

Von der Wurstqualität und dem Geschmack der Frische, das Geheimnis des Wurst-Basars!

Unsere Würste sind das Resultat althergebrachter bester Wurstmacherkunst.

Das beste Gewürz für eine Wurst ist frisches Fleisch. Zur Anwendung kommen außerdem erstklassige Gewürze und Kräuter. Unsere Würste werden täglich frisch von qualifizierten Mitarbeitern teils von Hand, immer mit einem wachen Auge und unter strengsten Hygienevorschriften hergestellt und mehrmals täglich ausgeliefert.

Unsere Fleischermeister garantieren echte Handwerksprodukte und keine Massenware vom Fließband. Wir produzieren in „unserer Heimat“, auch als Arbeitgeber vor Ort.

Wir freuen uns, dass unsere Produkte jährlich die begehrten DLG-Goldmedaillen erzielen. Höchste Qualität ist für uns eine Frage der Berufsehre. Wir verkaufen Ihnen nur Würste, die wir selber gern essen!

Ein sicheres Zeichen für unsere Liebe zur Wurst ist auch, dass sie gegen Abend von Würstchen in unseren Filialen manchmal weniger sehen oder auch manchmal gar nichts mehr. Wer seine Würste liebt, nimmt eher in Kauf, einmal ausverkauft zu sein, als nicht mehr frische Ware zu verkaufen. Viele Würste sind, wenn Sie sie kaufen erst ein paar Stunden alt und so schmecken sie am besten, also genießen Sie sie frisch.

Sie erkennen die Qualität einer Wurst am Aussehen, am Biss und am Geschmack. Eine gute Wurst ist geschmeidig, zart, nicht zu weich und auch nicht spröde, nicht gummiartig oder trocken und fühlt sich angenehm auf der Zunge an. Betrachten Sie unsere Würste, beißen Sie hinein, genießen und vergleichen Sie.

Bouillon

Wiener Würstchen



Bregenwürstchen

Das gibt's nicht an jeder Ecke

 Bregenwürstchen sind eine unserer besonderen Wurstspezialitäten – handwerklich hergestellt, nach hauseigenem Rezept und nur in der kalten Jahreszeit! Wir stellen sie täglich frisch her, aus bestem Bauchfleisch, feinen Zwiebeln, gewürzt mit Salz, Pfeffer, Macisblüte und Koriander – traditionell im natürlichen Schweinedarm. In der Räucherammer über Buchenholz erhalten unsere Bregenwürstchen ihr typisches Aroma und ihren einzigartigen Geschmack.

Einfach perfekt in jeder Form

Ob lang, frisch oder geräuchert oder rund am Ring – unsere Bregenwürstchen machen immer eine gute Figur! Ganz klassisch zum Grünkohl, aber genauso lecker auch im Sauerkraut, im Eintopf oder einfach nur fein ausgeschnitten auf herzhaftem Butterbrot. Guter Geschmack hat eben viele Gesichter!