

# WO DU GUSTL GUSTIEREN KANNST

Direkt bei uns  
und unseren  
Partner:innen –  
mittlerweile in  
ganz Österreich.

Haaß auf  
veganen  
Leverkas?

Nähere Info dazu findest du auf  
[www.die-pflanzerei.at](http://www.die-pflanzerei.at)

**DIE  
PFLANZEREI**  
*Die Vegane Metzgerei*

Nadina Ruedl  
Lindengasse 56  
1070 Wien  
+43 660 7728824  
[nadina.ruedl@die-pflanzerei.at](mailto:nadina.ruedl@die-pflanzerei.at)

@diepflanzerei  
#gustogustl  
#weilsnichtwurstist



Gusto  
auf'n Gustl?



**Urtypisch  
österreichisch**

Fotos: Die Pflanzerei / Sebastian Fröhlich, unsplash.com, istock.com



„Essen beginnt beim  
Geschmack und bei der  
Freude. Am Ende wird  
gegessen was Genuss  
verschafft, am besten  
unkompliziert und vertraut.  
Für uns Österreicher:innen  
gehört Leberkäse zur  
Speisekarte und soll mit  
Genuss auch weiterhin  
gegessen werden.“

**NADINA  
RUEDL**  
Gründerin & CEO

## DIE VEGANE METZGEREI

Bei uns dreht sich alles  
um die Fleisch- und  
Wurstklassiker der  
österreichischen Küche,  
nur eben aus Pflanzen.  
Leidenschaft statt  
Einheitsbrei, regionale  
Landwirtschaft statt  
anonyme Ersatzprodukte  
und vor allem: Echte  
österreichische Esskultur,  
die schmeckt – nur eben  
aus Pflanzen.

Wir wollen dir nicht  
irgendetwas  
zwischen das Semmel legen,  
schmecken soll's.

Regional.  
Nachhaltig.  
Vegan.



**Veganer  
Leverkas**

Auf BASIS von  
ERBSENEIWEISS  
und GEMÜSE



Jede:r kennt ihn und jede:r liebt ihn – den Leberkäse.

Wie kaum ein anderes Gericht verkörpert er die österreichische Küche. Und weil er Teil der heimischen Essenskultur ist, gibt es ihn nun auch bei uns, nur eben aus Pflanzen.

**Weil's einfach schmeckt!**

## EIN GUSTL - STÜCK

*Das hört sich nicht nur gut an, das schmeckt auch. Gustl verbindet was ohnehin zusammengehört: Zutaten aus der Region, echtes Handwerk und die österreichische Esskultur.*



## SO GELINGT DIR GUSTL ZUHAUSE



 40 MIN  150°C

**1** Den Leberkas mit Pflanzenöl (z.B. Sonnenblumenöl, Rapsöl, Maiskeimöl) bestreichen.

**2** Ein Häferl Wasser mit ins Rohr stellen.

**3** Im Rohr bei 150°C Ober-/Unterhitze ca. 40 Min. backen.



Waren die Augen größer als der Gusto – dann friere Gustl einfach ein.

### TIPP

**Ob gebacken, gebraten oder gratiniert - Gustl ist vielseitig gustierbar.**

**Ein echter Gustl geht gut runter.**

