



Imbiss

In unserem Imbiss Bereich erhalten Sie jeden Tag folgendes Sortiment frisch serviert:

Heiße Theke:

Leberkäs, Pikant- oder Käseleberkäs, Schweinsbraten, Kümmelbraten, Faschierte Laibchen

Feinkost:

Über 40 verschiedene Wurst- und Schinkensorten und verschiedene Käsesorten wie Gouda, Emmentaler, Jerome, Bergbaron

Als besonderen Service bieten wir Ihnen für zwischendurch oder nach dem Essen **Nestle Nespresso Kaffee** in verschiedenen Sorten.
(Auch zum Mitnehmen)

Natürlich haben wir auch noch ein reichhaltiges Angebot an Gebäck, verschiedenste Brotsorten und diverse Getränke.



FILIALE OBERWART

7400 Oberwart, Hauptplatz 4
Tel.: +43 3352 32601

FILIALE WEIDEN BEI RECHNITZ

7463 Weiden bei Rechnitz 28
Tel.: +43 3355 2909
Fax: +43 3355 2426

info@fleischerei-tallian.at

www.fleischerei-tallian.at



7400 Oberwart, Hauptplatz 4 | 7463 Weiden bei Rechnitz 28

www.fleischerei-tallian.at



Qualität & Regionalität

Der Name Tallian steht für Qualität und Regionalität. Seit 1947 ist der Familienbetrieb im südlichen Burgenland ansässig. Nur die besten und natürlichsten regionalen Zutaten werden für unsere unverfälschten Produkte verwendet.

Schweine, Rinder und Kälber wachsen auf kleinen regionalen Bauernhöfen auf. Die Landwirte sind ausgewählte, langjährige Partner der Familie Tallian. Nicht der Preis, sondern der Umgang mit den Tieren und die Auswahl des Futters sind für die Familie Tallian entscheidend.



Unsere Spezialitäten

Hauswürstel: Unsere Hauswürstel sind ein herzhaft-würziger Jausenhit mit einem besonderen Räuchergeschmack.

Selchspeck: Unser handgesalzener Schweinespeck wird nach alter Tradition gepökelt und über Buchenholz langsam geräuchert.

Dürre: Nach alter Rezeptur wird diese von uns hergestellt.

Grammel: Werden per Hand aus dem Schweinerückenspeck geschnitten und traditionell in der Pfanne ausgelassen.

Presswurst: Unsere herzhafteste Presswurst besteht aus bestem, handgeschnittenem Schweinefleisch.

Blutwurst: Aus frischem Schweinefleisch, Speck, Brot und ausgewählten Gewürzen.

Leberkäs: Bestes mageres Rind- und Schweinefleisch aus eigener Schlachtung und eine raffinierte Gewürzmischung sorgen für einen hervorragenden Leberkäs.

Frankfurter: Aus frischem Rind- und Schweinefleisch aus eigener Schlachtung, einer feinabgestimmten Gewürzmischung **ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe** und mit wenig Salz hergestellt. In einen zarten Natursaitling gefüllt und leicht geräuchert sind sie DER knackige Jausenhit.

