

... kleine Details unterscheiden uns

Hochleitner Pralinen üben ihre Verführungskünste auch ohne besonderen Anlass aus.

Aus Leidenschaft bereiten wir Stück für Stück stets frisch von Hand, mit viel Liebe und handwerklichem Know-how.

Eine jahrzehntelange Tradition in der feinen Schokoladenherstellung macht Hochleitner Pralinen so einzigartig.

Von Klassikern bis hin zu modernen Schokoladen-Kreationen bieten wir ein erlesenes Sortiment an Köstlichkeiten.

Gerne würden wir Ihnen bei Ihrem nächsten Besuch unsere aktuellen Spezialitäten präsentieren.



Der perfekte Pralinengenuss

- Hochleitner Pralinen entfalten bei Raumtemperatur das perfekte Aroma

- Lassen Sie die Praline am Gaumen schmelzen

- erst dann kommen die über 1000 Schokoladearomen zur Geltung

Tipps für die Aufbewahrung

- Lagern Sie Pralinen kühl, trocken und gut verschlossen in der Originalverpackung
(im Sommer am besten im Kühlschrank)

- Hochleitner Pralinen enthalten keine Konservierungsmittel und sind deshalb begrenzt haltbar

Probieren Sie auch einmal unsere Kollektion „Lungauer Edelschokoladen“ oder

unsere FrischSchoko, die beim internationalen Konditorenwettbewerb mit 100 von 100 möglichen Punkten Gruppensieger und mit Gold bewertet wurde

**Café Confiserie
Konditorei Bäckerei KG
JOSEF HOCHLEITNER**

Seit 1859

**Kirchengasse 4 - 6
A-5580 Tamsweg**

Tel.: 0043/6474/2240

Fax 00436474/2240-83

@: hochleitner@sbg.at

http://www.hochleitner.at
**Die aktuellen Öffnungszeiten
finden Sie im Internet**



GOLDENE KAFFEEBOHNE 2002
Café-Konditorei des Jahres 2002
(Gault Millau)

Maestro del cioccolato
(Gambero rosso, Italia)

Truffes & Pralinés
Erlesene Spezialitäten



**CONFISERIE
CHOCOLATERIE**



HOCHLEITNER
TRADITION SEIT 1859

Café Confiserie

Konditorei Bäckerei

Qualität seit 1859

Hochleitner



Haselnuß Töpfchen
Eine Schicht dunkler
und heller Nougat
Allergene: AFGH



Nougatine
Haselnußnougat
mit Cornflakes
Allergene: AFGH



Rohkost
Mandeln & Früchte
in Milchkuvertüre
Allergene: FGH



Cocos
Frischrahmfüllung
mit Kokoslikör
Allergene: FG



Chili-Orange
Frischrahmfüllung
mit feiner Chilinote
Allergene: FG



Kaffee
Frischrahmfüllung
mit Kaffee
Allergene: FG



Nougat
Frischrahmfüllung
mit Haselnußnougat
Allergene: FGH



Tonkabohne
Frischrahmfüllung
mit Tonkabohnen
Allergene: FGH



Mandelkonfekt
Mandelrougat mit
gerösteter Mandel
Allergene: FGH



Marzipan
Lübecker Marzipan
mit Rosenwasser
Allergene: FH



Haselnußnougat
Nougat mit
gerösteten Nüssen
Allergene: FGH



Amaretto
Frischrahmfüllung
mit Mandellikör
Allergene: FGH



Cognac
Frischrahmfüllung
mit Cognac VSOP
Allergene: FG



Himbeer
Frischrahmfüllung mit
Waldhimbeerbrand
Allergene: FG



Cointreau
Frischrahmfüllung
mit Orangenlikör
Allergene: FG



Lungauer Whisky
Frischrahmfüllung
mit Whisky
Allergene: FG



Mandelkrokant
Nougat mit karameli-
sierten Mandeln
Allergene: FGH



Himbeer-Nougat
Feine Haselnußnougat-
füllung mit Himbeeren
Allergene: FGH



Buttertrüffel
Aromatische
Butterganache
Allergene: FG



Ceylon Zimt
Frischrahmfüllung
mit Zimt und Rum
Allergene: FG



Marc de Champagne
Frischrahmfüllung mit
Marc de champagne
Allergene: FG



Baileys
Frischrahmfüllung mit
Baileys Cream Likör
Allergene: FG



Tiramisu
Frischrahmfüllung mit
Mascarpone & Kaffee
Allergene: FG



Lungauer Wildkirsch
Frischrahmfüllung
mit Wildkirschbrand
Allergene: FG

Allergene: A= Gluten, B= Krebstiere, C= Ei, D= Fisch, E= Erdnuß, F= Soja, G= Milch, H= Nüsse, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfit, P= Lupinen, R= Weichtiere