Das Erfolgsrezept bei Höllerschmid in Krems: bodenständige Küche serviert mit edlen Drinks.

Fleischerei Höllerschmid verzaubert Kremser Citygourmets mit Leberkäse und Champagner.

Beste Freunde bei Höllerschmid in Krems: Leberkäse & Champagner. © Fleischwaren Höllerschmid / Unsplash / Mads Eneqvist

Ein besonderes kulinarisches Erlebnis in Krems

In Krems an der Donau sorgt die traditionsreiche **Fleischerei Höllerschmid** für Aufsehen: Sie bietet ihren Kunden nicht nur erstklassigen Leberkäse, sondern auch Champagner an. Dieses ungewöhnliche Angebot hat die Kremser Innenstadt im Sturm erobert und zieht sowohl Einheimische als auch Touristen gleichermaßen an.

Die Fleischerei Höllerschmid mit dem besonderen Konzept

Höllerschmid in der Kremser Innenstadt hat es sich zur Aufgabe gemacht, ihre Kunden mit einer einzigartigen Kombination aus traditioneller österreichischer Küche und edlen Getränken zu begeistern. Der hochwertige Leberkäse, der nach bewährten Rezepten und mit besten Zutaten zubereitet wird, bildet das Herzstück des Angebots. Doch auch Champagnerliebhaber kommen hier auf ihre Kosten, denn die Fleischerei führt eine erlesene Auswahl an exquisiten Schaumweinen.

Höllerschmid-Verkaufsleiterin Kristýna Krejci führt den neuen Shop in Krems. © Fleischwaren Höllerschmid

Ein Genuss für alle Sinne

Wer die Fleischerei betritt, wird sofort von einem verführerischen Duft nach frisch gebackenem Leberkäse empfangen. Die Kunden können sich hier nicht nur von der Qualität der Produkte überzeugen, sondern auch in gemütlicher Atmosphäre entspannen und das besondere Ambiente genießen. Ein Besuch in der Fleischerei wird so zu einem echten Erlebnis für alle Sinne.

Beliebt bei Einheimischen und Touristen

Das innovative Konzept der Fleischerei Höllerschmid hat sich schnell herumgesprochen und begeistert sowohl die Einheimischen als auch die zahlreichen Touristen, die Krems jedes Jahr besuchen. Viele kommen gezielt in die Innenstadt, um

den einzigartigen Leberkäse der Fleischerei zu probieren und sich von der ungewöhnlichen Kombination mit Champagner überraschen zu lassen.

Höllerschmid: Ein kulinarischer Geheimtipp

Die Fleischerei hat sich längst zu einem Geheimtipp in Krems entwickelt und wird von Kennern und Genießern gleichermaßen geschätzt. Das unkonventionelle Angebot und die hohe Qualität der Produkte haben dazu beigetragen, dass die Fleischerei zu einer festen Größe in der Kremser Gastronomieszene geworden ist. Wer einen Besuch in Krems plant, sollte sich dieses kulinarische Highlight auf keinen Fall entgehen lassen.

Weitere Informationen zur Fleischerei in Krems

Die Fleischerei in Krems erfreut sich nicht nur überregionaler Beliebtheit, sondern hat auch über die Grenzen Österreichs hinaus einen exzellenten Ruf. Neben Leberkäse und Champagner bietet die Fleischerei auch eine vielfältige Auswahl an Wurst- und Fleischspezialitäten, die allesamt nach traditionellen Rezepten und mit viel Liebe zum Detail hergestellt werden. Ein Besuch in der Fleischerei ist daher nicht nur ein kulinarisches Highlight, sondern auch eine Reise in die Welt der österreichischen Handwerkskunst und Gastfreundschaft.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at