



Eventlocation | Fleischerei | Regionalladen | Zimmer

*Unsere
hausgemachten
Produkte*

Hauptstraße 20 | 3142 Perschling
02784 2242 | www.rudolfwurlitzer.com



Wir sind ein Traditionsbetrieb in Familienhand aus Perschling und verwöhnen Sie gerne mit hausgemachten, nach traditioneller Art verarbeiteten Fleisch- und Wurstwaren sowie selbstgemachten Fertigprodukten aus der Region.

Unsere Öffnungszeiten:

Donnerstag & Freitag
8 - 12 Uhr mit Bedienung

Montag - Sonntag
Ganztags mit Selbstbedienung



Regional - Traditionell - Nachhaltig

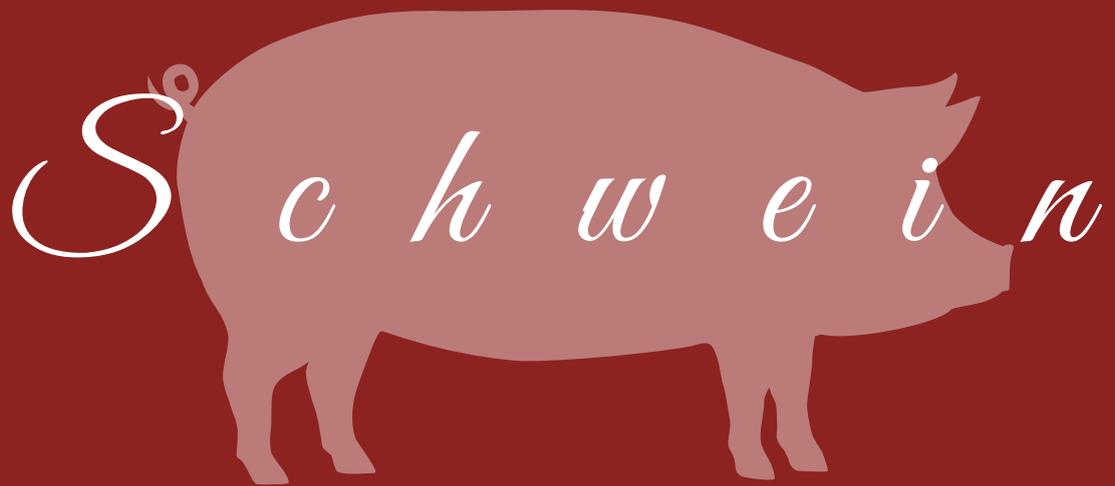
Unsere Tiere kommen von Bauern
aus dem Perschlingtal
– langjährig vertraut und mit viel
Sorgfalt gehalten.

Geschlachtet wird direkt bei uns
in Perschling – so wie's schon seit
Generationen gemacht wird.

Das Ergebnis:
Eine breite Auswahl an
hausgemachten Produkten,
auf die wir besonders stolz sind.

Inhalt

- 01* Schwein
- 02* Rind
- 03* Huhn
- 04* Selchware
- 05* Würste
- 06* Würstel
- 07* Fertigprodukte
- 08* Tiefkühlknödel



S c h w e i n

.. zum braten:

Bauchfleisch
Karree
Schopfbraten
Schluß
Schulter
Schweinswangerl
Stelze

.. zum grillen:

Grillspieß (Schwein & Rind)
Mariniertes Bauchfleisch
Marinierter Schopfbraten
Mariniertes T-Bone Steak vom Schwein
Marinierte Kotelett
Marinierte Ripperl
Marinierte Spareribs (vorgegart)
Schweinslungenbraten
Schweinslendchen

S c h w e i n

Innereien:

Beuschel
Schweinsherz
Schweinshirn
Schweinsnierndln
Schweinsleber
Schweinszunge

Sonstiges:

Geschnittene Schweinsschnitzel
Gemischtes Faschiertes
Geschnittene Surschnitzel
Mariniertes Geschnetzeltes
Suppenknochen

Tiernahrung:

Geselchte Schweineohren
Hunde/Katzenfutter



R i n d

.. zum kochen & braten:

Brustkern

Fledermäuse

Herzzapfen

Hinteres Ausgelöstes

Hüferl

Hüferlschwanzel

Kavalierspitz

Kruspelspitz

Mageres Meiserl

Rieddeckel

Rindshals

Rindswangerl

Schulter

Schulterscherzel

Tafelspitz

Tafelstück

Wadschunken (Gulaschfleisch)

Weißes Scherzel

R i n d

.. zum grillen:

Beiried

Grillspieß (Schwein & Rind)

Rindslungenbraten im Ganzen

Rindslungenbraten Steak

Rindslungenbratenspitzen

Rostbraten/Rib Eye Steak

T-Bone Steak

Innereien:

Rindsherz

Rindsleber

Rindslunge

Rindszunge

R i n d

.. für die Suppe:

Beinflfleisch
Fleischknochen
Rindermarkknochen
Schlepp

Sonstiges:

Faschiertes Rindfleisch
Gemischtes Faschiertes
Geschnittene Rindsschnitzel

Tiernahrung:

Hunde/Katzenfutter
Kopffleisch vom Rind
Ochsenziemer (Kauknochen)
Roher Kuttel



H u h n

.. zum kochen:

Hühner-Suppenklein

.. zum grillen:

Hühnerfilet

Hühnerflügerl

Hühnerkeule

Huhn im Ganzen

Mariniertes Geschnetzeltes

Innereien:

Hühnerleber

Hühnerherz

Selchwarre



Selechware

Rohes oder gekochtes Geselchtes:

Geselchtes Bauchfleisch
Geselchtes Fricandeau
Geselchte Nuss
Geselchtes Karree
Geselchter Rohschinken
Geselchte Ripperl
Geselchte Schulter
Geselchter Schopf
Geselchter Schluß
Geselchte hintere Stelze

Schinken & Speck:

Hausschinken
Knoblauchspeck
Paprikaspeck
Pfefferspeck



W ü r s t e

Brühwürste:

Braunschweiger
Champignonwurst
Dürre im Kranz
Extrawurst
Extra im Kranz
Husarenwurst
Knoblauchwurst
Käsewurst
Krakauer
Pikantwurst
Polnische
Rauchwurst
Speckwurst
Tiroler
Wiener

W ü r s t e

Kochwürste:

Blutwurst (Stange & Kranz)
Presswurst

Rohwürste:

Kantwurst
Salami

Leberkäse:

Leberkäse normal
Käseleberkäse
Pikantleberkäse (scharf)

*Gerne legen wir für Sie
Brötchen sowie Wurst-,
Fleisch-, Käse-
oder gemischte Platten.*



W ü r s t e l

.. zum grillen:

Berner Würstel

Chillikäsekraimer

Grillbratwürstel

Käsekraimer

Würstelmix (Berner, Bratwürstel, Käsekraimer)

.. zum kochen:

Bratwürstel

Burenwürstel

Debreziner

Frankfurter

Käsekraimer

Leberwurst

Pußtawwürstel

Weißwurst

.. zum jausnen:

Hauswürstel

Kabanossi

Knacker



*Fertig -
produkte*

Fertigprodukte

Tiefgekühlt:

Suppen:

Gulaschsuppe

Hühnereinmachsuppe

Knoblauchcremesuppe

Rindssuppe

Gerichte:

Beuschel

Burgerpatties

Cevapcici

Faschierte Laibchen (roh)

Gefüllte Kartoffel-Lauch Tascherl

Gemüselaibchen

Fertigprodukte

Tiefgekühlt:

Hubertus Kotelett

Hühnerrouladen

Hühnerschnitzel paniert (roh)

Lungenbraten vom Schwein

im Blätterteig/im Speckmantel

Rindsgulasch

Rindsgulaschsaft

Rindsrouladen

Schupfnudeln

Schweine Cordon Bleu paniert (roh)

Schweineschnitzel paniert (roh)

Fertigprodukte

Gebratenes:

Kümmelbraten
Schweinebraten
Surbraten
Surkümmelbraten

Sonstiges:

Bratenfett
Faschierte Laibchen (essfertig)
Grammeln
Grammelschmalz
Kräuterbutter
Leberpastete
Leberstreichwurst
Saumeisen
Schmalz
Verhackertes



*Tiefkühl -
knödel*

Knödel

Gefüllte Knödel:

Grammelknödel
Selchfleischknödel (geschnitten)
Fleischknödel/Wurstknödel

Beilagenknödel:

Kartoffelknödel
Semmelknödel
Serviettenknödel
Spinatknödel
Tirolerknödel

Suppeneinlagen:

Einmachknödel
Frittaten
Fleischstrudel
Kaspreßknödel
Leberknödel



Eventlocation | Fleischerei | Regionalladen | Zimmer

www.rudolfwurlitzer.com
office@fa-wurlitzer.at

Firma: 02784 2242
Magdalena: 0664 9307170
Rudolf: 0664 2531884

Hauptstraße 20 | 3142 Perschling

