VOM HOF AUF DEN TISCH

ECHTES HANDWERK - QUALITÄT DIE MAN SCHMECKT







Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks,
wenn die Tage spürbar kühler werden und der Herbst ins Land zieht, zieht in unseren Küchen wieder dieser herrlich würzige Duft von deftigen Wohlfühlgerichten ein. Jetzt ist genau die richtige Zeit für herbstliche Küche und echte Tradition – gekocht mit Herz, serviert mit Stolz.

Und auf ein ganz besonderes Schmankerl freuen sich viele von euch schon das ganze Jahr:

Unsere Steirische Breinwurst ist wieder da!

Unsere traditionelle Breinwurst gibt es nur während der kalten Jahreszeit. Nach alter Familientradition kochen wir dafür bestes Schweinefleisch von unseren eigenen Schweinen, eine kräftige Brühe und Reis. Fein abgeschmeckt und sorgfältig verarbeitet entsteht eine herzhaft-würzige Spezialität, die perfekt zu Sauerkraut oder frischem Apfelkren passt.

Zubereitungstipp von Wolfgang:

Die Breinwurst gelingt am besten im Backrohr: Einfach mit Backpapier auf das Blech legen und bei ca. 180 °C für 30 bis 40 Minuten backen, bis sie schön knusprig ist. So platzt sie nicht auf und entfaltet ihr volles Aroma!

Serviervorschlag:

Wir Südoststeier essen die Steirische Breinwurst gerne backfrisch und warm aus dem Rohr. Die Haut darf nicht mehr weich sein, sondern eher „knusprig“. Als Beilage bietet sich beispielsweise Sauerkraut und Kartoffel mit Vogerlsalat an. Gerne essen wir Steirer die Breinwurst auch „süß“ mit

geriebenen Apfelkren als Beilage. Früher hatte jedes Bauernhaus bei uns in der Region seine eigene Breinwurst mit eigener Rezeptur und Würzung.



Jetzt vorbestellen: Steirische Weidegänse, Weideenten Weidetruthähne!

Der Martini-Feiertag rückt näher – und was wäre der Herbst ohne ein knuspriges Festtagsgansl?

Damit du für dein Familienessen beste Fleischqualität auf den Tisch bekommst, setzen wir gemeinsam mit unseren steirischen Partnerbetrieben auf artgerechte Haltung mit viel Auslauf, Ruhe und bestem Futter. Das schmeckt man im zarten Fleisch und der feinen Kruste!

Unser Martini-Sortiment:
Steirische Weidegans

- 22,90€/kg - im Ganzen
- 27,90€/kg - Ganserl-Keule 1/4
- 27,90€/kg - Gänse-Brust 1/4

Steirische Weideente

- 19,50€/kg - im Ganzen
- 43,50€/kg - Brust/Files

Steirischer Weidetruthahn

- 16,90€/kg - im Ganzen
- 26,90€/kg - Brust/Filet
- 13,50€/kg - Oberkeulen
- 11,50€/kg - Unterkeule

Tipp zur Gansl-Größe für deine Planung:

- Klein: ca. 3 bis 4 kg
- Mittel: ca. 4 bis 5 kg
- Groß: ca. 5 bis 6,5 kg

Unser Weidegeflügel Sortiment gibt es ausschließlich auf Vorbestellung!
Bitte bestelle so früh als möglich vor. Sonntagabend ist immer Bestellschluss für die darauffolgende Woche.

Hier geht´s zur Vorbestellung:

Hier Vorbestellen

Unsere Termine

Fr, 09.10. / Sa, 10.10.
Kalb

Fr, 16.10. / Sa, 17.10.
Lamm

Fr, 23.10. / Sa, 24.10.
Kalb + Weidegeflügel auf Vorbestellung

Fr, 30.10. / Sa, 31.10.
Lamm + Weidegeflügel auf Vorbestellung

AB HOF VERKAUF
Axbach 10
8341 Paldau
Immer Donnerstag
15.30–18.00 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 per

WhatsApp: 0670 401 28 08

E-Mail: bestellung@steirischgutmann.at

Wir freuen uns auf deinen Besuch an unserem Stand und ein persönliches Gespräch!

Herzliche Grüße,

Dein STEIRISCH GUTMANN Team

Folgen Sie uns gerne auf Social Media

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

Tel: +43 (0)670 401 28 08
https://steirischgutmann.at/

Sie erhalten diese E-Mail, weil Sie sich für unseren E-Mail-Verteiler angemeldet haben.
Wichtiger Hinweis:
Wenn Sie sich von unserem Newsletter abmelden, dann erhalten Sie auch unsere Bonus E-Mails, sowie die Bekanntgaben bei unseren Gewinnspielen nicht mehr.
Wenn Sie keine weiteren E-Mails mehr erhalten möchten, klicken Sie bitte auf Newsletter abmelden.