

1915

PLANGGER

DELIKAT[ESSEN]

GENUSS

TRÄUME





**PLANGGER DELIKAT[essen]
GENUSS *für*
FEINKOST LIEBHABER**

Unser PLANGGER DELIKAT[essen] Genuss ist der perfekte Begleiter für alle Genuss Liebhaber. Seit 1915 ist Plangger Delikat[essen] dem Genuss auf der Spur. Bis heute werden die edlen Delikatessen in die einzelnen Standorten transportiert. Es erfreuen sich Kunden in ganz Tirol und Graubünden über die Warenpräsentation in den Top Skigebieten. Europäische und Internationale Genussfreunde sind immer wieder zu Gast und bringen die Produkte über die Tiroler Grenzen in die weite Welt. Ob Geschenke für die Familie, Freunde oder an sich selbst. *Genuss ist für jeden, der es zu schätzen weiß!*

... & Graubünden. Wir legen großen Wert
 darauf, dass die „Seele“ die die Produzen-
 ten von Johanna Plangger aus
 und die besten Produkte genießer
 spürbar bleiben.
 Herr - Rudolf Plangger
 Gerüstet

seit 1915
RANGGER
 Delikat(essen)

de Genussfreunde.....

Plangger Delikat(essen) tritt ein viele Platte in
 spezialisierte und internationale Produkte in
 Weltprodukt. Jedes Einzel Produkt
 Zueffektliche Kunden. Weltweit abgefragt
 Rang. Als Belohnung, abzugeben und liefert
 KundInnen. Unsere Produkte in ganz
 Zueffektliche Welt.

... und fallen werden als in einem
 Beschreibung und genau als in
 eine breite (Apertive) ist... Edel-We
 Weltly und Edelweiss (Apertive) & C.
 Kellerei in der Plangger Delikat(essen) Platte
 platte in einer Edelweiss in spezialisierte
 & C. Platte in spezialisierte
 (Apertive) & C.

seit 1915
Rangger Delikatessen
 „Bote“

über 100 Jahren dem Genuss auf der Spur

Mit Beginn der Wintersaison
 2017/18 umfasst das Unternehmen 11
 Standorte in den Top-Urlaubsdestina-
 tionen Tirols und Graubündens.
 sind nach dem e

2021
 Delikatessen - Buntkäse - Feinkost - Gewürz
 - Obst - Gemüse - Curry - Wein - Dessert



... seit über 100 Jahren
 ... in Tirols 43/57
 ...

seit 1915
RANGGER
 Delikat(essen)

Herr - Rudolf Plangger
 Gerüstet

... & Graubünden. Wir legen großen Wert
 darauf, dass die „Seele“ die die Produzen-
 ten von Johanna Plangger aus
 und die besten Produkte genießer
 spürbar bleiben.
 Herr - Rudolf Plangger
 Gerüstet

... und fallen werden als in einem
 Beschreibung und genau als in
 eine breite (Apertive) ist... Edel-We
 Weltly und Edelweiss (Apertive) & C.
 Kellerei in der Plangger Delikat(essen) Platte
 platte in einer Edelweiss in spezialisierte
 & C. Platte in spezialisierte
 (Apertive) & C.

... seit über 100 Jahren
 ... in Tirols 43/57
 ...

40% TRÄUME
30% GENUSS
10% ÜBERMUT
30% DANKBARKEIT

110% LEBENSFREUDE



RUDOLF PLANGGER
Geschäftsführer



REINHARD TUMLER
Geschäftsführer

ZENTRALE



THOMAS PLANGGER
Assistent der Geschäftsführung



ELISABETH KOFLER-STURM
Marketing



ROBERT PLANGGER
Lagerchef



NATALIE SCHLÖGL
Buchhaltung



ANJA PATSCH
Buchhaltung



PETRA MANGOTT
Buchhaltung

1915	10
PLANGGER	16
DELIKAT[ESSEN]	59
GENUSS	110
TRÄUME	123

K.k. Bezirkshauptmannschaft Landeck, am

30. Jänner 1915

Nr. 712/13

Kat. Nr. 224

G e w e r b e s c h e i n .

Für

Herrn Johann Penzger

geboren im Jahre 1886 in

St. J. 50.7.1915

ausgefertigt auf Grund der Anmeldung vom

zum Betriebe des

Gemischt-Kolonial- und Spezerei-
warenhandels

mit den Standorte in

St. J. 50.7.1915

H. Nr. 73

Der Standort ist durch einen Schild, der das Gewerbe und seinen Inhaber bezeichnet, ausserlich erreichbar zu machen.

Falls Sie in Gewerbebetriebe Hilfsarbeiter beschäftigen, sind dieselben innerhalb 3 Tagen bei der Bezirkskrankenkasse und bei der ~~Arbeiter-Unfall-Versicherungs-Anstalt in Salzburg~~ anzumelden.

Behufs Fassung zur Bemessung der Erwerbsteuer haben Sie sich beim k.k. ~~Steuerreferate (Steuerante)~~ in Landeck & Vauders & binnen 3 Tagen einzufinden.

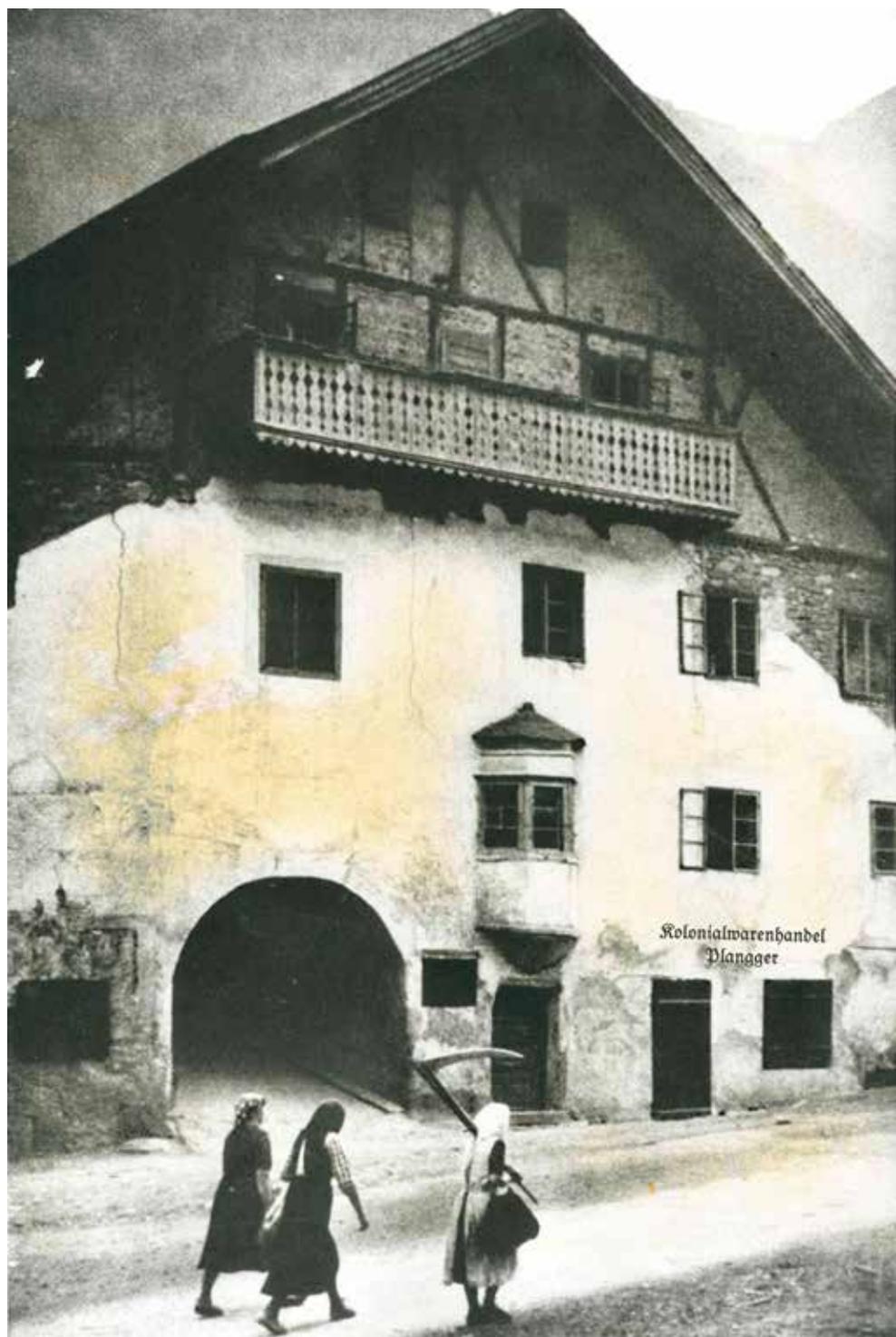
Der k.k. Amtsleiter :

77

EINE TIROLER ERFOLGSGESCHICHTE

ES BEGANN IM JÄNNER 1915

Der Erste Weltkrieg forderte auch in Nordtirol seinen Tribut und die wirtschaftliche Lage unseres Landes war äußerst trist. Johann Plangger, der Großvater von Rudolf Plangger meldete am 30. Jänner 1915 bei der K.-u.-k.-Bezirkshauptmannschaft Landeck seinen Betrieb zum Gemischt-, Kolonial- und Spezereiwarenhandel mit dem Standort in Pfunds 43, Ortsteil Stuben an. Seine Produkte/Waren lieferte er auf uralten Übergängen und Handelswegen mit seinem Pferdefuhrwerk nach Südtirol, ins Engadin und nach Samnaun in die Schweiz. Im Jahr 1925 wurde der Betrieb um eine Fleischhauerei erweitert und ab 1955 von seinem Sohn Josef Plangger weitergeführt. Nach dem frühen Tod von Josef Plangger im Jahre 1973 führte seine Gattin, Frau Magdalena Plangger zusammen mit dem verdienten Altinnungsmeister Alois Schmid aus Zams den Betrieb.



Kolonialwarenhandel
Plangger

Im Jahr 1979 übernahm der Sohn Rudolf Plangger nach Ablegung der Meisterprüfung den Betrieb. Mit der ständigen Erweiterung des Unternehmens holte sich Rudolf Plangger in den letzten 15 Jahren Reinhard Tumler (Pfunds) mit ins Boot. Gemeinsam führen sie bis heute das Unternehmen mit seinen zahlreichen Standorten. Alle Geschäfte sind nach dem erprobten Konzept Delikatessen - Vinothek - Bistro im Alpenen Stil mit viel Altholz eingerichtet. Die Vision von Johann Plangger aus dem Jahr 1915 ist also Wirklichkeit geworden und die köstlichen Produkte der Familie Plangger sind bequem an verschiedenen Standorten und über den Web-Shop verfügbar.

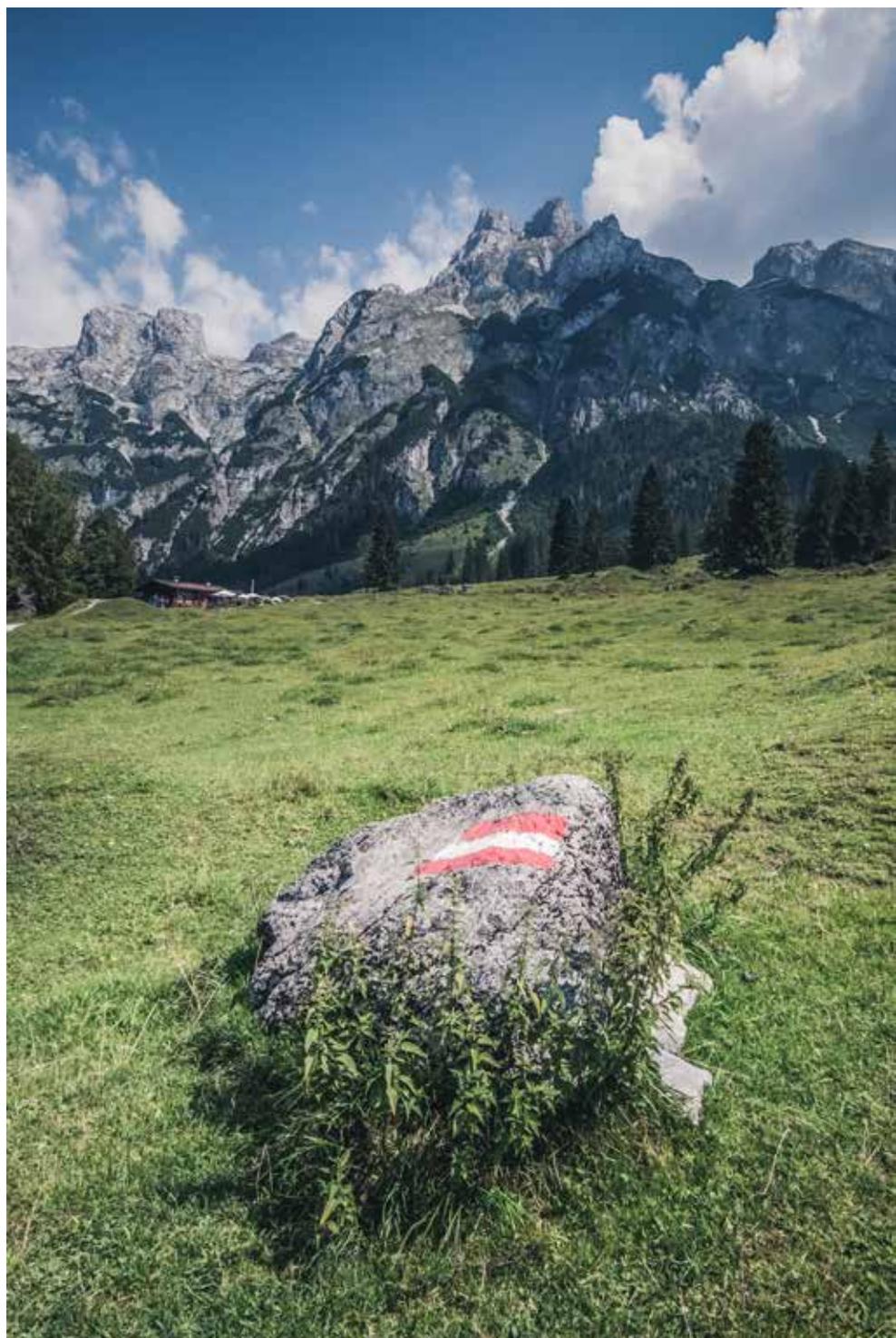


”

GENIEßEN

heißt *FRÖHLICH* sein,
mit sich **SELBST**
und mit *ANDEREN*.

“



PLANGGER

DELIKAT[ESSEN]

STANDORTE

Mit der ständigen Erweiterung des Unternehmens haben sich Rudolf Plangger & Reinhard Tumler mit Plangger Delikat[essen] in den Top-Urlaubsdestinationen Tirols und Graubündens platziert. Alle Geschäfte sind nach dem erprobten Konzept Delikatessen - Vinothek - Bistro im alpinen Stil mit viel Altholz eingerichtet. Die köstlichen Produkte der Familie Plangger sind bequem an den verschiedenen Standorten und über den Webshop verfügbar.

WEBSHOP

www.plangger.net/webshop

24/7 GEÖFFNET



PFUNDS

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Die Zentrale. Kurz vor der schweizer Grenze. Es erwartet euch ein Feinkostsortiment, das von regionalen Produkten wie Wildspezialitäten, Zirbenprodukten, Salzen, feinen Senfsaucen, Bergkäsevariationen bis hin zu feinsten internationalen Delikatessen reicht. Unsere Produkte können vor Ort genossen oder als feines Geschenk für Familie, Freunde oder Geschäftspartner erworben werden. Tauch ein in die Welt der Feinkost von Plangger Delikat[essen]. Genuss hautnah erleben. Geschäftsführung, Buchhaltung, Marketing & Lager sind ebenfalls im Stammhaus untergebracht.

Postplatz 34 | 6542 Pfunds

T: +43 (0) 5474 / 5216 | pfunds@plangger.net

www.plangger.net







SAMNAUN

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Delikatessengeschäft mit Frischfleisch in Samnaun. Zollfreie Zone. Harmonisch präsentieren sich unsere Delikatessen: Weine & Champagner neben feinstem Käsesortiment, Speckvariationen, Wildsalamisorten, Senfsaucen, Gewürze, unterschiedlichste Sorten an Alpenhonigen und herausragende Marmeladenkompositionen und Trüffelprodukte die einen träumen lassen! Wer sich gerne vor Ort unsere delikatesten Produkte schmecken lassen möchte, kann zwischen verschiedensten aktuellen Delikatessangeboten auswählen, regionale Köstlichkeiten, wie Mutschli-Käse, Salsiz vom Wild, Schmugglerwurzeln, Bündnerfleisch, eine Samnauner Nusstorte oder Samnauner Bergkäse. Regional genießen Sie ein herrliches „Panini-Samnaun“ mit feinem Tomatenpesto, Bündnerfleisch, Rucola und Parmigiano. Die zollfreie Region lässt Feinschmeckerherzen höherschlagen.

Dorfstraße 40 | CH-7563 Samnaun
T: +41 (0) 81 868 5701 | samnaun@plangger.net
www.plangger.net/samnaun





SAMNAUN - ISCHGL

ZOLLAUSSCHLUSSGEBIET

Samnaun mit seinen 785 Einwohnern ist eine politische Gemeinde im Kreis Ramosch, im neu benannten Bezirk Inn, am Ostrand des Kantons Graubünden in der Schweiz. Das Samnauntal ist das unterste Seitental des Engadins und zugleich Grenztal zu Tirol. Die Gemeinde **Ischgl** liegt im Gerichtsbezirk Landeck an der Grenze zur Schweiz. Auf knapp 1400 Metern Höhe im Paznaun gelegen, ist der Ort bekannt für sein Skigebiet Silvretta Arena, das mit der schweizerischen Gemeinde Samnaun verbunden ist. Im Zentrum beider Orte finden Sie die Genusswelt & Genusswerkstatt von Plangger Delikat[essen] und werden herzlichst mit den feinsten Produkten verwöhnt. Besuchen Sie uns und genießen eine kleine Auszeit vom Ski- oder Wandervergnügen mit einem Glas Wein und einer delikaten Jause. Gut gestärkt sind die Berge leichter zu erklimmen.



ISCHGL

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Seit 2004 ist Plangger Delikatessen in Ischgl vertreten und erhielt vom Genussguide die Auszeichnung zum „Besten Genussladen Tirols“ 2019. Rund um das Team mit Melanie Maass & Reinhard Tumler erwarten Sie regionale Spezialitäten, wie der Galtürer Aschenputtelkäse oder feine Konfiserie aus dem Paznauntal, Tiroler Wildspezialitäten oder Trüffelspezialitäten aus Italien. In der Genusswelt & Genusswerkstatt von Plangger Delikat[essen] Ischgl werden sie herzlichst mit den feinen Produkten verwöhnt.

Dorfstrasse 79 | 6561 Ischgl
T: +43 (0) 5444 20142 | ischgl@plangger.net
www.plangger.net







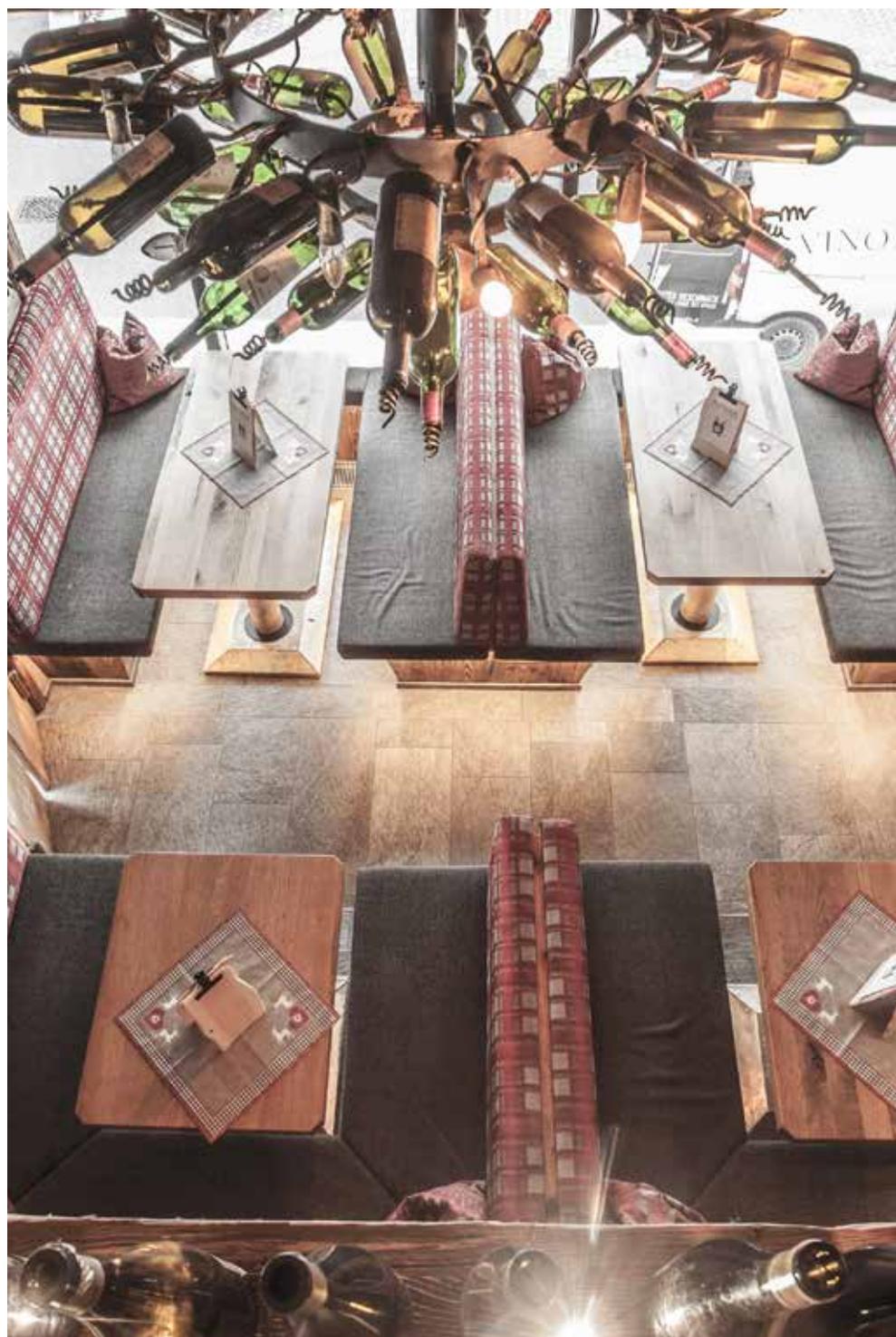
ISCHGL

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

WINELOUNGE

„WINE AND MORE“ In unserer Weinlounge führen wir die besten Weine aus Österreich und der ganzen Welt. Die Bandbreite beläuft sich auf ca.1000 Weine. Wir bieten unseren Gästen verschiedene Champagnersorten, wie Ruinart Brut, Moët Rose, Dom Perignon und Armand de Brignac an. Kulinarisches Zusammenspiel mit unseren eigens kreierten Alpentapas, einer traditionellen Brettljause, Käselektion, Beef Tatar oder verschiedene Tagesangebote.

Dorfstrasse 79 | 6561 Ischgl
T: +43 (0) 5444 20142 | ischgl@plangger.net
www.plangger.net





Turda Breithause	p. 17
Apenlapas	p. 19
Kaseselbion	p. 18
Viello Lonnah	p. 18
Beef Tartan	p. 20
Rindencarpaccio	p. 14
deistorn (Kuz' d'ing)	p. 22
Kaviar	p. 60



SERFAUS

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Auf 1.429m, mit einem gigantischen Blick auf die umliegende Berwelt, genießt es sich besonders gut mit einem Glas Wein & einer feinen Jause. Herzlich werden die Gäste empfangen und verwöhnt. Neben den köstlichen Delikatessen im Genussshop verweilt man im „kleinen, schönen Wohnzimmer“, wie Simone gerne ihre Genussstube nennt. Der persönliche Kontakt zu den Gästen ist dem gesamten Team, rund um Simone, sehr wichtig. Gemütlichkeit und Herzlichkeit stehen an erster Stelle, die jedem Gast nach einem Besuch in Erinnerung bleiben.

Untere Dorfstraße 28 | 6532 Serfaus
T: +43 (0) 5476 20018 | serfaus@plangger.net
www.plangger.net





ST.ANTON

AM ARLBERG

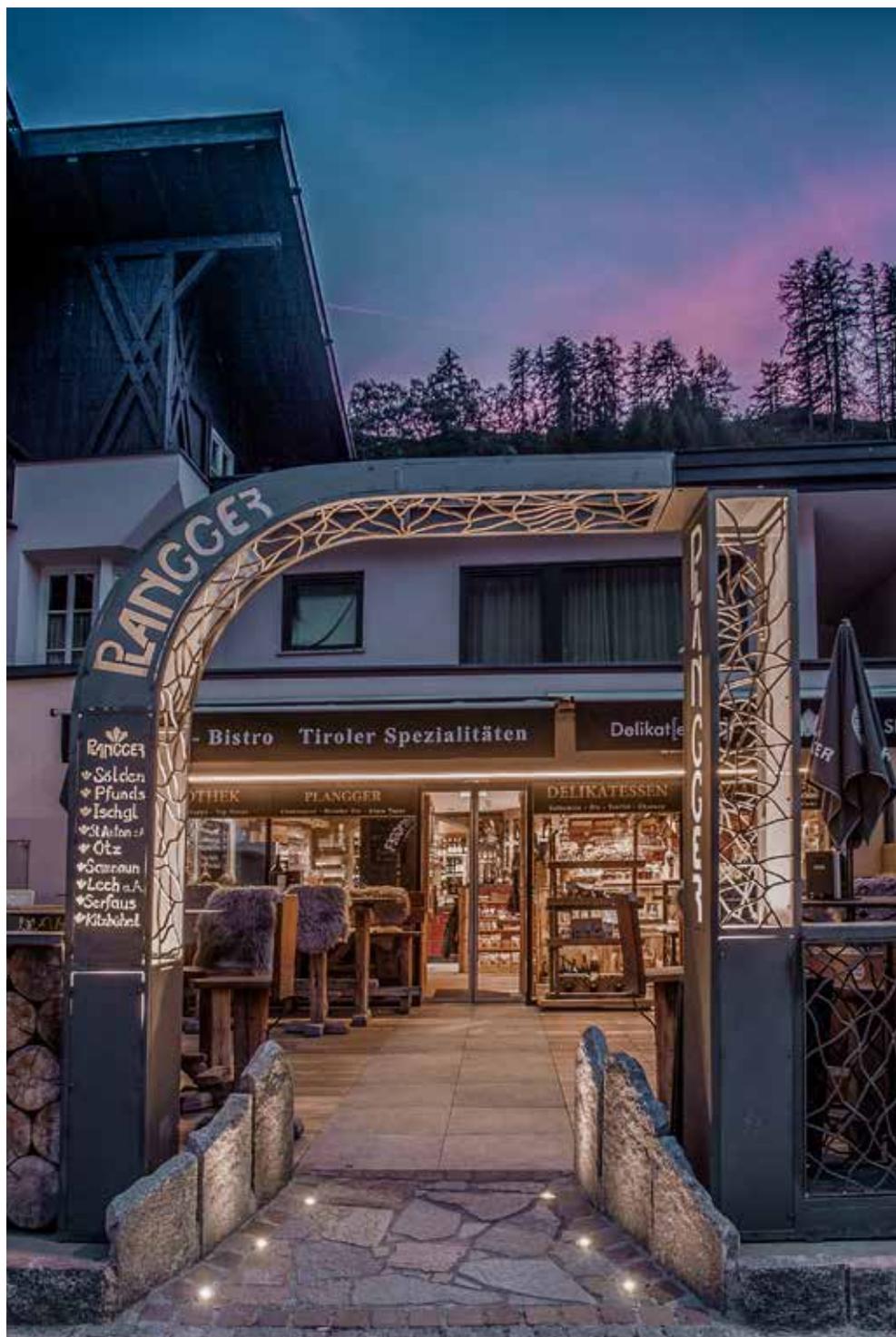
PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

St. Anton am Arlberg gilt als Tor zum Skigebiet Arlberg und wird gemeinhin als die "Wiege des alpinen Skilaufs" bezeichnet, da hier der moderne Skisport erfunden wurde. Seit 2012 bietet Plangger Delikat[essen] in St.Anton eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten. Genießen Sie unsere feinsten Spezialitäten mit einem Glas Wein oder lassen Sie sich vom herzlichen Team rund um Christine und Markus beraten.

Dorfstrasse 32 | 6580 St.Anton am Arlberg
T: +43 (0) 5446 93044 | st.anton@plangger.net
www.plangger.net







SÖLDEN

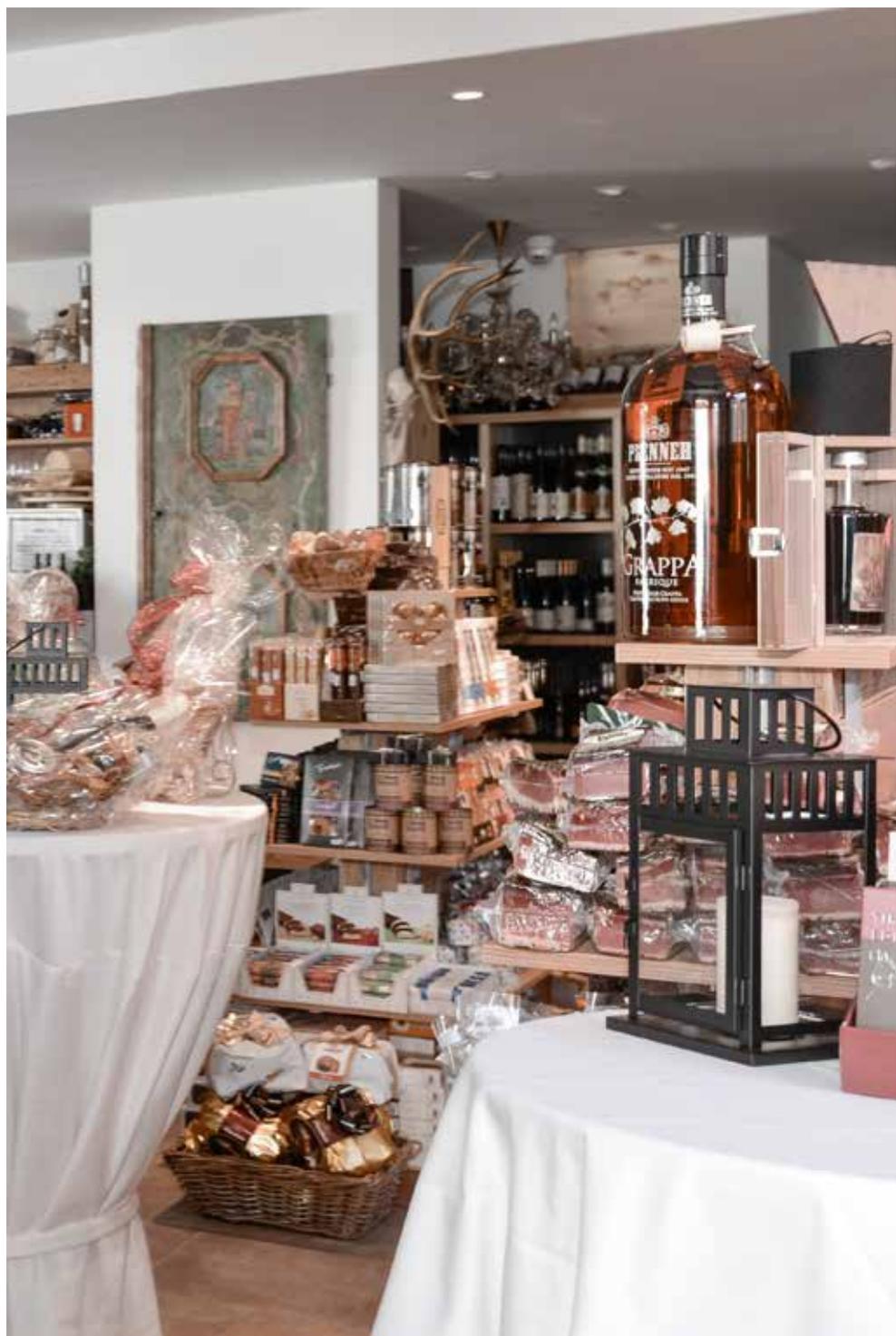
PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Das Team, rund um Michi & André, erwartet euch mit einem Feinkostsortiment das von regionalen Produkten wie Wildspezialitäten, Zirbenprodukten, Salzen, feinen Senfsaucen, Bergkäsevariationen bis hin zu feinsten internationalen Delikatessen reicht. Unsere Produkte können vor Ort in unserer Genusslounge genossen oder als exklusives Geschenk für Familie, Freunde oder Geschäftspartner erworben werden. Tauch ein in die Welt der Feinkost von Plangger Delikat[essen]. *Genuss hautnah erleben.*

Dorfstrasse 120 | 6540 Sölden
T: +43 (0) 5254 33133 | soelden@plangger.net
www.plangger.net







LECH

AM ARLBERG

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Hier in Lech ist nicht nur der Schnee garantiert, nein auch die Plangger Delikat[essen] Philosophie wird, seit der Eröffnung 2015 zelebriert. *Genuss hautnah erleben*. Wir bieten eine reiche Palette an regionalen und internationalen Produkten, wie: Wildprodukte, Tiroler-Grauvieh-Produkte, Trüffelprodukte, Gänseleber, delikate Senfsaucen, Essige, Öle, Balsamico, Schnäpse und herzhaftes Käse-selektionen. Lassen Sie sich fallen, verweilen Sie in unserer Genusslounge und genießen Sie unsere feinen Produkte.

Dorf 196 | 6764 Lech am Arlberg
T: +43 (0) 5583 36777 | info@genuss-art.at
www.plangger.net



OETZ

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Seit 2016 erwartet Sie bei Plangger Delikat[essen] in Oetz, rund um das Team von Andy & Alex, eine erlesene Auswahl an heimischen und internationalen Produkten. Die Vinothek ist ausgestattet mit österreichischen und internationalen Weinen, das Feinkostsortiment reicht von lokalen Produkten wie Hirschsalami, Senfsaucen, Aschenputtelkäse hin zu feinsten Ölen, italienischen Balsamico Essigen und vielen weiteren Delikatessen. Viele Produkte können vor Ort in unserer Genusslounge verkostet werden oder als stilvolles Geschenk für Familie, Freunde oder Geschäftspartner erworben werden. Vom Genussguide wurde Plangger Delikat[essen] Oetz zum „Besten Genussladen Tirols“ 2022 ausgezeichnet.

Hauptstraße 41/2 | 6433 Oetz
T: +43 (0) 676 628 7989 | oetz@plangger.net
www.plangger.net







KITZBÜHEL

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Das herzliche Team, rund um Simone, bietet regionale und internationale Spezialitäten an, die einen Besuch in der Gamsstadt wert sind. Delikate Produkte in unserem Genuss Shop, wie Galtürer Aschenputtelkäse oder feine Konfiserie aus der Region, Tiroler Wildspezialitäten oder Trüffelspezialitäten aus Italien, edler Balsamico, delikate Senfsaucen, handgeschöpfte Schokoladen, Pralinen und vieles mehr lassen Herzen höher schlagen. In unserer Genusslounge servieren wir unsere eigens kreierten Alpentapas, Käsevariation oder herzhaftes Beef Tatar mit einem Glas Wein. Unsere delikatene Produkte können als exklusives Geschenk für Familie, Freunde oder Geschäftspartner erworben werden.

Im Gries 20 | 6370 Kitzbühel
T: +43 (0) 5356 21021 | kitz@plangger.net
www.plangger.net





Geschenke



Dukaten



Gutscheine



edle Weine



Kleidung



Senfsaucen



Feinkost



Wildprodukte



Pestos & Chutneys



Trüffelprodukte



Balsamico



feine Öle



Risotto & Polenta



Gewürze



Süßes



WEBSHOP

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Hier erwarten Sie tolle Geschenke, edle Weine, delikate Senfsaucen, herzhaft Feinkost, limitierte Wildprodukte, würzige Pestos & Chutneys, exquisite Trüffelprodukte, edle Balsamico, feine Öle, delikate Risotto & Polenta, feine Gewürze und handgemachte süße Delikatessen. Geschenkkisterln, Genusstaschen, Geschenk-Dukaten oder Gutscheine... Machen Sie Ihrer Familie, Freunden, Geschäftspartnern oder sich selbst eine Freude. Ob Kostbares aus der Region, wie unsere „Tiroler GenussBoxen, oder andere kreative Genussideen, wie unser „Zirbenpaket – Es zirbalat“, oder der „Lausbua“, bei uns finden Sie sicher das Richtige für Ihre Liebsten. Wir sind für Sie da! Sie haben eine Frage oder möchten sich persönlich beraten lassen? Montag bis Freitag von 08.00 - 12.30 Uhr beraten wir Sie gerne unter +43 (0) 5474 5216. Ihre Vorteile: Exklusive Produkte aus Tirol und der ganzen Welt, Köstlichkeiten von Manufakturen, schnelle Lieferung mit DPD, Rezeptideen und Inspirationen, Kostenloser Versand in Österreich beim Kauf von über 30€

24h Einkaufserlebnis
auch an Sonn- und Feiertagen können Sie
über unseren Webshop Ihre Bestellungen aufgeben!

www.plangger.net/webshop





HOCHLANDRIND

RANGGER

REH
alami

RANGGER

HIRSCH
alami

RANGGER



SENFSAUCEN

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Unsere fruchtigen Plangger Senfsaucen passen ideal zu Käse, luftgetrocknetem Schinken, Rohwürstel, Schinkenspeck und Kaminwurzeln. Fruchtarten Feige, Marille, Birne, Ingwer, Quitte, Ananas-Curry, Orange und Rote Feige.

DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR EINE
FEINE, GENUSSVOLLE JAUSE (MAREND).



SENFFRÜCHTE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Senffrüchte sind eine italienische Spezialität, bei der verschiedene Früchte in einem Mostardasirup eingelegt werden. Die originale italienische Bezeichnung ist Mostarda.

ZU KÄSE, WILD ODER PASTETEN



DER SCHWARZE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Eine der ungewöhnlichsten Kreationen aus unserem Haus. Perfekte Begleitung zu Weichkäse, Fisch oder auch Dessert. Süß, fruchtig im Geschmack, mit einem leicht scharfen Abgang, unterstützt er Käse, Raucherlachs und Weißwurst.

ZU KÄSE, FISCH & FLEISCH



ZIRBEN
SENF



SLANGGER DELKAT

KRÄUTER
SENF



SLANGGER DELKAT

DIJON
SENF



SLANGGER DELKAT

SENF

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Senf ist nicht nur würzig, lecker und passt zu vielen Speisen - er bringt auch noch viele gesundheitsfördernde Eigenschaften mit sich. Er gilt als hilfreich bei der Fettverbrennung, durchblutungsfördernd und antibakteriell. Genießen Sie unsere verschiedenen Senfsorten. Zirben, Kräuter, Dijon, Apfelmeerrettich, Estragon oder BBQ.

IDEAL ZU KÄSE, LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN,
SPECK, KAMINWURZEN UND MEHR.



TRÜFFEL SENF

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Ein edler Senf mit nussigem Trüffelgeschmack und einer leichten Schärfe. Diesen edlen und aromatischen Senf können Sie zum Aperitif mit Brot und Käse, als Dip mit rohem Gemüse oder einfach pur auf einem schönen saftigen Steak genießen!

PASST WUNDERBAR ZU FLEISCH UND
NUDELGERICHTEN.



CHAMPAGNER SENF

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Ein exklusiver würziger Senf mit leichter Schärfe. Gönnen Sie sich einen Hauch Luxus! Nur feinste Zutaten ergeben den typischen Geschmack! Dieser feinwürzige Senf eignet sich hervorragend zum Einreiben von Braten, zum Marinieren und für Vinaigrettes, sowie zur Zubereitung von Eierspeisen und Senfsosse.

PASST WUNDERBAR ZU FLEISCH UND
NUDELGERICHTEN.



PESTO

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Unsere feinen Aufstriche in verschiedensten Geschmacksrichtungen verfeinern die einfachsten Gerichte in raffinierte Feinkost. Unsere Sorten von Basilikum Kräuter, Paprika creme, Rucola, Tomate, Bärlauch, Zwiebel und viel mehr.

VERFEINERT EINFACHSTE GERICHT
ODER ALS BROTAUFSTRICH FÜR DIE MAREND.



PLANGGER
DELIKATESSEN
seit 1931
**KÜRBIS
KERNÖL**

www.plangger.at

PLANGGER
DELIKATESSEN
seit 1931

**KÜRBIS
KERNÖL**

www.plangger.at

KÜRBISKERNÖL

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Kürbiskernöl ist ein aus den gerösteten Samen von Kürbissen hergestelltes Pflanzenöl. Das Öl eignet sich als Salatöl, es ist zudem in kalten und warmen Vor-, Haupt- und Nachspeisen verwendbar.

SPEZIALITÄT AUS ÖSTERREICH



GEBIRGSHONIG

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Flüssiger Nektarhonig, der von den Bienen in ca. 800-1000 Höhenmeter gesammelt wird. Durch die unberührte Blütenvielfalt bekommt diese besondere Honigsorte einen fein-blumigen Geschmack und eine leicht-goldgelbe Farbe. Wer also gesunden, naturbelassenen Honig genießen will, der keine chemischen Rückstände enthält, sollte auf Gebirgshonig zurückgreifen. Unser tiroler Gebirgshonig passt wunderbar zum Frühstück. Probieren Sie auch einen Löffel davon in ihren Tee - süßt nur leicht, harmoniert perfekt.

GEBIRGSBLÜTENHONIG
NATURBELASSEN



STEINPILZE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Die getrockneten Steinpilze werden ohne die Zugabe von Konservierungsstoffen luftgetrocknet. Damit können wir höchste Qualität bei bestem Aroma garantieren. Während des Dörrens wird den Pilzen sorgfältig Wasser entzogen, sodass der Geschmack hochkonzentriert erhalten bleibt. Getrocknete Pilze sind auch wegen dem Ballaststoffgehalt perfekt bei Diäten und durch den hohen Eiweißgehalt ideal für vegetarische und vegane Ernährung. Getrocknete Pilze sind gesund, schmackhaft, kalorienarm und bieten eine Vielzahl von Möglichkeiten bei der Zubereitung von leckeren Gerichten.

TIPP: RISOTTO MIT GETROCKNETEN STEINPILZEN



WILPRODUKTE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Wildfleisch ist nicht nur Passion - es ist viel mehr als das! Seit Menschengedenken wird dieses wertvolle Nahrungsmittel verarbeitet und zubereitet. Wildfleisch zählt zu den wichtigsten Eiweißlieferanten für die menschliche Ernährung und bietet darüber hinaus zahlreiche andere Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Besonders zu schätzen wissen wir um unsere Wildprodukte. Sie können bei uns Reh, Hirsch, Wildschwein, Steinbock und Gams in verschiedenen Varianten kaufen. Wurzen, Salami oder feinsten geräucherter Rohschinken.

ROHSCHINKEN | SALAMI | WURZEN



HIRSCH

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Der Schinken vom Hirsch zählt zu den eher außergewöhnlichen Produkten der Jagd. Luftgetrocknet, mild geräuchert, gesalzen und gereift ist so ein Schinken (meist von der hinteren Keule) eine nussig-elegante Delikatesse. Unser Genusstipp: **WILDCARPACCIO** Plangger Hirschroschinken in feine, hauchdünne Scheiben schneiden. Auf einem Teller (Carpaccio) fein anrichten. Trockenobst in Würfel schneiden. Nüsse kurz in einer Pfanne anrösten und auskühlen lassen. Salat (iher Wahl), Trockenobst und Nüsse mit einer Vinaigrette ihrer Wahl vermischen. Mittig auf das Hirschcarpaccio anrichten und mit Parmesan, Salz und Pfeffer garnieren.

ROHSCHINKEN | SALAMI | WURZEN
TRÜFFELPEITSCHEN



GAMS

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Der Gamsschinken wird trocken gesalzen und kalt geräuchert. Durch seinen ausgeprägten Wildgeschmack schmeckt der Gamsschinken besonders gut in hauchdünnen Scheiben geschnitten als Antipasto, kann aber auch zu jeder Brettjause gereicht werden. Gamsfleisch ist überaus gesund, beinhaltet viel Eiweiß, Eisen und wichtige B Vitamine! Geniessen Sie die mageren, zart geräucherten Einzelstücke der Tiroler Gams in hauchdünnen Scheiben.

ROHSCHINKEN | WURZEN



STEINBOCK

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Steinbockfleisch. Der Steinbock mit seinen imposanten Hörnern gehört zum typischen Bergbild. Weit weniger bekannt ist sein leckeres und saftiges Fleisch. Unser Steinbockfleisch verfügt über einen hohen Eiweissanteil und ist durch 100 % wildlebende Tiere angenehm stark im Geschmack. Sie können bei uns Steinbockprodukte in verschiedenen Varianten erwerben. Besonders gut in hauchdünnen Scheiben geschnitten als Vorspeise/Carpaccio, kann aber auch zu jeder Brettjause gereicht werden.

ROHSCHINKEN | SALAMI

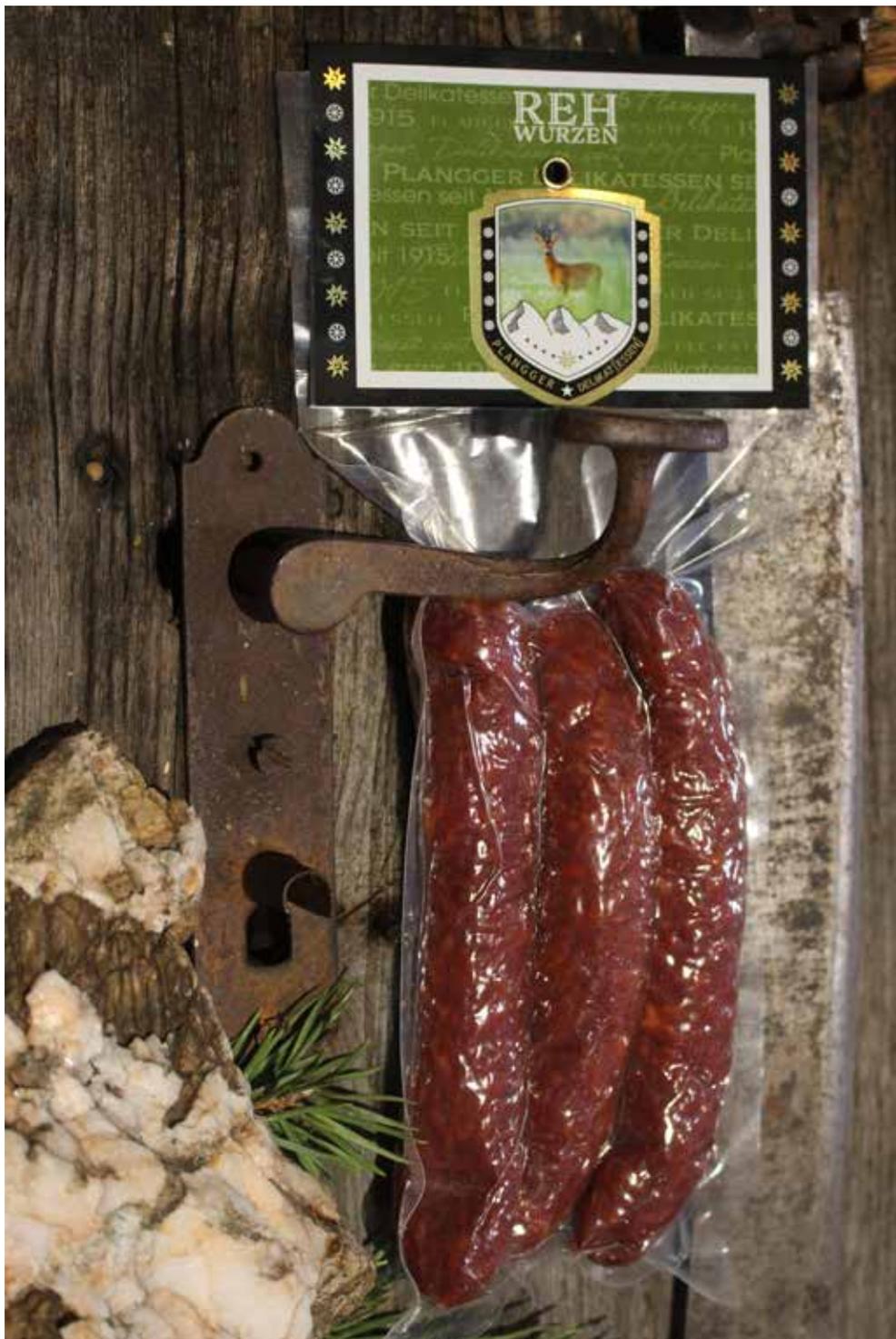


WILDSCHWEIN

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Schwarzwild! Unsere Wildschweinsalami wird traditionell mit Hingabe und Liebe zum Produkt hergestellt und mit abgestimmten Gewürzen verfeinert. Die würzigen Wildschweinwurzeln werden aus feinstem Wildschweinfleisch nach Tiroler Tradition hergestellt. Über Buchenholz geräuchert, milder und aromatischer Wildgeschmack. Unser Wildschweinschinken ist eine besondere Delikatesse, auf deren Geschmack und Aromen wir zurecht stolz sind. Das feine, weniger fette Fleisch lässt durchaus Kombinationen mit Weißwein zu.

ROHSCHINKEN | SALAMI | WURZEN

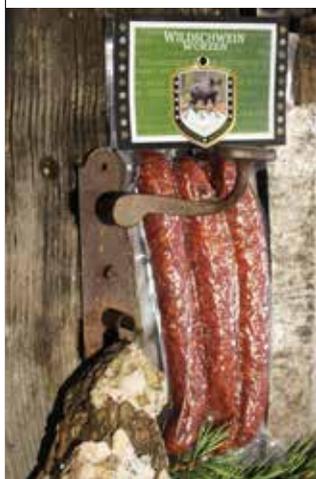


REH

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Unsere Rehwurzen sind geräuchert und luftgetrocknet mit feinstem Aroma und knackigem Biss. Der hohe Rehfleischanteil macht unsere Rehsalami so schmackhaft. Geräuchert und luftgetrocknet eine wahrer Genuss für eine besonder Jause. Ohne Zugabe von Geschmacksverstärkern, laktose- und glutenfrei. Der Rehroschinken ist ein extra zarter, magerer Rohschinken. Er wird in der Tiroler Bergluft gereift und besitzt ein erstklassiges Aroma. Unsere Rehprodukte sind als Antipasti, Carpaccio oder der feinen Jause bestens zu empfehlen.

ROHSCHINKEN | SALAMI | WURZEN



FEINE KOST

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Zu unserer Geschichte gehört der Speck, die Salami, geräucherte Filets und unsere Wurzen - wie die Berge, klares Wasser und die frische Luft. Als eine der ältesten Spezialitäten der Tiroler, erfreuen sich diese Delikatessen großer Beliebtheit. Perfekte Begleiter für unsere Marend! Ihre Ursprünge hat die Marend als Zwischenmahlzeit der hart arbeitenden Tiroler Bauern, die durch die Jause zwischen den Hauptmahlzeiten neue Energie tanken konnten. Die einfache Marend bestand damals aus Kartoffeln, Milch und Brot, da Speck und Käse nur den wohlhabenderen Bauern zugänglich waren. Bei uns finden sie feine Produkte für ihre persönliche Marend / Feine Kost ODER sie genießen in einer unserer Genusslounges feine Delikatessen serviert mit einem herrlichen Glas Wein.

REGIONALER SPECK I KRÄUTERSPECK
FEINE SALAMI SORTEN I GERÄUCHERTE FILETS
WÜRZIGE WURZEN



ZIRBE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Seit Jahrhunderten schätzen wir in den Tiroler Alpen den würzigen Geruch der Zirbenkiefer, ihr nahezu unverwüstliches Holz sowie die natürlichen und schützenden Eigenschaften. Zapfen und Samen des Baumes werden heute zu Lebensmitteln und Spirituosen verarbeitet. Hervorragende, geschmackvolle Salami, Wurzeln oder Schinken mit feiner Zirbe, hergestellt nach traditionellem Rezept. Perfekt für jede Tiroler Brettjause mit einem feinen Zirbenschnaps.

ROHSCHINKEN | SALAMI | WURZEN | SCHNAPS
SALZ | LIKÖR



DIE KLAREN

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Hochprozentige Spirituosen wie Obstler oder Edelbrände sind aus der heutigen europäischen Trinkkultur nicht mehr wegzudenken: Als geselliges Ritual sind sie ein fester Bestandteil von Feierlichkeiten geworden und auch im Bereich des leiblichen Wohls spielen sie als Aperitif bzw. Digestif eine nicht unwesentliche Rolle.

HIMBEER | OBSTLER | KIRSCH
BIRNE | MARILLE | ZIRBE | ENZIAN
HASELNUSS | VOGELBEERE



KÄSEWELT

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Bergkäse aus den Alpen zählt zu den besten Käsespezialitäten der Welt. Gut gereifter Bergkäse ist unvergleichlich im Geschmack. Unser Sortiment reicht von Blümli-Chili oder Kräuterkäse, Schmugglerkäse, Aschenputtel uvm. bis zu internationalen Trüffelkäsesorten. Perfekte Begleiter für eine genussvolle Käsevariation sind unsere Senfsaucen in den unterschiedlichsten Geschmacksrichtungen.

SCHMUGGLER | CHILI | KRÄUTER | BLÜMLI
ASCHENPUTTEL | SAFRAN
BERGKÄSE MLD - WÜRZIG - ALT | TRÜFFELKÄSE



TRÜFFEL

PLANGER

DELIKAT[ESSEN]

seit 1916

”

Es ist besser **zu genießen & zu bereuen**,
als zu bereuen, dass man **nicht** genossen hat.

“



TRÜFFEL

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Der Trüffel ist ein unterirdisch geborener Hypogäumspilz, der neben den Wurzeln einiger Baumarten wie Eichen, Haselnuss, Pappeln, Linden wächst. Trüffel findet man auf freien Flächen, zum Beispiel in Wäldern, in Kiefernwäldern, an Feld- und Straßenrändern; aber auch in kontrollierten Gebieten, die „Tartufaie“ genannt werden. In unserem Sortiment finden Sie eine breite Palette von Trüffelspezialitäten. Etwa feines Öl, Butter, Pesto, Chips, Teigwaren oder feinsten Honig mit einer genussvollen Trüffelnote. Trüffelprodukte begleiten unsere hauseigenen Alpentapas, verfeinern warme Gerichte aller Art oder auch die genussvolle Jause.

SALAMI | KÄSE | CHIPS | SALZ
ÖLE | BUTTER | HONIG | PESTO UVM



PRALINEN

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Die Praline oder das Praliné ist ein bissengroßes Erzeugnis aus Schokolade mit geschmacksbestimmenden Füllungen (Ganache oder Nougat, Nüssen, Pistazien, Likör, Marzipan oder ähnlichem) bzw. Früchten. Pralinen gelten aufgrund ihrer aufwendigen Herstellung als die Krönung der Chocolatierskunst.

DATTEL | INGWER | ORANGE
FEIGE | KIRSCHEN | BIRNE



SCHOKOLADE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Unsere handgefertigten Bruch-Schokoladentafeln aus hochwertigen natürlichen Zutaten entfalten mit jedem Biss belebende Aromen. Hier findet jeder Schokoladen-Liebhaber seine liebste Schokoladentafel. Sei es nun unsere zartschmelzende Vollmilch-, die edle weiße, oder die exquisite Zartbitterschokolade, eines ist sicher: Dank den herausragenden Zutaten und Toppings ist jede Schokoladentafel ein Erlebnis. Oder einen köstlichen Schokoladensnack für zwischendurch: Kompositionen von leckeren Nüssen und Früchten in Schokolade!

SCHOKOLADEN
HIMMEL



LACHSRÖLLCHEN

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

200g Mehl | 1TL Salz | 100ml Wasser (lauwarm)
1.5 EL Öl | 0.5 Pk. Backpulver

Für den Wrap Teig brauchen sie nur das Mehl, Backpulver, Öl, Salz und Wasser in einer Schüssel vermengen und dann mit den Händen einen glatten Teig kneten. Den Teig vor der Weiterverarbeitung unbedingt in einer Frischhaltefolie für 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Anschließend in 8 Teile teilen, rund ausrollen und in eine beschichtete Pfanne geben, bis der Teig blasen wirft, danach wenden und fertig backen. Schnell arbeiten und schnell servieren, damit der Teig nicht aushärtet. Damit die Teigfladen weich bleiben, zwischen leicht feuchte und warme Küchentücher legen. Yoghurt-Topfencreme mit Basilikum-Kräuterpaste, Salz und Pfeffer abschmecken. Den Wrap mit der würzigen Creme bestreichen, Lachsstreifen, Salatblätter und Tomaten darauflegen. Als kulinarische Krönung ein hartgekochtes Ei in Spalten schneiden, einen Tupper Meerrettich-Apfelfensfenz hinzugeben und den Wrap einrollen. Buon Appetit!



WILDROHSCHINKEN & SENFFRÜCHTE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Feinster Wildrohschinken mit delikaten Senffrüchten! Die Senffrüchte stammen aus der Lombardei, angrenzend an den Kanton Tessin, wo sie seit der Renaissance die Hoftafeln von Fürsten und Päpsten bereicherten. Die raffinierte Mischung aus frischen Früchten und würzigem Senföl kommt in dieser traditionellen Rezeptur am besten zur Geltung. Nach der Selektion werden die Früchte gewaschen, bei Bedarf geschält, geschnitten und gedämpft. Die erfahrenen Kandiermeister tauchen die Früchte für maximal zwölf Tage in einen Zuckersirup, währenddessen ersetzt die gesüßte Lösung das Wasser in der Frucht. Im letzten Schritt wird den kandierten Früchten Senföl zugesetzt, um den Senffrüchten ihren unverwechselbaren süß-würzigen Geschmack zu verleihen. Senffrüchte sind die ideale Ergänzung zu Käse, Wurstwaren und kalten Buffets und passen perfekt zu traditionellen Schweizer Gerichten wie Fondue oder Raclette.



DELIKATE CPRESE

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Plangger's Caprese vom Feinsten! Tomaten und Mozzarella in feine Scheiben schneiden. Ein dunkles Baguette mit Tomaten- & Mozzarella auf ein Bett von Rucola schichten. Anschließend mit feinem Olivenöl BASILICO, Salz & Pfeffer abschmecken. Kleiner Tipp: Mit unserer Paprikacreme & Unicum wird es ein besonderes Geschmackserlebnis. Als Aufstrich zuerst auf das Baguette streichen und anschließend mit Rucola, Tomaten & Mozzarella belegen.



RANGGER
Meerrettich-Apfel-Senf
200 ml

MILCHKALB IM SPECKMANTEL

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Das Milchhalb wurde mit Plangger's feinem Meerrettich-Apfel-Senf mariniert; sowie im Erdäpfel-Nussbutterpüree eingearbeitet, Regionaler Genuss - erhältlich unter www.plangger.net/webshop/senssaucen/



BEEF TATAR

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

Beefsteak-Tatar oder Tatar ist ein Hackfleischgericht vom Rind, das aus rohem hochwertigem, sehnenfreiem und fettarmem Muskelfleisch wie Oberschale, Unterschale oder Nuss hergestellt wird und feiner zerkleinert ist als einfaches Rinderhackfleisch. Geniessen Sie unser delikates Beef Tatar in unseren Genusslounges mit einem feinen Glas Wein. Genuss hautnah erleben!



GENUSS DUKATEN

PLANGGER DELIKAT[ESSEN]

KEIN wochenlanges Grübeln, kein Spontaneinkauf aus Zeitmangel oder aufwendige Rückgaben. Die Plangger Genuss Dukaten sind immer die richtige Wahl, ab einem Dukat im Wert von € 5,00, können diese in den einzelnen Plangger Delikat(essen) Standorten oder über unsere Homepage www.plangger.net/webshop erworben werden. Wenn Sie also weniger Packerl verschenken wollen, sind die Dukaten ein sinnvolles Geschenk für jung & alt. Sie bestimmen die Menge an Dukaten und wir verpacken diese gerne mit Liebe für Ihre Liebsten, Familie, Freunde oder Geschäftspartner. Wir wünschen Ihnen viel Spass beim verschenken der Plangger Genuss „Dukaten“.

UNSERE GUTSCHEINVARIANTE IN TALER FORM.
SCHENKEN SIE DAS BESONDERE MIT DEN
PLANGGER GENUSS DUKATEN.



CHALET

NR. 121

Eine Wohlfühloase mitten in den Tiroler Bergen! Ob Frühling, Sommer, Herbst oder Winter, genießen Sie die unberührten Natur in der Pfunds Tschey oder im Platzerltal. Unmittelbarer Anschluss zu den Top Skigebieten, wie Serfaus-Fiss_Ladis, Samnaun-Ischgl, Nauders. Die Plangger Delikatessen Genusswelten sind in unmittelbarer Nähe mit Pfunds, Serfaus und Samnaun. Fernab vom Alltagsstress und Beruf können Sie mit Freunden oder der Familie in traumhaftem Ambiente die Seele baumeln lassen. Entspannen Sie im Chalet Nr.121, eingerichtet im alpinen Stil mit traditionellem Altholz und erleben Sie besondere Wohlfühlmomente.







Übernachten sie in unserem exklusiven AlpenChalet Panorama (FZ) oder einem kuscheligen AlpenChalet Tirol (DZ). Für 2-6 personen. Direkter Zugang - Barrierefrei mit Lift. Alpine, hochwertige, moderne Ausstattungg. Küche mit Induktionsherd, Flatscreen, Espressomaschine. Wohnzimmer mit grosser Sitzecke, TV. Schlafzimmer mit Doppelbett oder Schlafzimmer mit Doppelt- und Etagenbett. Bad ausgestattet mit Designer Stein-Waschtisch, begehbare Dusche, Regendusche, barrierefrei. Verkostung mit Plangger Delikatessen auf Anfrage. Preise bitte auf Anfrage chaletnr121@plangger.net

Chalet 121 | 6542 Pfunds
chaletnr121@plangger.net
www.plangger.net











14. JAHRHUNDERT

DAS ÄLTESTE HAUS IN PFUNDS

Das Gebäude befindet sich im Ortsteil Stuben. Das Schmiedhaus zählt zu den ältesten Gebäuden von Stuben und wurde möglicherweise schon vor 1400 errichtet. Dendrochronologische Untersuchungen datieren die Schlägerung der untersuchten Hölzer im Keller und der Dachkonstruktion auf die Jahre 1442-1448. 1950 erfolgt die Unterschutzstellung des Gebäudes. In seiner heutigen Form, Größe und Höhe als wuchtiges, freistehendes Gebäude an der ehemaligen Durchzugsstraße von Landeck zum Reschenpass entstand das Schmiedhaus im Wesentlichen in der Mitte des 15. Jahrhunderts. Das Gebäude wurde um 1448 mit der heute erhaltenen Grundrissdisposition mit Mittelflur gänzlich neu errichtet. In den folgenden Jahrhunderten gab





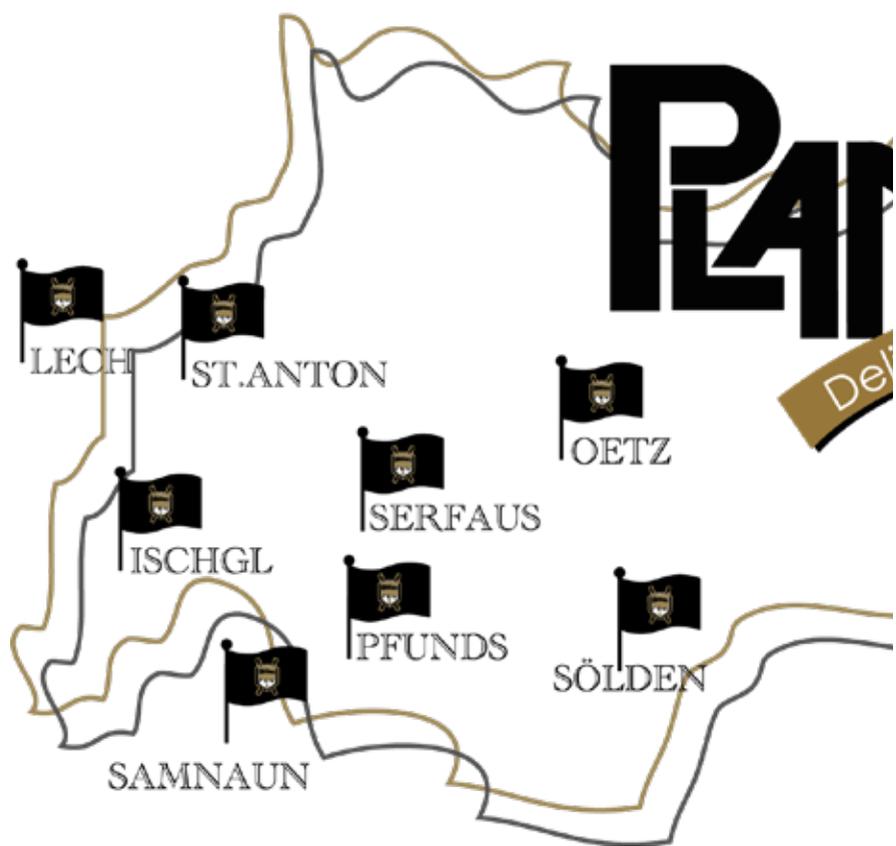


es bis auf den Einbau von Dachkammern, wenigen Binnenteilungen und den Einzug eines Zwischengeschosses kaum bauliche Veränderungen. Auch die neuzeitlichen Maßnahmen vom späten 19. bis zum Ende des 20. Jahrhunderts griffen nur punktuell in die Struktur ein, betrafen den Einbau von Ausstattungen wie Täfelungen, die teilweise Umgestaltung zu Ladenräumen sowie den Austausch von Fenstern, Türen und den Einbau von Binnenteilungen.

In den letzten Jahren ist es gelungen, die verschiedenen Hausanteile an diesem Jahrhunderthaus innerhalb unserer Firma zu erwerben und zu vereinen. In Zusammenarbeit mit dem Denkmalamt und der Gemeinde Pfunds soll ein kleines, edles Genusszentrum geschaffen werden. Die Räumlichkeiten im Untergeschoss sollen in Zukunft zur Reifung von Speck und Käse und als Weinlager verwendet werden. Auch sollen Räume für Verkostungen adaptiert und sanitäre Einrichtungen eingebaut werden. Im 1. Stock sollen Büroräume für unsere Verwaltung geschaffen werden.







LECH

ST. ANTON

OETZ

ISCHGL

SERFAUS

PFUNDS

SÖLDEN

SAMNAUN

PAYERLAND

Def

YGGGER

kat[essen] seit 1915



KITZBÜHEL

PFUNDS

POSTPLATZ 34 | 6542 PFUNDS | +43 (0) 5474 5216 | pfunds@plangger.net

SAMNAUN

DORFSTRASSE 40 | CH 7563 SAMNAUN | +41 (0) 81 8685701 | samnaun@plangger.net

ISCHGL

DORFSTRASSE 79 | 6561 ISCHGL | +43 (0) 5444 20142 | ischgl@plangger.net

SERFAUS

UNTERE DORFSTRASSE 28 | 6534-SERFAUS | +43 (0) 5476 20018 | serfaus@plangger.net

ST. ANTON

DORFSTRASSE 32 | 6580 ST.ANTON | +43 (0) 5446 93044 | st.anton@plangger.net

SÖLDEN

DORFSTRASSE 120 | 6450 SÖLDEN | +43 (0) 5254 33133 | soelden@plangger.net

LECH

DORF 196 | 6764 LECH A. ARLBERG | +43 (0) 5583 36777 | info@genuss-art.at

OETZ

HAUPTSTRASSE 41 | 6433 OETZ | +43 (0) 676 6287989 | oetz@plangger.net

KITZBÜHEL

IM GRIES 20 | 6370 KITZBÜHEL | +43 (0) 5356 21021 | kitz@plangger.net

WEBSHOP

www.plangger.net/webshop | +43 (0) 5474 5216 | marketing@plangger.net

IMPRESSUM

PLANGGER DELIKAT[ESSEN] GENUSS

MEDIENINHABER, VERLAG, REDAKTION & HERAUSGEBER

Plangger & Tumler GmbH
Postplatz 34 | 6542 Pfunds
www.plangger.net

AUTOREN

Plangger & Tumler GmbH
Elisabeth Kofler-Sturm
Claudia Bakhsh

ART DIRECTION, DESIGN & GRAPHIC

Claudia Bakhsh

BILDRECHTE

Plangger & Tumler GmbH Archiv
Claudia Bakhsh | www.gipfelsturm1.at
www.contrast-group.at
Shutterstock | Unsplash

LEKTORAT

Plangger & Tumler GmbH

MARKETING

Elisabeth Kofler-Sturm
marketing@plangger.net

DRUCKEREI

F & W Mediencenter
www.fw-medien.de

ERSCHEINUNGSWEISE

Einmal Jährlich

VERTEILUNG

Plangger Delikat[essen] Standorte

Hinweis: Trotz sorgfältiger Auswahl der Quellen & Informationen
kann für Irrtümer, Druckfehler oder Richtigkeit des Inhalts
keine Haftung übernommen werden.

PLANGGER DELIKAT[essen]
GENUSS *für* FEINKOST LIEBHABER

Unser PLANGGER DELIKAT[essen] Genuss ist der perfekte Begleiter für alle Genuss Liebhaber. Seit 1915 ist Plangger Delikat[essen] dem Genuss auf der Spur. Bis heute werden die edlen Delikatessen in die einzelnen Standorten transportiert. Es erfreuen sich Kunden in ganz Tirol und Graubünden über die Warenpräsentation in den Top Skigebieten. Europäische und Internationale Genussfreunde sind immer wieder zu Gast und bringen die Produkte über die Tiroler Grenzen in die weite Welt. Ob Geschenke für die Familien, Freunde, Geschäftspartner oder an sich selbst. Genuss ist für jeden, der es zu schätzen weiß!

BY PLANGGER & TUMLER GMBH
POSTPLATZ 34
A - 6542 PFUNDS
WWW.PLANGGER.NET