

Fleischmanufaktur Anton Riepl

Unser Familienbetrieb besteht seit 1882!

Wir sind noch eine traditionelle Fleischhauerei mit eigenem Viehhandel, hauseigener Schlachtung, Verarbeitung, Verkauf, Gasthaus und Catering.

Unser Chef selber übernimmt den Viehhandel/Einkauf der Tiere.

Ihm ist es sehr wichtig, mit den regionalen Bauern noch persönlich kontakt zu haben.

Somit wird die besondere Qualität unseres Fleisches durch die Beobachtung vom Wachstum der Tiere, über die Haltung und Fütterung bis hin zur Schlachtung gewährleistet. Weiters wird die Kleinstrukturierung der Landwirtschaft erhalten.

In unserer hauseigenen Schlachtung und Zerlegung wird mit besonders viel Sorgfalt gearbeitet.

Als einer der wenigen Betrieben besitzen wir das IFS Zertifikat (International Food Standard) somit wird in unserer Produktion sehr genau gearbeitet.

Wir legen sehr viel Wert auf Regionalität (unsere Rinder kommen aus dem Umkreis von nicht mehr als 20 km) Qualität (ständige Kontrollen) Nachhaltigkeit (1. Nachhaltigkeitsbericht Österreichs, Hybrid- und Gasautos kommen zum Einsatz)

Klimaschutz (Klimabündnisbetrieb im neuen Produktionsbetrieb und auch im Altbestand (Schlachtung und Gasthaus) Arbeitsplätze schaffen (mehr als 90 - 100)

Unser Augenmerk wird verstärkt auf unser regionales Rindfleisch gesetzt und wir versuchen unsere Qualität ohne Zusatzstoffe ständig zu verbessern.

Wir beliefern unsere breitgefächerten Produkte in vielen Betrieben, Gasthäusern, Krankenhäuser, Altersheimen, Systemgastronomie, Restaurants und Geschäften (auch Hofer /Leberkäse zum Selberbacken)

In unseren Filialen, zwei in Gallneukirchen - Dienergasse und Hauptstraße - und eines in Ottensheim (Donautreff) finden Sie unsere regionalen Produkte.

Unser Gasthaus im Herzen von Gallneukirchen überzeugt mit guter Hausmannskost, regionalen Produkten und Herzlichkeit.

Wir verwenden fast ausschließlich Produkte aus der Region:

Fleisch und Wurstwaren ausschließlich aus hauseigener Produktion.

Fisch kommt vom Fischzüchter aus dem Gusental.

Eier und Nudeln von einem Betrieb in Engerwitzdorf (2 km).

Mehl und Grieß aus der in 2 km entfernten Mühle.

Kartoffeln aus dem Waldviertel.

Salat und Gemüse von einem Bauern aus Eferding.

Milch vom Bauernhof aus Gallneukirchen.

Unser schattiger Gastgarten mit "Outdoorkitchen" ist ein Platz zum Genießen und um die Seele baumeln zu lassen.

Vom Chef persönlich ausgewählte Weine finden Sie in unserem Weinschaulager mit über 1000 Flaschen und verschiedenen Schnäpsen.

Im Obergeschoss finden Sie einen Saal der räumlich trennbar ist. Somit können Firmenfeiern, Weihnachtsfeiern, Hochzeiten, Taufen, Geburtstagsfeiern, Begräbnisse und Familienfeiern von 15 - 220 Personen bei uns gefeiert werden.

Weiters bieten wir auch Caterings an.

Vom einfachen kalten Buffets, Fingerfoods, warmen Buffets, Leberkäse-Würstel oder Schinkenstation über Grillbuffets bis hin zum servierten Menü übernehmen wir gerne mit Freude an der Arbeit Ihre Feier.

Ob im Schloss, im hauseigenen Garten oder in Veranstaltungsräumen freuen wir uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

Unsere Kapazität ist variabel von Feiern bis zu 5000 Personen bei einfachen Buffets und bei Spezialbuffets bis zu 500 Personen.

Gerne werden persönliche Wünsche miteingebaut.

Kontakt

Fleischmanufaktur Anton Riepl

Anton und Andrea Riepl
Anton Riepl Straße 6
4210 Gallneukirchen

Telefon: +43 7235 66022
Fax: +43 7235 66022-40

E-Mail: office@antonriepl.at
Weitere E-Mail: catering@antonriepl.at

Auszeichnungen

Culinarix

Internationaler Fachwettbewerb der Fleischer

Trio des Jahres 2006

Auszeichnung der WKO - Traditionsbetrieb seit 1882

D&AD London 2006

Nachhaltigkeitspreis 2007 / Gold

Unsere Manufaktur ist seit Februar 2007 nach IFS (Version 6) auf dem Höheren Niveau zertifiziert.

Der International Food Standard ist ein einheitlicher Standard zur Auditierung von Eigenmarkenproduzenten.

Gütesiegel & Marken



BIO-Zertifizierung: Lacon AT-BIO-402

Catering / Buffets

Von einfachen kalten Buffets, Fingerfoods, warmen Buffets, Leberkäse - Würstel oder Schinkenstation über Grillbuffets bis hin zum servierten Menü übernehmen wir gerne mit Freude an der Arbeit Ihre Feier. Ob im Schloss, im hauseigenen Garten oder in Veranstaltungsräumen freuen wir uns, Sie und Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Unsere Kapazität ist variabel von Feiern bis zu 5000 Personen bei einfachen Buffets und bei Spezialbuffets bis zu 500 Personen. Gerne werden persönliche Wünsche miteingebaut.

Geschenke

Speckkisteln, Geschenkboxen und Wurststräuße. Der Preis ist variabel, kommt auf die gewünschte Größe und Produktauswahl an. Wird in unseren Filialen verkauft und auch gerne versendet oder geliefert.