



**#1 FEINKOST FLEISCHEREI AUERNIG**

*Hallwang, Salzburg*

**4,8 PUNKTE**

Mittelbraune Kruste mit markantem Rand, zartes Rosa bis kräftiges Rot im Anschnitt, angenehmer Biss mit saftigem Abgang, kräftige Würzung mit edlen Pfeffer- und Senfnoten, spürbare Schärfe, lang anhaltender Abgang.

**#1 MERKUR**

*Filiale Bergmillergasse, 1140 Wien*

**4,8 PUNKTE**

Dunkelbraune Kruste mit fließendem Übergang und dunkelrosa Kern, zarte Fetteinschlüsse, am Gaumen zunächst fest, danach saftig und extrem zart, kräftig-würzige Noten, gute aromatische Länge mit angenehmer begleitender Schärfe.

**#3 FLEISCHEREI HOFMANN**

*Hollabrunn, NÖ*

**4,6 PUNKTE**

Im Anschnitt harmonisches Rosa-Rot, sehr zarter Biss mit beinahe schmelzender Textur, elegante und reife Geschmacksaromen, dezente Würze und sehr intensiver, fast noch roher Kern, cremig und saftig im Abgang.



**#4 FLEISCHEREI METZKER**

*1170 Wien*

**4,3 PUNKTE**

Kräftige äußere Bratfarbe, markantes Rot im Anschnitt, zart im Biss, dezente harmonische Würzung, wohlige Reifenoten, aromatische Fetteinschlüsse, leicht trockene Textur im Abgang.

**#5 RADATZ**

**FEINE WIENER FLEISCHWAREN**

*Filiale Erlaaer Straße, 1230 Wien*

**4,2 PUNKTE**

Optisch opulente Senfmarinade, markanter Reiferand, neutralerer Geruch, zart im Biss und salzig-mild im Geschmack, zart fleischig, mittelsaftig, Senfnoten kommen im Abgang hervor.

**#6 SPAR PREMIUM-ROASTBEEF**

*Hersteller: TANN, St. Pölten, NÖ*

**4,1 PUNKTE**

Dezente rauchige Aromen, elastischer Biss, mürb und saftig, zarte getrocknete Wacholderbeerenwürze, würzig und saftig, mittellanger pfeffriger Abgang.

**#6 LEIBTSEDER GASTRONOMIE & FLEISCHWAREN**

*Rohrbach, OÖ*

**4,1 PUNKTE**

Stark marmorierter, schöner rosa Kern, leicht rauchige Nase, kräftige und rustikale Würze mit Salz in der Begleitung, zarte, saftige und harmonische Textur, saftig und länger im Abgang.

**#8 GUGERELL QUALITÄTSFLEISCHWAREN**

*Aspang-Markt, NÖ*

**4,0 PUNKTE**

Dezent rosafarbig, fleischige Senfaromen mit rauchigen Anklängen, mürber und zarter Biss, elegante Würze mit feiner Pfefferdominanz, etwas trocken und zu kurz im Abgang.

**#8 FLEISCHEREI HAUSENBERGER**

*Vösendorf, NÖ*

**4,0 PUNKTE**

Dunkler Rand mit kräftigem rosa Kern, angenehm bissfest, samtige Textur, recht fleischig und kräuterwürzig mit dezenten süßen Senfnoten, ein wenig trocken im Abgang.



**#10 FLEISCHEREI FRITZ Ettl**

*Obergrafendorf, NÖ*

**3,8 PUNKTE**

Partiell schwarze Kruste mit ansprechendem rosa Kern, bissfest, frisches Mundgefühl, zarte Senfwürze, dezent salzlastig mit zarten Bitterstoffen, kürzer in der Länge.

**#10 KLAGHOFER FLEISCHWAREN**

*1160 Wien*

**3,8 PUNKTE**

Deutliche Fetteinlagerungen mit einem kräftigen rosafarbenen Kern, reife, rauchige und fleischige Aromen, recht bissfest mit zarter Suppenwürze, etwas trocken und salzig im Abgang.

**#10 FLEISCHEREI ELLINGER**

*Krems, NÖ*

**3,8 PUNKTE**

Rustikale Oberfläche, dezente Röstaromen, bissfest, eher rustikal gewürzt sowie leicht salzig, saftiger Gaumen mit straffer Textur, wuchtig und deftig im Abgang.