



# SCHWEINEREI Schlachtfest

30.08.2025 | 12.00 - 20.00

In dieser Zeit wird von unseren Metzgermeister Franz Schuster das Schwein zerlegt und auch genau erklärt was man aus welchen Teilen zubereiten kann.

Parallel dazu kochen Antonia und ich und mit Beteiligung von Euch, ein ca. 10 Gangerl Menü. Also ein Workshop von Fleisch und Kochkurs in einem.

### **Kosten:**

EUR 120,00€ / Person (inkl. Wein, Bier, alkoholfreie Getränke).

Bis 20.00 Nicht enthalten: Hochprozentiges, und Kaffee.  
Ab 20.00 werden alle Getränke verrechnet.

### **Im Preis enthalten:**

Willkommens-Getränk und ein herzhaftes Menü mit schweinishen Spezialitäten:

- Brotchips mit Schweinemarmelade
- Schweins Suppe mit Blutpalatschinken, Leberknödel
- Saure Leber
- Krenfleisch von Backerl und Schulter mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln
- Schweinepralinen auf getrüffeltem Kartoffelpüree
- Wiener Schnitzerl vom Schwein mit Kartoffelsalat in frischen Schmalz gebacken
- Blutwurst mit Stampfsauerkraut
- Krustenbradl mit Knödel und Krautsalat
- Schmalzgebackenes

Anmeldung via WhatsApp, telefonisch +43 676 9344 439 oder Mail [speckerei@gmx.at](mailto:speckerei@gmx.at)

Vorauszahlung erforderlich.

Wir haben auch Gutscheine, sollte dies jemand verschenken wollen.

auf Euer kommen freut sich Antonia & Karl



\*Kleine Abweichungen des Menüs sind möglich.