

ÖFZ ON TOUR: Winzer-Fleischer Graf, Burgenland

Ob böhmisch, slawisch oder ungarisch, alle diese Länder gaben, zusätzlich zur österreichischen, der burgenländischen Küche ihre heutige Identität. Diese einzigartige DNA schmeckt man auch in den handverlesenen Fleisch- und Wurstspezialitäten des in Leithaprodersdorf beheimateten Winzer-Fleischers Graf – und das bereits seit 80 Jahren. Produktstars sind die Original Burgenlander, die Zigeunerdürre, die Pannonischen Hauswürstel, die Pannonische Hausblunz`n, die harten Vier (4 verschiedene Dauerwurstspezialitäten – jede für sich ein echtes Unikat); und vor allem die Dauerwurstspezialität Edelwinzer Selektion. Diese einzigartige Wurst vereint alle kulinarischen Einflüsse, die Werner Graf (Bild) in seinen Lehrjahren sammeln durfte, um sie in dieser Spezialität zu vereinen.



Ob bøhmisch, slawisch oder ungarisch, alle diese Lænder gaben, zusætzlich zur østerreichischen, der burgenlændischen Kpche ihre heutige Identitæt. Diese einzigartige DNA schmeckt man auch in den handverlesenen Fleisch- und Wurstspezialitæten des in Leithaprodersdorf beheimateten Winzer-Fleischers Graf und das bereits seit 80 Jahren. Produktstars sind die Original Burgenlandler, die Zigeunerdprrer, die Pannonischen Hauswprstel, die Pannonische Hausblunz`n, die harten Vier (4 verschiedene Dauerwurstspezialitæten jede fpr sich ein echtes Unikat); und vor allem die Dauerwurstspezialitæt Edelwinzer

Selektion. Diese einzigartige Wurst vereint alle kulinarischen Einflüsse, die Werner Graf (Bild) in seinen Lehrjahren sammeln durfte, um sie in dieser Spezialität zu vereinen.

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at