

cover / DIE BESTEN ADRESSEN

DIE BESTEN FLEISCHER ÖSTERREICHS

WIEN

FLEISCHEREI BAUER

Traditionsbetrieb am Gersthofener Markt. Spezialitäten vom Rind, Schwein und Lamm.
1180 Wien, fleischerei-bauer.at

FLEISCHEREI RONALD SZABO

Dry-Aged-Beef (T-Bone-Steak, Porterhouse-Steak, Ribeye-Steak), tolle Bratwürste.
1050 Wien, fleischerei-szabo.at

JOSEF KRÖPPEL

Letzter Fleischer der Innenstadt. Grandiose Weißwürste, bester Braten vom Mangalitzaschwein.
1010 Wien, meinschinken.wien

RADATZ

Großfleischerei mit mehreren Filialen und einem hohen Qualitätsanspruch. Top-Käsekrainer.
radatz.at

THUM

Roman Thum ist für seinen grandiosen Schinken berühmt. Produziert wird nach alten Methoden.
1230 Wien, thum-schinken.at

BURGENLAND

BAUER SCHINKEN

Hans Bauer macht Wein und mehrere Sorten Wulka Prosciutto sowie Lardo vom Wollschwein.
7023 Pöttelsdorf, hans-bauer.at

FLEISCHEREI KARLO

Spezialitäten vom grauen Steppenrind und Mangalitzaschwein. Top-Qualität.
7152 Pamhagen, fleischerei-karlo.at

LANDFLEISCHEREI KUZMITS

Traditionelle Wurstfertigung nach alten Familienrezepturen bis zu modernen Neukreationen.
7312 Unterpetersdorf, fleischerei-kuzmits.at

MEIRINGER

Traditionsbetrieb. Spezialitäten: Blunzn, Pasteten, Schinken, Speck, Wurst, Frischfleisch.
7122 Gols, meiringer.at

TSCHÜRTZ

Hausspezialität ist das Hammerfleisch nach alter Rezeptur. Sensationelle Käsekrainer.
7022 Loipersbach, der-tschuertz.com

NIEDERÖSTERREICH

DORMAYER

Blutwurst in allen Varianten ist hier das Thema. Produziert wird nach alten Originalrezepten.
2103 Langenzersdorf, dormayer.at



Fleisch- und Wurstwaren von Hütthaler in der Feinkostfiliale Burgstall in Vöcklabruck.

FLEISCHEREI GRAF

Schlachtung, Zerteilung und Weiterverarbeitung der Fleischteile erfolgen noch im Haus.
3550 Langenlois, fleischerei-graf.at

GUGERELL

Rind- und Milchkalbfleisch aus der Region Bucklige Welt, steirische Qualitätsschweine, Wurstwaren.
2870 Aspang Markt, fleischerei-gugerell.at

HÖLLERSCHMID

Pionier in Sachen Dry-Aged-Beef. Top-Fleisch aus Österreich, Verkaufshop in Walkersdorf.
3492 Walkersdorf, hoellerschmid.at

SCHOBER

Eine der ganz wenigen 100-prozentigen Bio-Fleischhauereien in Österreich.
3571 Gars-Thunau am Kamp, bio-schober.at

ÖBERÖSTERREICH

FRANZ KRIECHBAUM

Guter Leberkäse, viele Arten von selbst geräucher-ten oder naturgetrockneten Wurstsorten.
5221 Lochen am See, fleischhauerei-kriechbaum.at

LANGWALLNER

Dorfmetzgerei mit Gasthaus. Spezialitäten: Leberkäse, Zeller Bauernspeck, Hauswürstl.
4893 Zell am Moos, gasthof-langwallner.at

HÜTTHALER

Familienbetrieb seit 120 Jahren. Qualitativ hochwertige, kreative Fleisch- und Wurstwaren.
4690 Schwannstadt, huetthaler.at

SONNBERG BIOFLEISCH

Renommierte Bio-Fleisch-Manufaktur. Beliefert Bio-Läden und Biosupermärkte in ganz Österreich.
4273 Unterweißenbach, biofleisch.biz

XO BEEF

Robert Weishuber und Benjamin Hofer beliefern die besten Köche Österreichs. Spezialität: Fleisch von der alten Kuh. Online-Versand.
4722 Peuerbach, xobeef.at

STEIERMARK

AIGNER

Kalb und Rind aus Hausschlachtung und viele Wildspezialitäten vom Hochschwabwild.
8623 Afenz, fleischerei-aigner.at

LABONCA

Norbert Hackl züchtet Schweine alter Rassen. Ein Schweineparadies – mit höchster Bio-Qualität.
8291 Burgau, labonca.at

MOSSHAMMER

Umfangreiche Auswahl an Wurst- und Schinkenspezialitäten aus eigener Produktion.
8010 Graz, mosshammer.at

KÄRNTEN

HARTL

Spezialitäten: Kärntner Schinken-, Bauch-, Karreespeck, Beinschinken, Kärntner Hauswürste.
9500 Villach, hartl.at

MARCHER FLEISCHWERKSTATT

Großfleischhauerei mit Online-Versand unter dem Namen Fleischwerkstatt. Viele Fleischraritäten.
9524 Villach, fleischwerkstatt.at

SALZBURG

ABLINGER FLEISCHHAUEREI

Seit mehr als 70 Jahren bürgt der Name Ablinger für feine Wurstspezialitäten.
5110 Oberndorf bei Salzburg, ablinger.co.at

HAINZ BIOHOF METZGEREI

Biohofmetzgerei mit Fleischspezialitäten ohne künstliche Lebensmittelzusätze.
5111 Bürmoos, biofleisch-hainz.at

LANDMETZGEREI GMACHL

Spezial Salzburger Bratwurst, Münchner Weißwürste, Landbratwürstl.
5161 Salzburg-Elixhausen, gmachl.com

MEAT & EAT BY JULES

Metzgerei im Salzburger Andräviertel mit geschlossenem Bistro.
5020 Salzburg, meat-and-eat.at

TIROL

METZGEREI GASSER

Familienbetrieb, in dem noch selbst geschlachtet wird. Preise bei Wurstweltmeisterschaften.
6274 Aschau, metzgerei-gasser.at

METZGEREI HUBER

Seit mehr als 200 Jahren produziert die Metzgerei Huber Tiroler Speck, Schinken und Rohwurst.
6370 Kitzbühel, huber-metzger.at

METZGEREI KNAUER

Wurstwaren, Fleisch- und Schinkenspezialitäten in traditioneller Handwerksqualität.
6364 Brixen im Thale, metzgerei-knauer.at

VORARLBERG

HAGENS DORFMETZGEREI

Metzgerei, in der auch groß aufgekocht wird. In Lech seit jeher eine Institution.
6764 Lech, hagens.at

LANDMETZGEREI KLOPFER

Spezialitäten: Frischfleisch, Schinkenspezialitäten, Speck, Selch- und Wurstwaren.
6923 Lauterach, klopper.at

Fotos: beige stellt