



Eventlocation | Fleischerei | Regionalladen

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:

Mittwoch | Donnerstag | Freitag
8 - 13 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

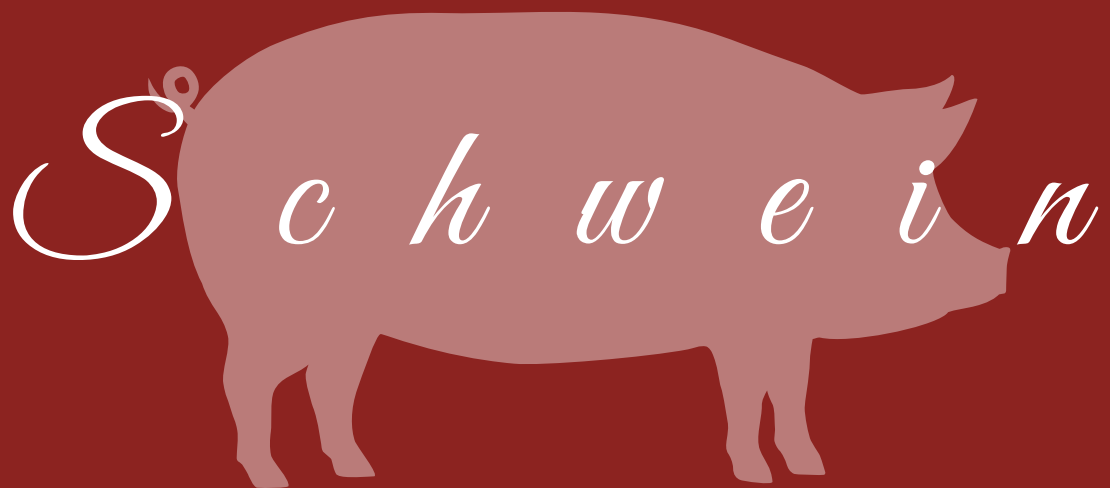
04 Selchware

05 Würste

06 Würstel

07 Fertigprodukte

08 Tiefkühlknödel



.. zum braten:

Bauchfleisch

Karree

Schopfbraten

Schluß

Schulter

Schweinswangerl

Stelze

.. zum grillen:

Grillfackelspieß

Grillspieß (Schwein & Rind)

Mariniertes Bauchfleisch

Marinierter Schopfbraten

Marinierte Kotelett

vom Karree, Schopf & Bauch

Marinierte Spareribs (vorgegart)

Schweinslungenbraten

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



.. 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:

Beinfleisch
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

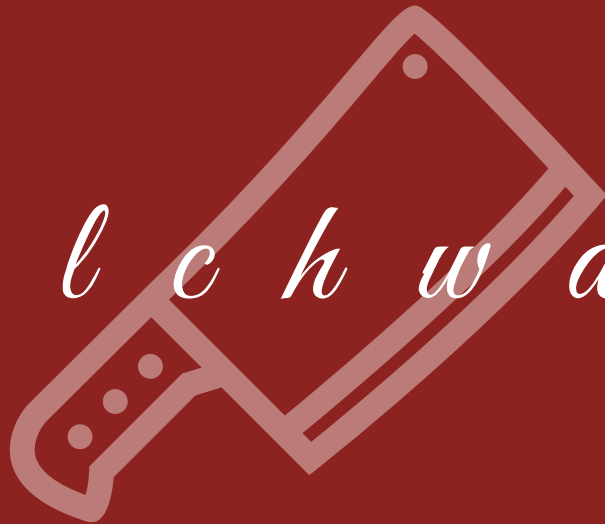
Mariniertes Geschnetzeltes (Pute)

Innereien:

Hühnerleber

Hühnerherz

S e l c h w a r e



Rohes oder gekochtes Geselchtes:

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

Schinken & Speck:

Hausschinken
Honigkrustenschinken
Knoblauchspeck
Kräuterkarree
Paprikaspeck
Pfefferspeck
Pfefferkarree



Brühwürste:

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

Kochwürste:

Blutwurst (Stange & Kranz)
Presswurst

Rohwürste:

Kantwurst
Haussalami

Leberkäse:

Leberkäse normal
Käseleberkäse
Pikant-Käseleberkäse (scharf)
Pikantleberkäse (scharf)

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



W ü r s t e l

.. zum grillen:

Berner Würstel
Chillikäsekrainer
Grillbratwürstel
Grillkäsekrainer
Würstelmix (Berner, Bratwürstel, Käsekrainer)

.. zum kochen:

Bratwürstel
Burenwürstel
Debreziner
Frankfurter
Käsekrainer
Leberwurst
Pußtawürstel
Weißwurst

.. zum jausnen:

Hauswürstel
Kabanossi
Kaminwurzeln
Knacker
Knoblauchwürstel
Landjäger



Fertigprodukte

Tiefgekühlt:

Suppen:

Gulaschsuppe

Hühnereinmachsuppe

Knoblauchcremesuppe

Rindssuppe

Gerichte:

Beuschel

Bolognese-Sauce

Bratensaft

Burgerpatties

Cevapcici

Faschierte Laibchen (roh)

Gefüllte Kartoffel-Lauch Tascherl

Gemüselaibchen

Fertigprodukte

Tiefgekühlt:

Hühnerrouladen

Hühnerschnitzel paniert (roh)

Hühner Cordon Bleu paniert (roh)

Lungenbraten vom Schwein

im Speckmantel

Rindsgulasch

Rindsgulaschsaft

Rindsrouladen

Schupfnudeln

Schweine Cordon Bleu paniert (roh)

Schweineschnitzel paniert (roh)

Fertigprodukte

Gebratenes:

Kümmelbraten
Schweinebraten (Karree & Schopf)
Surbraten
Surkümmelbraten

Sonstiges:

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

*Tiefkühl -
knödel*

Knödel

Gefüllte Knödel:

Blunzenknödel

Grammelknödel

Selchfleischknödel (geschnitten)

Fleischknödel/Wurstknödel

Beilagenknödel:

Kartoffelknödel

Semmelknödel

Spinatknödel

Tirolerknödel

Suppeneinlagen:

Einmachknödel

Frittaten

Fleischstrudel

Kaspreßknödel

Leberknödel



WURLITZER

Eventlocation | Fleischerei | Regionalladen

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

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

Hauptstraße 20 | 3142 Perschling

