

Fleischerei Baidinger feiert Jubiläum

Fleischerei Baidinger feiert Jubiläum. In Wien Landstrasse wird das 20-jährige Bestehen der beliebten und bekannten Fleischerei gefeiert.



Seit 20 Jahren in der Baumgasse bekannt und beliebt: Fleischerei Baidinger. ©
diefleischer.at / Claus Ryba

Wilhelm Baidinger begeht in seiner Fleischerei ein Jubiläum

Im August dieses Jahres wird in dem Meisterbetrieb in der Baumgasse 16 ein ganz besonders Jubiläum begangen. Denn damals, im Jahr 2013, übernahm Wilhlem Baidinger von seinem Vater den erfolgreichen Betrieb. Gemeinsam mit Ehefrau Sonja Gersthofer lenkt Wilhelm nun die Geschicke der Fleischerei nach bewährter, regionaler Tradition.

Hausgemachtes für Fleischtiger

Hier gibt es, neben dem hochqualitativen Frischfleisch zum Beispiel auch den köstlichen, hauseigenen Beinschinken, über Buchenholz geräuchertes Selchfleisch, Käsekräiner, Kalbsbratwürstel und fertige Speisen wie Kalbbeuschel, Gulasch, Reisfleisch oder Krautfleisch.

Bio-Mehlspeisen für Naschkatzerl

Und was das Angebot der Baidingers von den meisten Geschäften dieser Art unterscheidet: hier kann man nicht nur pikant, sondern kann auch süß! Und genau dafür bekam der Betrieb sogar seinerzeit einen Eintrag in das Guinness-Buch der Rekorde! Für die mit eigenem, burgenländischen Bio-Obst gebackenen frischen Obstkuchen und den ganzjährig beliebten Apfelstrudel wurden sie in die Guinnessbuch-Rubrik Helden am Herd eingetragen.

Freie Tage zur Feier

Zur ordentlichen Feier der vergangenen, erfolgreichen 20 Jahre vergönnt sich Familie Baidinger vom 1. bis zum 22. August einen wohlverdienten Betriebsurlaub. Und ab dem 23. August dann, wird die Kundschaft wieder salzig und süß verwöhnt!

Baidinger Wilhelm

Baumgasse 16

Wien 1030 Telefon: 01/713 11 90

Öffnungszeiten:

Mo, Mi, Do 07:30-12:30

Di, Fr 07:30-12:30 und 15:30-18:30

Sa 07:00-12:00

Besuchen Sie uns auf: fleischundco.at