

## Wer wir sind ....

Im Jahre 2000 übernahm ich, Manfred Pfennigbauer, mit meiner Frau Susanne, die auch aus einer Fleischerfamilie stammt, in dritter Generation die Fleischerei. Produktion und Verkauf wurden in der Folge umgebaut und erweitert, zuletzt 2002, als wir uns zur Gänze auf das eigene Verkaufsgeschäft konzentrierten.

Wir sind ein handwerklicher Meisterbetrieb und legen besonders großen Wert auf regionale Zutaten. Besonders beliebt sind, neben den frischen Würsten, die Wildspezialitäten und das ausgezeichnete Party-Service. Die Fleischvitrine ist bestens sortiert und umfasst auch ein täglich frisches Mittagsgeschicht.

*Pfennigbauer Manfred*  
Ihr Fleischermeister  
Manfred Pfennigbauer



  
**Pfennigbauer's**  
*Wagramer*  
**STROH SCHWEIN**

### Öffnungszeiten:

Mo-Fr: 07:00 - 12.30 Uhr  
15.00 - 18.00 Uhr  
Sa: 07.00 - 12.00 Uhr  
Do: nachm. geschlossen

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



**AGRAR**  
*Plus*

Impressum: Herausgeber:  
Manfred und Susanne Pfennigbauer,  
Hauptplatz 17, 3464 Hausleiten,  
Fotos: Pfennigbauer  
Redaktion: AGRAR PLUS  
Produktion: derGrafiker@aon.at

**Manfred & Susanne**  
**Pfennigbauer**

**A-3464 Hausleiten,**  
Hauptplatz 17  
Tel. +43 2265 / 7219  
office@fleischerei-pfennigbauer.at  
www.fleischerei-pfennigbauer.at

  
**Pfennigbauer's**  
*Wagramer*  
**STROH SCHWEIN**



  
**Pfennigbauer's**  
*Wagramer*  
**STROH SCHWEIN**



## Woher kommt unser Wagramer Strohschwein?

Die Region Wagram liegt zwischen der Wachau und Wien nördlich der Donau. Das Wagramer Strohschwein wird ausschließlich in der Region Wagram geboren und gemästet. Es wird besonderer Wert auf kurze Transportwege gelegt – im Interesse der Tiere und der Umwelt.

## Wie lebt das Wagramer Strohschwein?

Das Wagramer Strohschwein wird artgerecht im geräumigen Stall mit viel Stroh gehalten. Da fühlt sich das Tier richtig wohl! Durch die Stroheinstreu wird auch der natürliche Spieltrieb der Schweine gefördert. Sie spielen sich mit dem Stroh und sind die ganze Zeit über beschäftigt. Es erhält bestes gentechnikfreies Futter mit vorwiegend Getreide aus heimischem Anbau.



## Was macht unser Wagramer Strohschwein so besonders?

Die hochwertige Fleischqualität zeigt sich durch die frische Farbe und die feine Marmorierung. Das Wagramer Strohschwein weist ein optimales Verhältnis von Magerfleisch zur Speckauflage auf.

## Was macht die Fleischerei Pfennigbauer?

Die Fleischerei Pfennigbauer aus Hausleiten verarbeitet das Wagramer Strohschwein zu köstlichen hausgemachten Fleisch- und Wurstprodukten. Man ist sich der großen Verantwortung bewusst, regionale Kreisläufe, Tiergesundheit und kurze Transportwege zu unterstützen.

Hier wird das meisterliche Handwerk gelebt. Das schmeckt man auch in den Produkten vom Wagramer Strohschwein sowie in allen anderen selbst hergestellten Köstlichkeiten!



## Wo bekommt man die Produkte vom Wagramer Strohschwein?

Natürlich direkt in der Fleischerei von



**Manfred & Susanne Pfennigbauer**

**A-3464 Hausleiten, Hauptplatz 17**

Tel. +43 2265 / 7219

office@fleischerei-pfennigbauer.at

**www.fleischerei-pfennigbauer.at**

Sowie bei ausgewählten Gastronomiebetrieben in der Region

**Wagram, im Tullnerfeld und im Weinviertel.**