

Landfleischhauerei Malzner

Wir sind ein kleiner Familienbetrieb. Eine Landfleischhauerei mit eigener Schlachtung und Produktion. Die Schlachttiere stammen aus der Region Hirschbach im Mühlkreis. Spezielle Kräuter-Produkte wie Mühlviertler Kräuterspeck werden angeboten. Weiters bieten wir kaltes und warmes Buffet mit vielen unserer Schmankerl, Jausen-Cafe und Catering an. Wir produzieren klein aber fein! Seit 2009 sind wir bio-zertifiziert.

Kontakt

Landfleischhauerei Malzner

Josef Malzner
Hirschbach 7
4242 Hirschbach im Mühlkreis

Telefon: +43 7948 227
Fax: +43 7948 227

E-Mail: malzner@aon.at

Fleischhauerei Malzner

4242 Hirschbach 7 · Telefon 07948/227
E-Mail malzner@aon.at

**Nur ausgewählte und beste Qualität anzubieten,
ist unser Grundsatz!**

Gütesiegel & Marken

BIO-Zertifizierung: BIOS AT-BIO-401

Partner



GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Catering / Buffets

Wir bieten Ihnen kaltes Buffet bis zu 100 Personen mit unseren vielseitigen Sortiment an, z.B.: Salate, Aufstriche, Canapes, gelegte Platten mit Fisch, Käse, Schinken, Speck , Bratl usw. Teller und Besteck liefern wir gerne mit. Im Umkreis von 50 km Lieferung nach Vereinbarung möglich.

Geschenke

Gerne kreieren wir für Sie im schönen Karton ein nettes Geschenk mit unseren Schmankerl wie Kräuterspeck, Wurstpunkerl, Bratfett, Verhackertes, Knabanossi usw.ganz nach Ihren Vorstellungen. Preis und Versand nach Vereinbarung.

Produktpalette

Gedämpfter Selchschinken (Produktkategorie: Schinken, sonstige Selchwaren)

Heisse Hirschbacherin (Produktkategorie: Wurst und Wurstwaren)