

Hofmetzgerei Schießl

📍 Kirchdorf am Inn, Oberösterreich, Österreich



In der Hofmetzgerei Schießl werden die eigenen Schweine zu Produkten verarbeitet, es wird viel Wert auf Frische, Geschmack und fachgerechte Verarbeitung des ganzen Tieres gelegt. Die Hofmetzgerei Schießl bietet nicht nur Hofverkauf, sondern auch Catering für 10-240 Personen an. Ob Tagung, Firmenfeier, Produktpräsentation, Grillfest oder private Feierlichkeiten, die Hofmetzgerei Schießl übernimmt als Caterer die Organisation des ganzen Festes.

Produkte aus eigener Herstellung:

Frischfleisch: Bauch, Karree, Schopf, Schulter, Schnitzel, Filet, Ripperl, Stelzen

Surfleisch: Bauch, Karree, Schopf, Schulter, Ripperl

Frischfleisch vom Wollschwein- ca. 6 x pro Jahr

Grillfleisch in Paprikamarinade und Kräuter- Knoblauchmarinade

Blut und Leberwürste, Frankfurter, Schweinsbratwürstl

Knacker mit versch. Gewürzen: Normale, mit Speck, Bärlauch, Chili- Kräuter, Kürbiskerne

Rohwürstl: Paprika- Knoblauch, kleine Scharfe

Verschiedene Sulzen: Haussulz, Saukopf, Schinkensulz

Innviertler Surspeck, Leberkäse, Leberkäse mit Chili und Kürbiskerne

Leberknödel, Kaspressknödel, Innviertler Knödel

Kochschinken mit versch. Gewürzen: Kümmel, Koriander, Knoblauch, Pfeffer, Chili, Kürbiskerne, Kräuter, ...

Bauernschinken, Rohschinken, Schinkenspeck

Geselchtes vom Hausschwein: Bauch, Karree, Schopf, Schulter

Geselchtes vom Wollschwein: Bauch, Schlögel

Als Catering bietet die Hofmetzgerei folgendes an:

- Flying Menü
- Hochzeitsmenüs
- Firmenfeiern
- Familienfeiern
- Kochkurse
- Kalte Büffets