FLEISCHHAUEREI OZLBERGER
4081 Hartkirchen

OZLBERGER
FLEISCHHAUEREI

PRODUKTKATALOG

OZLBERGER FLEISCHHAUEREI

WER SIND WIR?

Wir sind ein Unternehmen das in 4. Generation
als Fleischhauerei betrieben wird.

War es ursprünglich noch eine Landwirtschaft wurde es
später zu einer Fleischhauerei mit Schwerpunkt Viehhandel.

Heute positionieren wir uns als KMU mit eigener
Schlachtung und legen unseren Schwerpunkt auf die
Produktion von innovativen Produkten für Großküchen.

In unseren Detailgeschäften finden Sie qualitativ sehr
hochwertige Produkte aus der eigenen Produktion
sowie frischen Fisch.

Othmar Ozlberger
Seniorchef

Renate Ozlberger, MBA
Geschäftsführende
Gesellschafterin

Ing. Othmar Ozlberger
Geschäftsführender
Gesellschafter

Lebensmitteltechnologe
und Fleischermeister

INHALTSVERZEICHNIS

EFERDINGER LANDLSCHWEIN | NAHRUNGSMITTEL FLEISCH

SCHWEINEFLEISCH	SEITE 01-10
RINDFLEISCH	SEITE 11-16
KALBFLEISCH	SEITE 17-22
WURSTWAREN	SEITE 23-38
WEIßE WARE	SEITE 39-40
SELCH- UND SURFLEISCH	SEITE 41-46
SCHINKENSPEZIALITÄTEN	SEITE 47-50
GEFLÜGEL / PUTE	SEITE 51-53
KNOCHEN	SEITE 54-54
HALBFERTIG	SEITE 55-58
FASCHIERTES	SEITE 59-61
INNEREIEN	SEITE 62-62

Unser Service
Ihre Vorteile

Täglich
frisch geliefert

Ihren Anforderungen
angepasst

Bestellung unter:

TEL.: 07273 6362
FAX: 07273 63 62-209
E-MAIL: bestellung@ozlberger.com

„Eferdingerlandl Schwein“

Eine Eigenmarke der Fleischhauerei OZLBERGER

Herkunft der Mastschweine aus dem Bezirk Eferding

kontrollierte Fleischqualität (Fettsäuremuster, pH-Wert...)

Artgerechte Haltung und Fütterung

Gentechnikfrei gefütterte Mastschweine

Gentechnikfreie Futtermittel

Grundlage für gesunde und sichere Lebensmittel

Ihr persönlicher CO2 Fußabdruck wird durch den Einkauf in der Region optimiert.

Regionalität, Gentechnikfreiheit und Umweltschutz sichern eine gesunde Zukunft.

Kontrollstelle: Lacon GmbH

Filiale Hartkirchen

Fleischhauerei Ozlberger GmbH | Kirchenplatz 13 | 4081 Hartkirchen

Nahrungsmittel Fleisch

Fleisch ist ein guter Lieferant für biologisch hochwertige Nährstoffe. Eiweiß (Protein), Eisen, Zink, Selen sowie Vitamine der B-Gruppe in gut verfügbarer Form machen es für Aufbau und Erhalt der menschlichen Körpersubstanz besonders wichtig.

Mageres Fleisch leistet in einer ausgewogenen Mischkost einen bedeutenden Beitrag zur Versorgung mit diesen Nährstoffen. Außerdem verbessert es die Aufnahme von Nährstoffen aus pflanzlicher Kost. Man bezeichnet Fleisch daher auch als „Resorptionsvermittler". So werden Eisen und Zink aus pflanzlichen Lebensmitteln besser verwertet, wenn sie in Kombination mit Fleisch verzehrt werden.

Für den Aufbau und Erhalt von Organen, Muskeln und die Funktionstüchtigkeit von Enzymen benötigt der Mensch Protein. Fleisch ist ein guter Proteinlieferant, denn es enthält alle essenziellen Aminosäuren im richtigen Verhältnis zueinander und verfügt somit über eine hohe biologische Wertigkeit.

Gemessen an seinem Kaloriengehalt besitzt Fleisch besonders viele Nährstoffe. Dieses günstige Verhältnis bezeichnet man auch als hohe Nährstoffdichte. Der Fettgehalt von Fleisch ist niedriger als häufig angenommen. 100 Gramm Schweinefilet liefern zum Beispiel nur zwei Gramm Fett und sind damit absolut diättauglich.

Jede Be- und Verarbeitung von Lebensmitteln führt zu einer Beeinträchtigung der Inhaltsstoffe. Um die Verluste möglichst gering zu halten, gilt es, einige Grundregeln zu beachten. Diese zielen vor allem auf den größtmöglichen Erhalt des Fleischsaftes ab, mit dessen Verlust auch die Inhaltsstoffe verloren gehen. Man sollte Fleisch immer im Ganzen - also vor dem Zerschneiden - waschen, so bleiben wasserlösliche Vitamine erhalten. Außerdem sollte man Fleisch immer sehr heiß anbraten, damit sich die Poren schnell schließen und der wertvolle Fleischsaft nicht mehr austreten kann.

Sichere Fleischqualität durch Eigenschlachtung

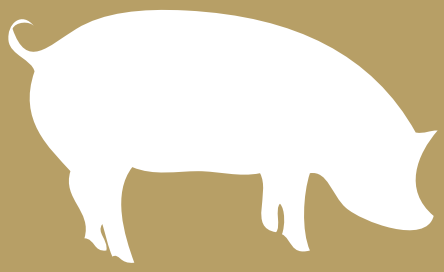
Wir können durch die Schlachtung im eigenen Betrieb beste und sichere Fleischqualität garantieren. Unser Schlachtvieh beziehen wir von Bauern aus dem Mühl- und Hausruckviertel, die uns artgerechte Haltung und Fütterung garantieren. Durch den Vieheinkauf in der Region vermindern wir die Transportwege auf maximal 25 Kilometer - kurze Transportzeiten und minimaler Stress.

Wissenwertes

Schon beim Vieheinkauf wird auf höchste Qualität geachtet. Denn Fleisch ist nicht gleich Fleisch. Kriterien für die Beurteilung von Schlachtfleisch sind etwa Fettanteil und –verteilung, Farbe und Reifegrad sowie das Alter des geschlachteten Tieres. Besonders bei Rindfleisch zeigt sich ein großer Qualitätsunterschied zwischen Jungstier bzw. Kalbin oder Kuh. Hier ergibt sich schon beim Vieheinkauf eine Preisdifferenz von bis zu 60 %. Darum sollte man in diesem Bereich immer Gleiches mit Gleichem vergleichen.

Der Viehhandel, der nach wie vor betrieben wird, dient in erster Linie dazu, qualitativ minderes Schlachtvieh, nicht im eigenen Betrieb verarbeiten zu müssen.

EFERDINGERLANDL SCHWEIN



SCHWEINE FLEISCH

Die Mastschweine für unsere eigene Schlachtung stammen von regionalen Bauern aus dem Eferdinger Landl und dem Mühlviertel.

S.NUß ArtNr. 000320

Vom regionalen Mastschwein

S.SCHLUSS ArtNr. 002320

Vom regionalen Mastschwein

S.FRICANDEAU ArtNr. 003320

Vom regionalen Mastschwein

S.KAISERTEIL ArtNr. 000343

ENTVLIEST
Vom regionalen Mastschwein
offen oder einzeln vakuumiert

S.FRICANDEAUROLLE ArtNr. 004320

Vom regionalen Mastschwein

S.FILET ArtNr. 000324

O. KETTE
Vom regionalen Mastschwein
offen oder 5er vakuumiert

S.KARREE ArtNr. 000316

AUSGELÖST M. SCHWARTE
Vom regionalen Mastschwein

S.KARREE ArtNr. 000317

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN
Vom regionalen Mastschwein

S.KARREEROSE ArtNr. 000345

M. KETTE
Vom regionalen Mastschwein
offen oder einzeln vakuumiert

S.LACHSROSE ArtNr. 000346

ENTVLIEST
Vom regionalen Mastschwein

S.SCHOPF ArtNr. 000312

AUSGELÖST M. SCHWARTE
Vom regionalen Mastschwein

S.SCHOPF ArtNr. 000313

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN
Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 000340

AUSGELÖST M. SCHWARTE

Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 000382

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN

Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 000302

ZUGEPUTZT M. SCHWARTE U. KNOCHEN

Vom regionalen Mastschwein

S.SCHULTER ArtNr. 000304

M. SCHWARTE

Vom regionalen Mastschwein

S.SCHULTER ArtNr. 000305

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN

Vom regionalen Mastschwein

S.DICKE SCHULTER ArtNr. 000307

BRATFERTIG ABGEZOGEN

Vom regionalen Mastschwein

S.BRUSTSPITZ ArtNr. 000328

Vom regionalen Mastschwein

S.BRUSTSPITZRIPPE ArtNr. 002328

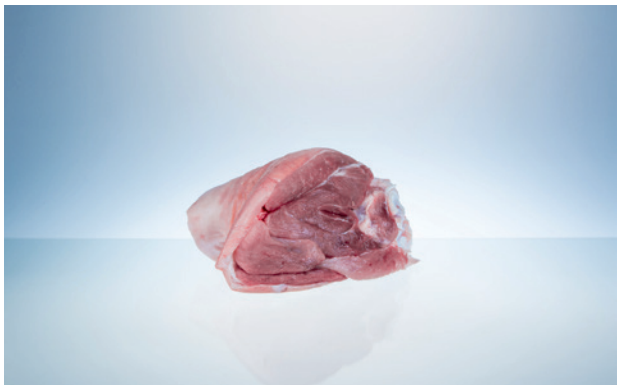
GEWÜRZT
Vom regionalen Mastschwein

S.SPARERIBS ArtNr. 000348

Vom regionalen Mastschwein

S.SPARERIBS ArtNr. 001348

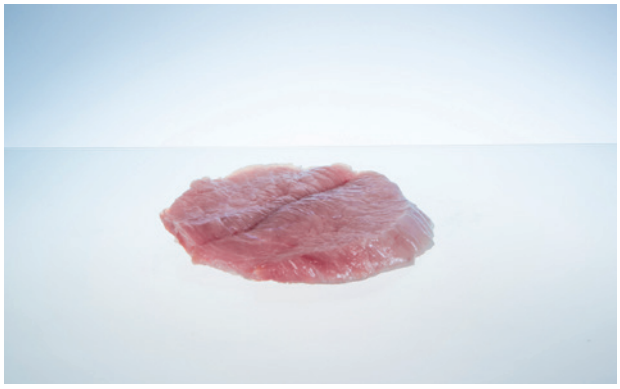
GEWÜRZT
Vom regionalen Mastschwein



S.HINTERE STELZE ArtNr. 000326

S.HAXL U. SCHWANZL ArtNr. 000353

Vom regionalen Mastschwein



S.SCHNITZL ArtNr. 000321

GEPLÄTTET
AUF WUNSCHGEWICHT KALIBRIERT
Vom regionalen Mastschwein

S.RÜCKENSTEAK ArtNr. 001345

M. KETTE
Vom regionalen Mastschwein

S.RÜCKENSTEAK ArtNr. 003346

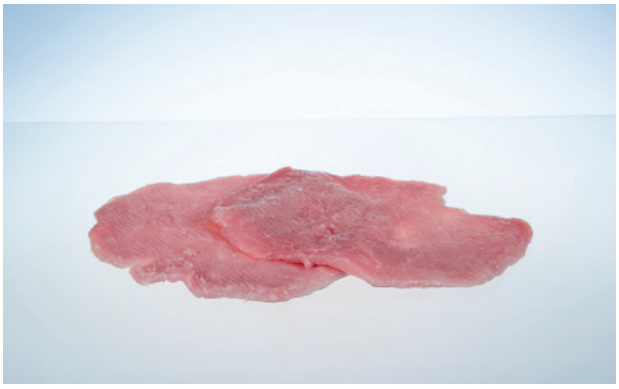
MARINIERT
Vom regionalen Mastschwein

S.KARREESCHNITZL ArtNr. 001344

BUTTERFLY
Vom regionalen Mastschwein

S.ROSE BUTTERFLY ArtNr. 002346

Vom regionalen Mastschwein



S.KARREEROSE ArtNr. 004346

BUTTERFLY, ENTVLIEST, GEPLÄTTET
Vom regionalen Mastschwein

S.GESCHNETZELTES ArtNr. 001320

V. GUSTO, STREIFIG
Vom regionalen Mastschwein

S.RAGOUT 4x4, 3x3, 2x2 ArtNr. 000306
S.RAGOUT 1,5x1,5 ArtNr. 001306

V. SCHULTER
Vom regionalen Mastschwein

S.GYROS ArtNr. 0003306

V. SCHOPF
Blättrig geschnitten
Vom regionalen Mastschwein

S.GESCHNETZELTES ArtNr. 002306

V. SCHULTER
Vom regionalen Mastschwein

S.SCHOPF ArtNr. 001313

GESCHNITTEN
Vom regionalen Mastschwein

S.SCHOPF ArtNr. 000360

MARINIERT
Vom regionalen Mastschwein

S.KOTELETT ArtNr. 000318

ABGEZOGEN M. KNOCHEN
Vom regionalen Mastschwein

S.KOTELETT ArtNr. 000319

M. SCHWARTE U. KNOCHEN
Vom regionalen Mastschwein

S.KOTELETT ArtNr. 000344

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN
Vom regionalen Mastschwein

S.KOTELETT ArtNr. 00344

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN, GESTEAKT
Vom regionalen Mastschwein

S.KOTELETT ArtNr. 003345

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN, GEWÜRZT
Vom regionalen Mastschwein

S.KOTELETT ArtNr. 000361

MARINIERT, GESTEAKT
Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 001340

GESCHNITTEN
Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 002340

STREIFIG
Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 003382

UNTERGRIFFEN ZUM FÜLLEN
Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 002382

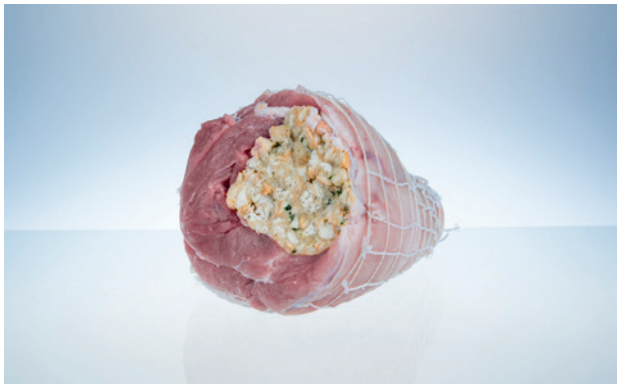
AUFGEFÄCHERT ZUM ROLLEN
Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 000362

MARINIERT
Vom regionalen Mastschwein

S.BAUCH ArtNr. 000621

GEFÜLLT M. SEMMELFÜLLE
Vom regionalen Mastschwein

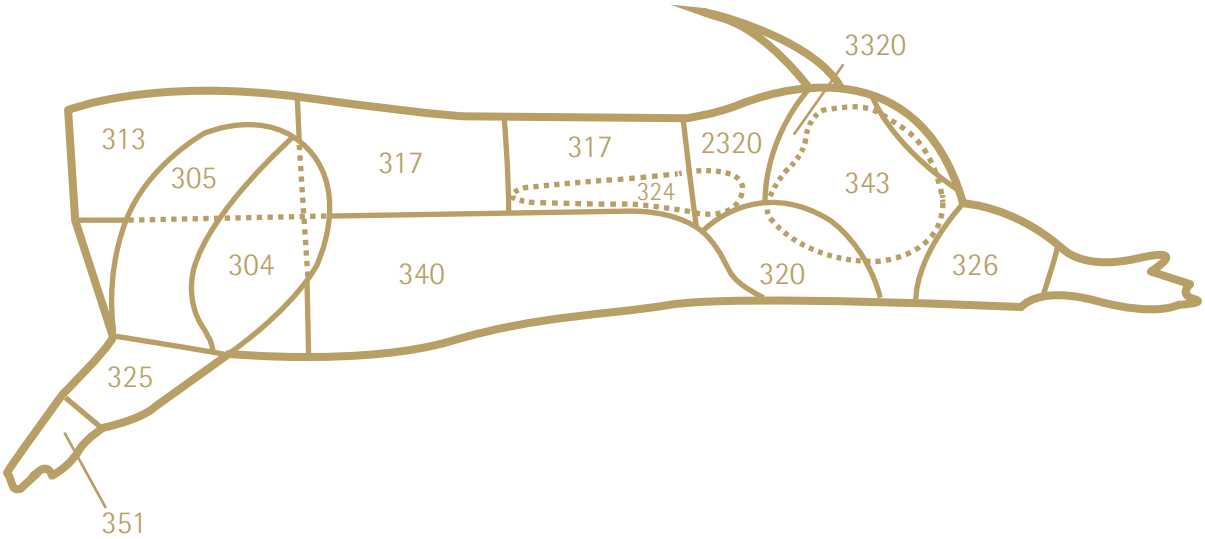


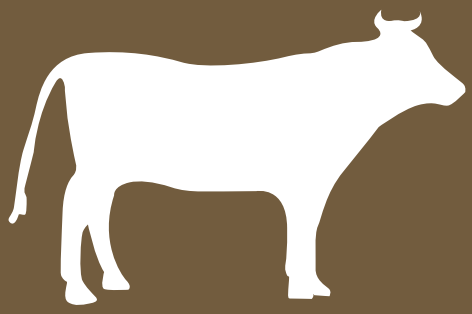
S.GEFÜLLTE STELZE

ArtNr. 000643

HOHL AUSGELÖSTE, HINTERE STELZE, GEFÜLLT M. SEMMELFÜLLE

Vom regionalen Mastschwein





RIND FLEISCH

In unserem Betrieb verarbeiten wir vor allem Rinderrassen,
wie Fleckvieh, Chardons und Limousine.
Rinder aus der Region.

R.MAGERES MEISEL ArtNr. 001409

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.SCHULTERSCHERZL ArtNr. 000409

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.VERBORGENES ArtNr. 000407

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN

R.SCHERMRIPPE ArtNr. 000405

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.BRUSTKERN ArtNr. 000403

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN

R.DICKE SCHULTER ArtNr. 000408

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.SCHALE **ArtNr. 000415**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.NUß **ArtNr. 000414**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.TAFELSTÜCK **ArtNr. 000433**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.WEIßES SCHERZL **ArtNr. 000411**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.HÜFERSCHERZL **ArtNr. 000413**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

R.HÜFERSCHWANZL **ArtNr. 001413**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.WADE GESCHNITTEN ArtNr. 001401

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.SCHNITZL ArtNr. 000431

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.GULASCH 4x4 ArtNr. 000465

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.GULASCHSUPPENFL. ArtNr. 000464

1,5 x 1,5
Vom regionalen Mastschwein

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.GESCHNETZELTES ArtNr. 000466

V. GUSTO
Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.GESCHNETZELTES ArtNr. 01466

V. VORDEREN
Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.TAFELSPITZ **ArtNr. 000412**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN

R.FILET CA. 2,3-2,5 KG **ArtNr. 000419**
R.FILET CA. 1,8-2,0 KG **ArtNr. 001419**
O. KETTE
Vom regionalen Jungstier
KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | BRATEN | **KURZBRATEN**

R.BEIRIED **ArtNr. 000417**
R.BEIRIED GESCHNITTEN **ArtNr. 001418**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

R.ROSTBRATEN **ArtNr. 000416**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

R.GAB **ArtNr. 000410**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

R.SCHLEPP **ArtNr. 000429**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.WADE **ArtNr. 000401**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

R.HALS **ArtNr. 000402**

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

VORD. R.FLEISCH **ArtNr. 000440**

ZUM BRATEN

Vom regionalen Jungstier

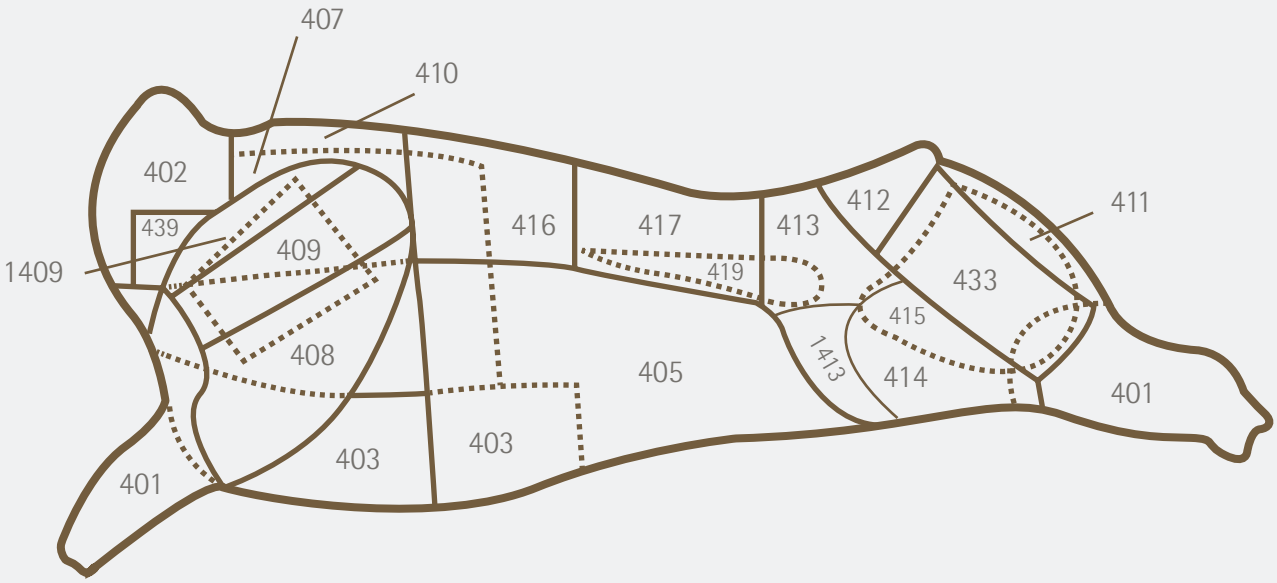
KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

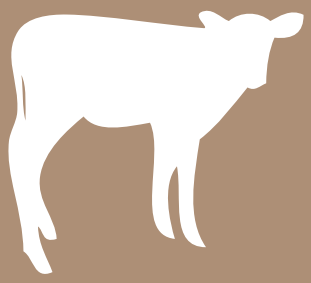
VORD. R.FLEISCH **ArtNr. 000407**

ZUM KOCHEN

Vom regionalen Jungstier

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN





KALB FLEISCH

In unserem Betrieb verarbeiten wir überwiegend Milchkälber mit einem Höchstgewicht von ca. 120 kg Lebendgewicht. Diese werden in der Region eingekauft.

K.SCHULTER
ArtNr. 000504

AUSGELÖST
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.SCHULTER DICK
ArtNr. 000505

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.BRUST
ArtNr. 000502

M. KNOCHEN
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.HALS
ArtNr. 000507

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.BRUST
ArtNr. 000503

O. KNOCHEN
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.BRUST
ArtNr. 000622

M. SEMMELFÜLLE
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.HÜFTE ArtNr. 000509

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.KAISERTEIL ArtNr. 000510

ENTVLIEST
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.NUß ArtNr. 000539

ENTVLIEST
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.FRICANDEAU/ROLLE ArtNr. 000540

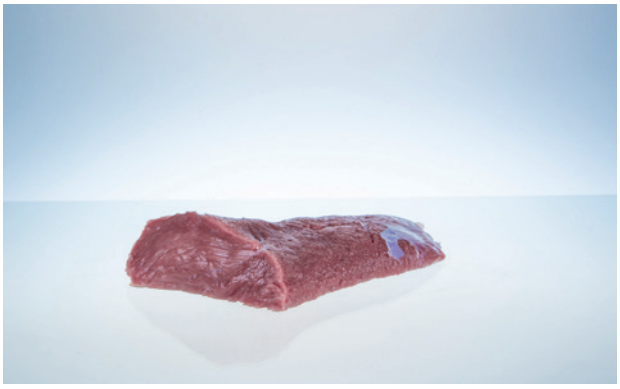
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.KAVALIERSPITZ ArtNr. 000531

M. SCHULTERSCHERZL
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN



K.TAFELSPITZ ArtNr. 000543

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN

K.RÜCKEN
ArtNr. 000523

AUSGELÖST
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.KARREE
ArtNr. 000528

M. 8 RIPPEN
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.RÜCKENROSEN
ArtNr. 000529

ENTVLIEST
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.FILET
ArtNr. 000522

O. KETTE CA. 0,5 KG
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | BRATEN | **KURZBRATEN**

K.KOTELETT
ArtNr. 000506

M. KNOCHEN
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.KOTELETT
ArtNr. 001523

AUSGELÖST
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | BRATEN | **KURZBRATEN**

K.STELZE
ArtNr. 000511

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.VÖGERL
ArtNr. 000512

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

K.BACKERL
ArtNr. 000545

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | **DÜNSTEN** | **SCHMOREN** | BRATEN | KURZBRATEN

K.GULASCH
ArtNr. 000524

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | **DÜNSTEN** | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN

OSSO BUCCO
ArtNr. 000536

SCHEIBEN VON DER KALBSSTELZE
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | **SCHMOREN** | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.NIERE IM FETT
ArtNr. 000521

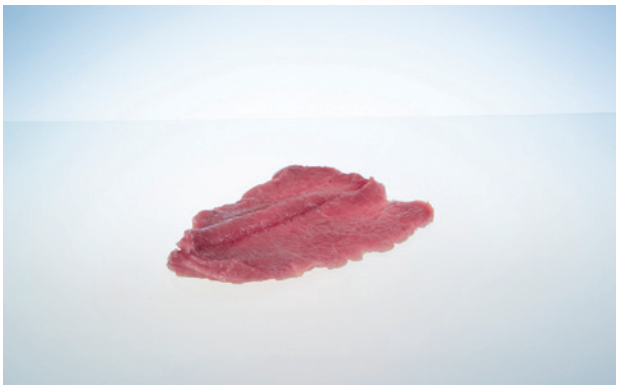
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.SCHNITZL
ArtNr. 000509

IM GANZEN ENTVLIEST
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**



K.SCHNITZL
ArtNr. 000508

GESCHNITTEN
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | **KURZBRATEN**

K.GESCHNETZELTES
ArtNr. 000538

STREIFIG
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | **DÜNSTEN** | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN

K.RAGOUT
ArtNr. 000525

1,5 x 1,5
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | **DÜNSTEN** | SCHMOREN | BRATEN | KURZBRATEN

K.BRATEN
ArtNr. 000501

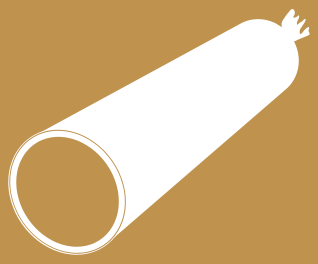
GEROLLT, GANZE STÜCKE V. HALS O. SCHULTER
Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN

K.NIERENBRATEN
ArtNr. 000519

Vom regionalen Milchkalb

KOCHEN | DÜNSTEN | SCHMOREN | **BRATEN** | KURZBRATEN



STANGEN WURSTWAREN

Unsere Stangenwurst wird auf Wunsch im ganzen oder halben Stangen, offen oder vakuumiert, geliefert.
Alle Produkte, ausgenommen Salami, kommen aus der eigenen Produktion.

EXTRA
ArtNr. 000001

GANZE O. HALBE STANGE
Aus eigener Produktion
ca. 2,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

PIKANT
ArtNr. 000004

Aus eigener Produktion
ca. 2,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

LYONER
ArtNr. 000003

SENFKÖRNER ALS EINLAGE
Aus eigener Produktion
ca. 2,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

KRAKAUER
ArtNr. 000005

Aus eigener Produktion
ca. 2,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

AUFSCHNITTWURST
ArtNr. 000002

PISTAZIEN ALS EINLAGE
Aus eigener Produktion
ca. 2,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

CHAMPIGNONWURST
ArtNr. 000007

Aus eigener Produktion
ca. 2,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

WEIßE KALBS-PARISER
ArtNr. 000018

Aus eigener Produktion
ca. 1,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

GARTENPIKANT
ArtNr. 000111

Aus eigener Produktion
ca. 2,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

HAUSSULZ
ArtNr. 000019

Aus eigener Produktion
ca. 3,9 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

WURSTSULZ
ArtNr. 000165

Aus eigener Produktion
ca. 3,9 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

SCHINKENSULZ
ArtNr. 000166

Aus eigener Produktion
ca. 3,9 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

WURSTSALATSTANGERL
ArtNr. 004001

Aus eigener Produktion
ca. 1 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

EXTRAKRANZL

ArtNr. 000053

Aus eigener Produktion
ca. 80 dag / Kranzl

Glutenfrei
Laktosefrei

LEBERSTREICHWURST

ArtNr. 000060

Aus eigener Produktion
ca. 1,2 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

KALBSLEBERSTREICHWURST

ArtNr. 000061

Aus eigener Produktion
ca. 7 dag / 12 dag

Glutenfrei
Laktosefrei

BLUTWURSTBRÄT

ArtNr. 000624

IN DER STANGE
Aus eigener Produktion
ca. 2,2 kg / Stg.

Laktosefrei

HUSARENWURST
ArtNr. 000014

Aus eigener Produktion
ca. 2,2 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

FLORENTINER
ArtNr. 000066

Aus eigener Produktion
ca. 2,2 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

GÖTTINGER
ArtNr. 000008

Aus eigener Produktion
ca. 2,5 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

TIROLER
ArtNr. 000009

Aus eigener Produktion
ca. 2,6 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

WIENER
ArtNr. 000010

Aus eigener Produktion
ca. 2,6 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

POLNISCHE
ArtNr. 000011

Aus eigener Produktion
ca. 2,6 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

JAUSENWURST
ArtNr. 000012

Aus eigener Produktion
ca. 1,7 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

KÄSWURST
ArtNr. 000015

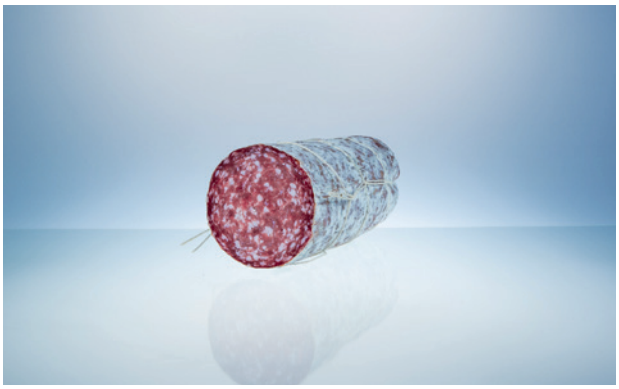
25% EMMENTHALER EINLAGE
Aus eigener Produktion
ca. 2,7 kg / Stg.

Glutenfrei

SALAMI
ArtNr. 000025

ca. 0,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei



MAILÄNDER
ArtNr. 000026

ca. 3 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

KANTWURST
ArtNr. 000027

ca. 1,4 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

KAISERWURST
ArtNr. 000051

Aus eigener Produktion
ca. 3 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

SCHAUNBURGSTANGERL ArtNr. 000100

Aus eigener Produktion
ca. 45 dag / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

ASCHACHERSTANGERL ArtNr. 002008

Aus eigener Produktion
ca. 50 dag / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

KRAKAUERPUNKERL ArtNr. 002005

Aus eigener Produktion
ca. 35 dag / Stk.

Glutenfrei
Laktosefrei

EXTRAPUNKERL ArtNr. 002001

Aus eigener Produktion
ca. 35 dag / Stk.

Glutenfrei
Laktosefrei

KÄSWURSTPUNKERL ArtNr. 002015

25% EMMENTHALER EINLAGE
Aus eigener Produktion
ca. 40 dag / Stk.

Glutenfrei

NÜSSCHEN ArtNr. 000103

NUSSANTEIL
Aus eigener Produktion
ca. 25 dag / Stk.

Glutenfrei
Laktosefrei

BRAUNSCHWEIGER IN ST. ArtNr. 000077

Aus eigener Produktion
ca. 1,8 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

BRAUNSCHWEIGERKRANZL ArtNr. 000043

Aus eigener Produktion
ca. 0,8 kg / Kranzl

Glutenfrei
Laktosefrei

TIROLERPUNKERL ArtNr. 002009

Aus eigener Produktion
ca. 35 dag / Stk.

Glutenfrei
Laktosefrei

FETTPOLNISCHE ArtNr. 000102

Aus eigener Produktion
ca. 0,8 kg / Kranzl

Glutenfrei
Laktosefrei

PUTEN WURST

PUTENPIKANT ArtNr. 000090

Aus eigener Produktion
ca. 2,4 kg / Stg.

Glutenfrei
Laktosefrei

P-KRAKAUER

ArtNr. 00094

Aus eigener Produktion
ca. 2,6 kg / Stg

Glutenfrei
Laktosefrei

P-EXTRA

ArtNr. 000095

Aus eigener Produktion
ca. 2,4 kg / Stg

Glutenfrei
Laktosefrei

P-KNACKER

ArtNr. 000091

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

P-FRANKFURTER

ArtNr. 000092

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

P-BRATWURST

ArtNr. 000000

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

P-BERNER

ArtNr. 000611

Aus eigener Produktion

Glutenfrei

SORTIMENT ANGEBOT

FRÜHSTÜCKSSORTIMENT ArtNr. 000080

EXTRA, AUFSCHNITTWURST, FOLIENSCHINKEN KAISERWURST

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

8ER.SORTIMENT ArtNr. 000174

PIKANT, KRAKAUER, TIROLER, WIENER, AUFSCHNITTWURST, LYONER, GÖTTINGER, EXTRA

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

3ER.SCHINKENSORTIMENT ArtNr. 000700

PRESS-, RAUCH-, FOLIENSCHINKEN

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

PUTENSORTIMENT 3-FACH ArtNr. 000089

PIKANT, EXTRA, KRAKAUER

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

3ER.SORTIMENT
ArtNr. 000101

EXTRA, LYONER, WIENER
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

4ER.SORTIMENT
ArtNr. 000172

EXTRA, PIKANT, KRAKAUER, KÄSWURST
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

EXCLUSIV - SORTIMENT
ArtNr. 000173

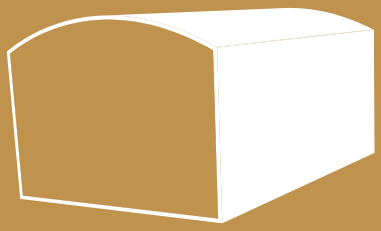
AUFSCHNITTWURST, KRAKAUER, GÖTTINGER, LYONER, KAISERWURST
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

6ER.SORTIMENT
ArtNr. 000052

KRAKAUER, TIROLER, EXTRA, PIKANT, LYONER, WIENER
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei



LEBERKÄSE

LEBERKÄSE
ArtNr. 000050

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

PARISER LK
ArtNr. 000076

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

PFEFFERONI LK
ArtNr. 000068

M. FRISCHEN PFEFFERONI
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KÄS LK
ArtNr. 000069

25% KÄSANTEIL
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

MÜNCHNER LK
ArtNr. 000067

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

PUTEN LK
ArtNr. 000093

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KALBS LK ArtNr. 000096

Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

LK BRÄT ArtNr. 000601
PFEFFERONI LK BRÄT ArtNr. 000600
KÄS LK BRAÄT ArtNr. 000599

ZUM SELBER BACKEN 1 o. 2 kg Pfandl
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

WÜRSTELWARE

Unsere Wurstwaren zeichnen sich durch den hohen Rindfleischanteil aus, darüber hinaus verwenden wir ausschließlich Naturdärme. Um den vollen Geschmack zu erhalten und den Saftverlust zu verhindern verpacken wir unsere Wurstwaren unter Schutzgasatmosphäre. Dadurch erreichen wir höchste Wurstqualität.

FRANKFURTER
ArtNr. 000031

1,2 KG / PKG | 10 PAAR
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

FRANKFURTER MINI
ArtNr. 000140

1,0 KG / PKG
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

DEBREZINER
ArtNr. 000032

1,2 KG / PKG | 10 PAAR
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

DEBREZINER MINI
ArtNr. 000140

1,0 KG / PKG
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KNACKER/SALZBURGER
ArtNr. 000030

1,5 KG / PKG | 10 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

BUREN/KRAINER
ArtNr. 000038

1,2 KG / PKG | 10 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

PUßTA ArtNr. 000039

1,2 KG / PKG | 10 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KÄSEKRAINER ArtNr. 000040

1,2 KG / PKG | 10 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

CURRYWURST ArtNr. 000058

1,6 KG / PKG | 10 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KÄSEPUßTA ArtNr. 001039

1,6 KG / PKG | 10 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

BERNER ArtNr. 000612

KÄSEANTEIL
0,9 KG ODER 4,5 KG / PKG | 10 STK BZW 50 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

SCHINKENBERNER ArtNr. 000646

0,9 KG ODER 4,5 KG / PKG | 10 STK BZW 50 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

CABANOSSI
ArtNr. 000045

1,3 KG / PKG | 10 PAAR
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

ODERBERGER
ArtNr. 000041

1,3 KG / PKG | 10 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

LANDJÄGER
ArtNr. 000042

1,2 KG / PKG | 10 PAAR
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

TORPEDOS
ArtNr. 000049

1 KG / PKG | CA. 30 STK
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

BLUNZENKRANZL
ArtNr. 000046

Aus eigener Produktion

Laktosefrei

BRATLEBERWURST
ArtNr. 000047

Aus eigener Produktion

Laktosefrei

WEISSE WARE

Um topfrische Qualität zu garantieren, wird weiße Ware fast täglich auf Bestellung produziert. Grammierung kann auf Wunsch geändert werden. Wir verpacken unsere Wurstwaren unter Schutzgasatmosphäre.

AUGSBURGER ArtNr. 000036

MAGERFLEISCHANTEIL 100% SCHWEIN

Aus eigener Produktion

ca. 120 g / Stk.

Glutenfrei

Laktosefrei

NÜRNBURGER BRATWÜRSTEL ArtNr. 001033

ca. 8 cm

Aus eigener Produktion

ca. 35 g / Stk.

Glutenfrei

Laktosefrei

BRATWÜRSTEL
ArtNr. 000033

1,2 KG / PKG | 10 PAAR
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KALBSBRATWÜRSTEL
ArtNr. 000034

1,2 KG / PKG | 10 PAAR
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

BAUERNBRATWURST
ArtNr. 000035

MAGERFLEISCHANTEIL 100% SCHWEIN
Aus eigener Produktion
ca. 120 g / Stk.

Glutenfrei
Laktosefrei

MÜNCHNER
ArtNr. 000037

MAGERFLEISCHANTEIL 100% KALB
m. frischer Petersilie
Aus eigener Produktion
ca. 120 g / Stk

Glutenfrei
Laktosefrei

CEPOLATA
ArtNr. 000079

ca. 8 cm
Aus eigener Produktion
ca. 35 g / Stk.

Glutenfrei
Laktosefrei

SELCH UND SURFLEISCH

Das von uns erzeugte Specksortiment wird über reinen Buchenspänen mehrere Tage langsam geräuchert und klimatisiert. Das Produkt verliert ca. 30% Wassergehalt und gewinnt dadurch enorm an Geschmack.

KARREESPECK **ArtNr. 000211**

OHNE SCHWARTE

Aus eigener Produktion
ca. 30% Abtrocknung

SCHULTERSPECK **ArtNr. 000212**

Aus eigener Produktion
ca. 30% Abtrocknung

SCHINKENSPECK **ArtNr. 000213**

Aus eigener Produktion
ca. 30% Abtrocknung

MANGALIZASPECK **ArtNr. 000215**

Aus eigener Produktion
ca. 30% Abtrocknung

SELCHRIPPERL **ArtNr. 000216**

Aus eigener Produktion
ca. 30% Abtrocknung

BAUCHSPECK **ArtNr. 000210**

Aus eigener Produktion
ca. 30% Abtrocknung

KAISERFLEISCH **ArtNr. 000220**

Aus eigener Produktion

SCHULTERSPECK **ArtNr. 000212**
GEWÜRFELT, MAGER **ArtNr. 001212**
Aus eigener Produktion

HAMBURGER **ArtNr. 000204**
HAMBURGER GEWÜRFELT **ArtNr. 000626**
Aus eigener Produktion

SPICKSPECK **ArtNr. 000207**

Aus eigener Produktion

R.ZUNGE **ArtNr. 000206**
GESURT U. GESELCHT
Aus eigener Produktion

GRAMMLN **ArtNr. 000337**

Aus eigener Produktion

SELCHBAUCH **ArtNr. 000201**

Aus eigener Produktion

TEILSAMES **ArtNr. 000202**

AUS DER SCHULTER

Aus eigener Produktion

SELCHROLLER (SCHULTER) **ArtNr. 000203**

Aus eigener Produktion

SELCHSCHOPF **ArtNr. 000208**

Aus eigener Produktion

SELCHKARREE **ArtNr. 000209**

Aus eigener Produktion

K.ZUNGE GESELCHT **ArtNr. 000244**

S.ZUNGE GESELCHT **ArtNr. 000205**

Aus eigener Produktion

SURSCHOPF

AUSGELÖST U. ABGEZOGEN **ArtNr. 000371**
M. SCHWARTE **ArtNr. 000377**
Aus eigener Produktion

SURKARREE **ArtNr. 000370**

Aus eigener Produktion

SURBAUCH **ArtNr. 000372**

M. SCHWARTE
Aus eigener Produktion

SURSCHULTER **ArtNr. 000373**

Aus eigener Produktion

SURSTELZE **ArtNr. 000374**

HINTERE
Aus eigener Produktion

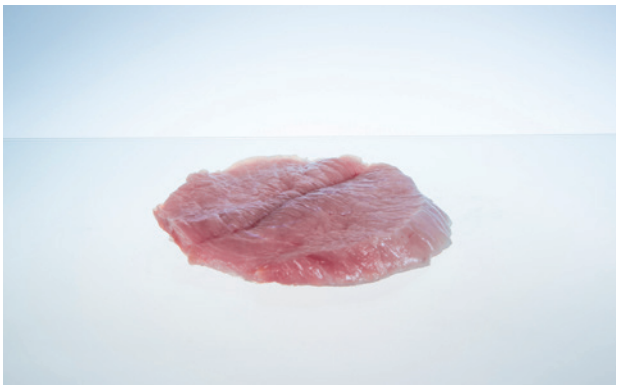
SURRIPPERL **ArtNr. 000375**

BRUSTSPITZ
Aus eigener Produktion

SURKARREE **ArtNr. 000370**

GEFÜLLT M. BLATTSPINAT

Aus eigener Produktion



SURSCHNITZL **ArtNr. 000376**

GESCHNITTEN U. KALIBRIERT

Aus eigener Produktion

SURSTELZE **ArtNr. 001374**

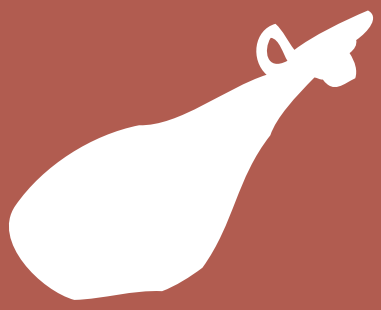
GEFÜLLT M. SEMMELFÜLLE

Aus eigener Produktion

R.ZUNGE GEPÖKELT **ArtNr. 000460**

AUCH V. KALB U. SCHWEIN

Aus eigener Produktion



SCHINKEN SPEZIALITÄTEN

Unsere Schinkenspezialitäten werden ausschließlich in der eigenen Produktion hergestellt.

PRESSSCHINKEN
ArtNr. 000701

M. FETTRAND
Aus eigener Produktion
ca. 5,7 kg im Ganzen

Glutenfrei
Laktosefrei

TOASTSCHINKEN
ArtNr. 000702

Aus eigener Produktion
ca. 3,8 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

TOASTBLOCK
ArtNr. 000731

Aus eigener Produktion
ca. 3,8 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

HONIGSCHINKEN
ArtNr. 000703

M. HONIGKRUSTE
Aus eigener Produktion
ca. 5,7 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

RINDERSAFTSCHINKEN
ArtNr. 003731

IM BLOCK
Aus eigener Produktion
ca. 3,8 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

RINDERSAFTSCHINKEN
ArtNr. 000707

AUS DEM WEIßEN SCHERZL HERGESTELLT
ÜBER BUCHENSPÄNE GERÄUCHERT
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

RAUCHSCHINKEN
ArtNr. 000708

Aus eigener Produktion
ca. 3,8 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

PUTENPRESSSCHINKEN
ArtNr. 000726

Aus eigener Produktion
ca. 3,8 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

BEINSCHINKEN
ArtNr. 000711

Aus eigener Produktion
halbiert ca. 2-3 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

SAUNASCHINKEN
ArtNr. 000712

Aus eigener Produktion
halbiert ca. 2,7 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

PUTENRAUCHSCHINKEN
ArtNr. 000709

Aus eigener Produktion
ca. 3,8 kg

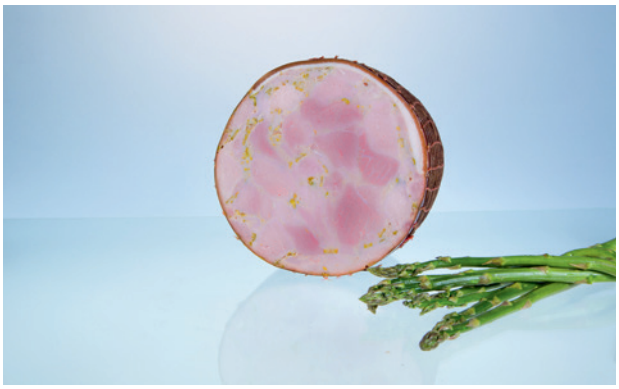
Glutenfrei
Laktosefrei

FOLIENSCHINKEN

ArtNr. 000713

Aus eigener Produktion
ca. 5,7 kg

Glutenfrei
Laktosefrei

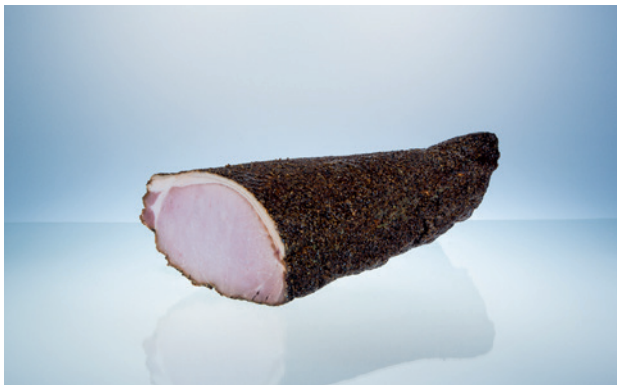


ORIG. EFERDINGER SPARGELSCHINKEN

ArtNr. 000724

Mit frischem Eferdinger Spargel
Saisonales Produkt
halbiert ca. 2,9 kg

Glutenfrei
Laktosefrei



PFEFFERRAUCHFLEISCH

ArtNr. 000705

M. PFEFFER UMMANTELT
Aus eigener Produktion
halbiert ca. 1,5 kg

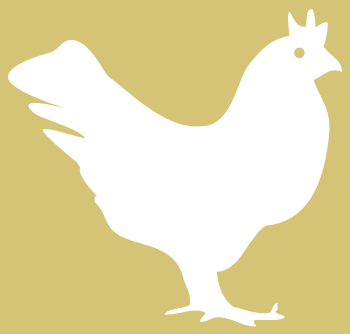
Glutenfrei
Laktosefrei

HEURIGENKARREE

ArtNr. 000706

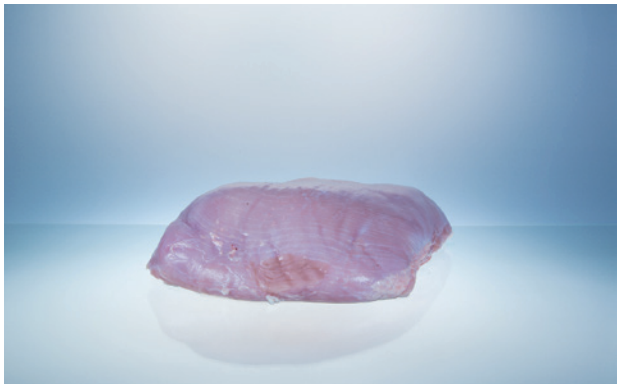
LEICHT GERÄUCHERT
Aus eigener Produktion
halbiert ca. 1,5 kg

Glutenfrei
Laktosefrei



GEFLÜGEL PUTE

Wir liefern ausschließlich Frischeprodukte von Geflügel und Pute.



PUTENBRUST ArtNr. 000801

CA. 2-3 KG

PUTENGESCHNETZELTES ArtNr. 000803

STREIFIG GESCHNITTEN

PUTENSCHNITZL ArtNr. 000802

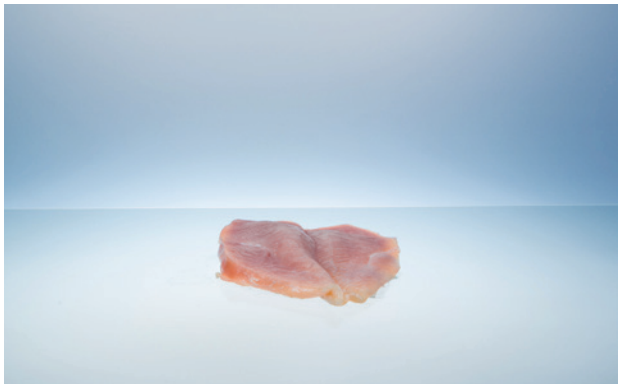
AUF WUNSCH GEPLÄTTET

HÜHNERFILET ArtNr. 000850

Kalibriert: 14, 16, 18 dag

HÜHNERGESCHNETZELTES ArtNr. 000851

STREIFIG GESCHNITTEN



HÜHNERFILETSCHNITZL ArtNr. 000852

Kalibriert: 14, 16, 18 dag

KNOCHEN

R.KNOCHEN ArtNr. 000427

Aus eigener Produktion

K.KNOCHEN ArtNr. 000518

Aus eigener Produktion

R.FLEISCHKNOCHEN ArtNr. 000428
MARKKNOCHEN ArtNr. 000434

Aus eigener Produktion

S.KNOCHEN ArtNr. 000327

Aus eigener Produktion

HALB FERTIGES

Bei diesen Produkten handelt es sich um großküchentaugliche, vorbereitete Produkte. Diese werden ausschließlich auf Bestellung produziert und frisch angeliefert.

HÜHNERFILETSPIEß ArtNr. 000667

(ZUCCHINI, ZWIEBEL, O. SPECK)

ca. 20 dag

Aus eigener Produktion

Glutenfrei

Laktosefrei

PUTENSPIEß ArtNr. 000654

(ZUCCHINI, ZWIEBEL, O. SPECK)

ca. 20 dag

Aus eigener Produktion

Glutenfrei

Laktosefrei

GARNIERTER GRILLSPIEß
ArtNr. 000618

(S.FLEISCH, ZWIEBEL, PAPRIKA, SPECK)
ca. 20 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

S.FILETSPIEß
ArtNr. 000871

(S.FLEISCH, SPECK, PAPRIKA, ZWIEBEL)
ca. 20 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

WÜRSTELSPIEß
ArtNr. 000617

FRANKFURTER | DEBREZINER | BRATWÜRSTEL
ca. 20 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

ZIGEUNERSPIEß
ArtNr. 000872

S.FLEISCH, P.FLEISCH, FRANKFURTER, SPECK, PAPRIKA, ZWIEBEL
ca. 20-22 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

R.ROULADEN
ArtNr. 000614

FÜLLE: GEMÜSE U. 100% RINDFLEISCH
5 Stk. aufgespießt | ca. 20 dag
(auch ohne Speck möglich)
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

K.ROULADEN
ArtNr. 000591

FÜLLE: GEMÜSE U. 100% KALBFLEISCH
5 Stk. aufgespießt | ca. 20 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

FÖRSTERROULADEN ArtNr. 000649

FÜLLE: GEMÜSE U. SCHWEINEFLEISCH

5 Stk. aufgespießt | ca. 20 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KOHLROULADEN ArtNr. 000647

FÜLLE: FASCHIERTES GEWÜRZT

5 Stk. aufgespießt | ca. 20 dag
(Alternativ m. Wildfrace gefüllt)
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KRAUTROULADEN ArtNr. 000644

FÜLLE: FASCHIERTES GEWÜRZT

5 Stk. aufgespießt | ca. 20 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

PUTENROULADEN ArtNr. 000636

FÜLLE: GEMÜSE U. 100% PUTENFLEISCH

5 Stk. aufgespießt | ca. 20-22 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

S.BEUSCHL ArtNr. 000619

GEKOCHT U. GESCHNITTEN

Glutenfrei
Laktosefrei

PUTEN CORDON BLEU ArtNr. 000642

CA. 6 DAG SCHINKEN-/KÄSEFÜLLUNG

S.CORDON BLEU
ArtNr. 000633

CA. 6 DAG KÄSE/SCHINKENFÜLLE
Vom regionalen Mastschwein

S.KOTELETT
ArtNr. 000628

GEFÜLLT, CA. 6 DAG KÄSE/SCHINKENFÜLLE
Vom regionalen Mastschwein

K.INVOLTINI
ArtNr. 000592

FÜLLE: PARMASCHINKEN, MOZZARELLA, BASILIKUMPESTO
ca. 20-22 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

P.INVOLTINI
ArtNr. 000659

FÜLLE: PUTENSCHINKEN, MOZZARELLA, BASILIKUMPESTO
ca. 20-22 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

ZIRB'N-SCHLÖSSL CORDON BLEU
ArtNr. 000655

FÜLLE: TOPFEN, JUNGZWIEBEL, SELCHFLEISCH, KÄSE, WURST
Vom regionalen Mastschwein

GEFÜLLTE PAPRIKA
ArtNr. 000645

FÜLLE: FASCHIERTES GEWÜRZT U. REIS
16 dag Fülle | Gesamtgewicht ca. 20 dag
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

FASCHIERTES

Standardmäßig wird Faschiertes mit einer 3mm Körnung, am Tag der Auslieferung, hergestellt. Natürlich wird auch gröberes Faschiertes auf Kundenwunsch produziert. Dies kann bis 13mm Körnung hergestellt werden z.B. Chili con Carne.

FASCHIERTES ArtNr. 000462

100% RIND
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

FASCHIERTES ArtNr. 000526

100% KALB
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

FASCHIERTES ArtNr. 000334

60% SCHWEIN | 40% RIND
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

FASCHIERTER BRATEN ArtNr. 000606

HAUSMACHER | OFFEN ODER IM 2KG PFANDL
Wird mit frischen Kräutern, Zwiebel
u. Weißbrot hergestellt.
Aus eigener Produktion

Laktosefrei

STEFANIBRATEN ArtNr. 000635

M. GEKOCHTEN EIERN U. WÜRSTELEINLAGE
Aus eigener Produktion

Laktosefrei

FASCH. LAIBCHEN (Kalibrierung auf Wunsch)

ROH ArtNr. 000639
VORGEGART ArtNr. 000616
Oder Hausmacher: werden mit frischen
Kräutern, Zwiebel u. Weißbrot hergestellt.

Laktosefrei

LEBERSCHÄDL
ArtNr. 000615

IM 2 KG PFANDL
Aus eigener Produktion

Laktosefrei

CEVAPCICI ROH
ArtNr. 000613

CEVAPCICI VORGEDÄMPFT
ArtNr. 006113

AUF WUNSCH KALIBRIERT
4 Stk. / Portion
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

KÄSEGRILLER/-STANGERL
ArtNr. 000084

8 DAG ODER AUF WUNSCH KALIBRIERT
Aus eigener Produktion

Glutenfrei

PFEFFERGRILLER/-STANGERL
ArtNr. 000085

8 DAG ODER AUF WUNSCH KALIBRIERT
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

PUßTALAIBCHEN
ArtNr. 001613

AUF WUNSCH KALIBRIERT
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

SCHWEINSMAISEN
ArtNr. 000055

IM NETZ, 16 DAG
Aus eigener Produktion

Glutenfrei
Laktosefrei

INNEREIEN

In unserem Betrieb werden ausschließlich frische Innereien verwendet.

K.LEBER ArtNr. 000515
S.LEBER ArtNr. 000331
R.LEBER ArtNr. 000422

Aus eigener Produktion

K.BRIES ArtNr. 000513

Aus eigener Produktion

K.ZUNGE ArtNr. 000544
R.ZUNGE ArtNr. 000426
S.ZUNGE ArtNr. 000350

Aus eigener Produktion

FLEISCHHAUEREI OZLBERGER
Kirchenplatz 13
4081 Hartkirchen
TEL: 07273 6362 FAX: 07273 63 62-209

bestellung@ozlberger.com