

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

**DIE
PFLANZEREI**
Die Vegane Metzgerei

Nadina Ruedl
Lindengasse 56
1070 Wien
+43 660 7728824
nadina.ruedl@die-pflanzerei.at

@diepflanzerei
#gustogustl
#weilsnichtwurstist



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

Gusto
auf'n Gustl?



**Urtypisch
österreichisch**



„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 Semmerl legen,
schmecken soll's.

PFLANZEREI • DIE PFLANZEREI • DIE PF

GUSTL
GUSTL
GUSTL
GUSTL
GUSTL
GUSTL

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.



WAS DRIN' IST

**0 %
Gluten
Palmöl
Kokosfett**

Nährwerte Ø pro 100 g

Eiweiß	Kohlenhydrate	davon Zucker	Fett	KJ/Kcal	Salz
8,1 g	3,7 g	1,9 g	12 g	650/155	2,4 g

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.

