweis:

Die Fotos wurden uns freundlicherweise von Roland Neubauer zur Verfügung gestellt. Vielen Dank für die großartige Zusammenarbeit!

Folgen Sie uns gerne auf Social Media



STEIRISCH GUTMANN

Wolfgang Johannes Gutmann
Landwirtschaft mit Direktvermarktung
Fleisch Be- u. Verarbeitung und Handel
Axbach 10, A-8341 Paldau

Tel: +43 (0)676 720 90 75

<https://steirischgutmann.at/>

**Sie erhalten diese E-Mail, weil Sie sich für unseren E-Mail-Verteiler angemeldet haben.
Wenn Sie keine weiteren E-Mails mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte auf [Newsletter abmelden](#).**