

# Als besondere Spezialität der Hallertau gibt's nur bei uns die **Original Hallertauer Hopfenwurst**

Ein bayerisches Wurstprodukt der Metzgerei **Bösl** mit Tradition.

Bereits in den 70er Jahren experimentierte **Metzgermeister Josef Bösl** mit verschiedenen Wurstspezialitäten. Im Jahre 1975 erfand er schließlich die Original Hallertauer Hopfenwurst.

Schnell fand diese neue Sensation Interesse bei Funk und Fernsehen.

Nach dem frühen Tod des Erfinders im Jahr 1982 wurde das Geheimrezept an dessen Sohn **Josef Bösl** weitergegeben, der bis zum Jahre 1988 diese Tradition um die „Hopfenwurst-Spezialität“ als **Metzgermeister** in Ehren hielt.

Seit dem Jahr 1988 wird nunmehr vom Bruder **Metzgermeister Bernhard Bösl** die Original Hallertauer Hopfenwurst im eigenen Betrieb produziert und an die zahlreichen Kunden verkauft.

Die Wurst ist eine Spezialität der Hallertau. Sie besteht aus feinem Rind- und Schweinefleisch. Gewürzt wird mit Salz, schwarzem Pfeffer, verschiedenen Gewürzen, Knoblauch und Kräutern. Aber die besondere Note erhält die Wurst durch den original Hallertauer Aromahopfen. Die genaue Zusammensetzung können wir Ihnen leider nicht mitteilen. Die Wurst wird dann in einen speziellen Darm gefüllt, geräuchert und gebrüht.

Um der großen Nachfrage gerecht zu werden gibt es seit 2006 die Original Hallertauer Hopfenwurst auch in der Dose. Somit ist der weltweite Verkauf an unsere Kunden möglich.

**Das Schmankerl schmeckt am besten mit bayerischem Schwarzbrot sowie einem kühlen Bier aus unserer Heimat.**

## ELSENDORFER HOF

GASTHAUS ♦ METZGEREI ♦ SERVICE  
Familie

Bernhard und Birgit Bösl  
Mainburger Straße 6  
84094 Elsendorf/Hallertau  
Telefon 08753 / 248

[www.elsendorfer-hof.de](http://www.elsendorfer-hof.de)

