



Angebote

19.05.25- 31.05.25

| | | | |
|------------------------|-------------------------------------|--------|---------|
| Schweine Schopf | ausgelöst | 1 kg | € 9,90 |
| Schweine Schopf | mariniert | 1 kg | € 10,90 |
| Faschiertes | gemischt | 1 kg | € 8,90 |
| Haussulze | mit Erbsen und Karotten | 10 dag | € 0,79 |
| Käsedebreziner | zum Grillen, e220 g, per kg € 15,91 | 1 Pkg. | € 3,50 |
| Kaiserschinken | mild & saftig | 10 dag | € 1,69 |
| Essigwurst | mariniert mit Zwiebel | 10 dag | € 1,20 |

Käse der Woche

| | | | |
|-------------------------------|------------|--------|--------|
| österreichischer Gouda | 45% F.i.T. | 10 dag | € 1,30 |
|-------------------------------|------------|--------|--------|

Imbiss-Stube

| | | | |
|----------------------|---------------------|---------|--------|
| Bernerwürstel | (1 Stk.) mit Pommes | 1 Port. | € 5,90 |
|----------------------|---------------------|---------|--------|

Top Preis Regal

| | | | |
|--------------------|--------------|------|---------|
| Frankfurter | 10 Paar, ASP | 1 kg | € 13,50 |
|--------------------|--------------|------|---------|

Wochenendschlager

| | | | |
|-----------------------|----------------------|------|---------|
| Beiried nieder | zum Grillen & Braten | 1 kg | € 28,90 |
|-----------------------|----------------------|------|---------|

Donnerstag, 29. Mai 2025 Christi Himmelfahrt - GESCHLOSSEN

WIR DANKEN FÜR IHREN EINKAUF!

Angebot

Grillpaket

19.05.25 – 31.05.25

1 kg Huftsteak *in Öl eingelegt*

1 kg Maishendl-Filet *steirisch, mariniert*

1 Pkg. Käsekrainer *e390g (3 Stk.)*

Paket ca. 2,4 kg

1kg € 17,60

Heißes Angebot für die warme Jahreszeit
Ablinger's Grillpakete zum Spezialpreis

Mit dem umfangreichen Grillsortiment von Ablinger ist es ein Leichtes,
Gäste jeder Art zu überraschen.

Dry Aged Beiried

Rumpsteak und Rib Eye Steak *6 - 9 Wochen gereift*

Rib Eye Steak *3 - 4 Wochen gereift*

und vieles mehr

Die Tiere sind ausschließlich in Österreich geboren, gemästet und bei uns im Haus geschlachtet. Dazu gehört die Einhaltung der Reifezeit, diese erfolgt in speziellen Kühlhäusern, damit es garantiert zart und aromatisch schmeckt. Das Fleisch soll aufgrund des intensiven Eigengeschmackes nur mit Salz und Pfeffer gewürzt werden.