



Sweet up your guests!

Die
wahrscheinlich
kleinste
Konditorei
Wiens!

Hüftgold

Die wahrscheinlich kleinste Konditorei Wiens

Die Marktkonditorei Hüftgold befindet sich seit Anfang 2017 mitten auf dem Meidlinger Markt und hat sich dem süßen Genuss verpflichtet.

Wir backen und produzieren mit viel Liebe, mit großteils regionalen und nachhaltigen Zutaten, sozial und fair und mit viel Spaß bei der Arbeit – die besten Voraussetzungen für die Gaumenfreuden Ihrer Gäste.

In unserer fabelhaften Backstubenwelt werden traditionelle Mehlspeisen meisterlich zubereitet und innovativ verfeinert. Unser Team backt fünf Tage die Woche frisch und erfüllt auch gerne Ihre Sonderwünsche.

Gerne laden wir Sie zu einer Verköstigung zu uns ein oder kommen direkt zu Ihnen.

Ihr Mark Ruiz Hellin



Schreiben Sie an Service@hüftgold.wien
oder rufen Sie an **0660-4001203**

Sweet up your guests

Wir helfen Ihnen, Ihre Gäste und Kunden zu verwöhnen.

Von montags bis freitags liefern wir in ganz Wien und kennen keinen Mindestbestellwert.

In praktischen Lebensmittelboxen passend für Ihre Kühlung liefern wir die gewünschte Ware als Tiefkühl- oder auf Wunsch auch als Frischware (Achtung eingeschränkte Liefertage) direkt zu Ihnen und Ihren Gästen.

Aussuchen, bestellen, empfangen und Ihre Gäste glücklich machen – Mit der Hüftgold Marktkonditorei an Ihrer Seite, kein Problem.

Hüftgold

Die wahrscheinlich kleinste Konditorei Wiens

Die Marktkonditorei Hüftgold befindet sich seit Anfang 2017 mitten auf dem Meidlinger Markt und hat sich dem süßen Genuss verpflichtet.

Wir backen und produzieren mit viel Liebe, mit großteils regionalen und nachhaltigen Zutaten, sozial und fair und mit viel Spaß bei der Arbeit – die besten Voraussetzungen für die Gaumenfreuden Ihrer Gäste.

In unserer fabelhaften Backstubenwelt werden traditionelle Mehlspeisen meisterlich zubereitet und innovativ verfeinert. Unser Team backt fünf Tage die Woche frisch und erfüllt auch gerne Ihre Sonderwünsche.

Gerne laden wir Sie zu einer Verköstigung zu uns ein oder kommen direkt zu Ihnen.

Ihr Mark Ruiz Hellin



Schreiben Sie an Service@hüftgold.wien oder rufen Sie an 0660-4001203



Bienenstich

Unser beliebter Klassiker: Germteig mit karamesierter Mandelhaube und einer leckeren Vanille-Schlagobers Creme. (Lieferung TK oder frisch, 1-2 Tage frisch servierbar)



Brownie

Der kleine Schwarze mit Gehalt: Fest gebackenes hochschokoladiges Kuchenstück für den kleinen Hunger zwischendurch. (Lieferung TK, 3-4 Tage frisch servierbar)



Rosalia-schnitte

Die bezaubernde sommerlich Frische: Leichte Wiener Masse mit einer feinen Topfencreme und leckeren gemischten Beeren. (Lieferung TK, 2-3 Tage frisch servierbar)



Cookies

Die Kekse zum satt werden. Ob als glutenfreier Schoko-Cookie, moderner Peanut-Cookie oder nussiger Superkekse: Der kleine Hunger zum Kaffee ist gestillt. (Lieferung TK, 5-7 Tage frisch servierbar)



Ignazschnitte

Die herb-süße Schnitte im Programm: Germteig mit einem Mohngriss-Pudding und leckeren Butter-Streuseln. (Lieferung TK oder frisch, 2-3 Tage frisch servierbar)



Karottenkuchen

Aus Meidling und nicht aus der Schweiz: Marktfrische Karotten mit vielen Nüssen werden zum im Kasten gebackenen Genuss. (Lieferung TK, 4-5 Tage frisch servierbar)



Obstkuchen

Nach kaiserlichem Rezept gebackener einfacher Rührkuchen mit Früchten der Saison. (Lieferung TK, 2-3 Tage frisch servierbar)



Caprese

Ganz ohne Gluten: Ein gebackener Traum für den Gaumen - Mit Mandeln und weißer oder dunkler Schokolade. (Lieferung TK, 3-4 Tage frisch servierbar)



Obststreusel

Für den Hunger zur Jause: Fester Rührteig mit Obst der Saison und Butterstreuseln verfeinert - Gegen den Hunger und für den Gaumen. (Lieferung TK, 2-3 Tage frisch servierbar)



Muffins

Die runde Versuchung für den Hunger zwischendurch: Ob mit Schokolade, mit Beeren oder mit Nüssen, für Muffins sollte immer Platz sein. (Lieferung TK, 4-5 Tage frisch servierbar)



Hüftgold
Marktkonditorei

Meidlinger Markt 35-36, 1120 Wien

Telefon: +43 660 1637251

eMail: Service@hüftgold.wien

www.hüftgold.wien