



INFOS UND ANGEBOTE

LAMM



jetzt vor-
bestellen, solange
der Vorrat reicht

vom Haflingerhof
Nittenau/Oberpfalz

Familie Doll bewirtschaftet den Hof bereits seit 1988 ökologisch. Die Tiere haben genügend Platz und Bewegungsfreiheit, zudem werden sie ausschließlich mit hofeigenen Futtermittel gefüttert, was eine hohe Fleischqualität garantiert.

Lammhaxerl aus der Schulter, 2 Stk, ca. 400g	22,90 €/kg
Lammleber, ca. 500g	12,90 €/kg
Lammhaxerl aus der Keule, 2 Stk, ca. 400g	32,90 €/kg
Lammschulter in Scheiben, ca. 500g	28,90 €/kg
Lammkeule ganz mit Knochen, ca. 2,5kg	32,90 €/kg
Lammkeule ohne Knochen, ca. 2kg	41,90 €/kg
Lammkeulenbraten mit Knochen, ca. 1,5kg	33,90 €/kg
Lammrollbraten, ca. 1,2kg	32,90 €/kg
Lammschulter, ca. 1,5kg	25,90 €/kg
Lamm-Paket, ca. 8-10kg	25,90 €/kg

Die Fleischteile sind vakuumiert und können in der Verpackung eingefroren werden.

Bestellschluss: Fr. 15.03.2024 abends
Auslieferung: 25.03. bis 29.03.2024

AM 08. APRIL BEGINNT DIE TOUR DE KAS!

Tour de
Kas

Drei Wochen, drei Käsepakete für je ca. 20 €: mach mit bei unserer Käsereise durch Deutschland! Du kannst alle drei Wochen bestellen, dann erhältst du einen gratis Mediterranen Mix von MANI Bläuel (Antipasti-Mix aus Oliven, Kapern, Tomaten) im Wert von 5,49 €. Oder du nimmst an einzelnen Wochen teil.

Natürlich gibt es auch die passende Weinbegleitung in rot oder weiß und auch eine alkoholfreie Begleitung. Stöber im Shop und sichere dir dein Käsepaket!



PASTINAKENPFLANZERL

2 alte Semmeln, 500 g Pastinaken, 1 Zwiebel, Salz, Pfeffer, 1 TL mildes Currypulver, 1 Bund Schnittlauch, 4 Eier, nach Bedarf Semmelbrösel, 3 EL Butterschmalz zum Ausbacken, 150 ml lauwarmes Wasser

Die Semmeln würfeln und mit 150 ml lauwarmem Wasser begießen. Pastinaken putzen, waschen, schälen und grob raspeln. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne 1 EL Butterschmalz erhitzen. Pastinakenraspel und Zwiebelwürfel darin anbraten, dann in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer und Currypulver würzen. Die Semmelwürfel ausdrücken und zusammen mit den Eiern in die Schüssel geben. Die Zutaten in der Schüssel vermengen. So viel Semmelbrösel zugeben, dass ein geschmeidiger Teig entsteht. Schnittlauch hinzufügen und den Teig mit Salz und Pfeffer abschmecken. Dann mit angefeuchteten Händen zu kleinen, flachen Küchlein formen. In der Pfanne die restlichen 2 EL Butterschmalz erhitzen. Die Küchlein portionsweise hineingeben und auf beiden Seiten in etwa 10 Minuten knusprig braten.



Die Pastinaken erhalten wir diese Woche von
Holger Dahlem, Neuenschwand



ANGUS-RINDFLEISHPAKETE

vom Schlossgut Hauzendorf, Detlef Kreuzer

Bioland

Mischpaket mit Lende, 5kg	24,90 €/kg
Mischpaket mit Steak, 5kg	24,90 €/kg
Mischpaket mit Rouladen, 5kg	24,90 €/kg
Mischpaket, 10kg	23,90 €/kg

Bestellschluss: Donnerstag, 21.03. Auslieferung: 25. bis 29.03.

SÜSSES FÜRS OSTERNEST

In unserem Onlineshop findest du eine Vielzahl an Ostersüßigkeiten. Unsere Highlights fürs Osterneest:



Marzipan Osterlamm,
rosmarin Bioback, 50g
3,99 €/Stück



Marzipan Maikäfer,
rosmarin Bioback, 35g
3,79 €/Stück



Osterhase in Vollmilch
oder Zartbitter von
Rosengarten, 80g
3,99 €/Stück

UNSERE OSTERPAKETE! FÜR FRÜHSTÜCK ODER BRUNCH

Osterkäsepaket 34,90 €/Paket

enthält 7 Sorten feinen Bio-Käse:

ca. 150g Osterkäse mit Schnittlauch & Möhre, ca. 150g Bierkäse, 1 Stück (ca. 200g) Oster-Camembert, 1 Glas Pina Pfeffer & Zitrone Frischkäse (140g), ca. 130g Piñon, ca. 150g Heildiland, ca. 120g Schweizer Emmentaler rezent



Osterwurstpaket 34,90 €/Paket

enthält 7 Bio-Wurst- und -Schinkenspezialitäten:

ca. 100g Wacholderschinken, ca. 120g Osterschinken geschnitten, ca. 120g Lachsschinken, ca. 120g Fenchelschinken, 1 Stück (150g) Salami Pepe & Aglio, ca. 130g Aufschnittwurst, 1 Stück (145g) Leberwurst Cranberry-Apfel



INFORMATIONEN ZUR LIEFERUNG UM OSTERN

In der **Karwoche** (25. bis 29.03.) liefern wir ganz normal, d.h. Freitagskisten werden am Karfreitag, 29.03. geliefert.

Backwaren können die Freitagskisten bis Mi, 27.04. um 6 Uhr morgens bestellen. **Achtung: da uns der Bäcker an Karfreitag nicht beliefert, wird das Brot bereits am Donnerstag zu uns gebracht. Es ist also zum Zeitpunkt deiner Lieferung am Freitag bereits 1 Tag alt.** In der **Woche nach Ostern** (01. bis 05.04.) liefern wir alle Montagskisten am Dienstag, 02. April. Alle anderen Kisten kommen an den regulären Liefertagen.

Brot-Bestellschluss für alle Kisten mit Lieferung am Di, 02. April ist wegen der Feiertage bereits am Donnerstag, 28.04. um 12 Uhr mittags. Diese Backwaren werden aber wie gewohnt frisch am Morgen der Lieferung zu uns gebracht.

FISCH



vom Weiherblasch aus der Oberpfalz

Neben Elsässer Saiblingen können zum ersten Mal auch Seeforellen bestellt werden. Die Seeforellen vom Weiherblasch entstammen einem Wildstamm aus dem Walchensee; es handelt sich dabei um ein Kooperationsprojekt zwischen dem Nationalpark Berchtesgaden und der Fachberatung für Fischerei zum Wiederaufbau des heimischen Seeforellenbestands. Fische aus Wildstämmen sind widerstandsfähiger und klimaresistenter. Das Fleisch der Seeforelle ist zartrosa und fest.

Elsässer Saibling,
ca. 250-330g 29,90 €/kg

Elsässer Saiblingsfilet, 2 Stk,
ca. 200g 46,90 €/kg

Seeforelle, ca. 200-300g 22,90 €/kg

Seeforellenfilet, ca. 200g 39,90 €/kg

Seeforelle geräuchert,
ca. 250g 33,90 €/kg

Bestellschluss: Fr. 21.03.2024

Auslieferung: 25. bis 29.03.2024

WISSEN, WO'S HERKOMMT

Besuch beim Biohof Heuberger in der Oberpfalz



Wann könnte man besser beim Eierlieferanten vorbeifahren als kurz vor Ostern? Deshalb haben sich Martina & Steffi Anfang März auf den Weg zum Biohof Heuberger gemacht. Nur ca. 20 km trennen unsere Ökokiste und den Hof, der landschaftlich wunderschön zwischen den Hügeln des Oberpfälzer Waldes liegt. Die Heubergers bewirtschaften ihren Hof bereits in der zweiten Generation biologisch. Vor 15 Jahren stellte Michaels Vater den Betrieb auf Bio um, inzwischen bewirtschaftet Michael den Hof, natürlich zusammen mit der gesamten Familie. Michael ist wie seine Eltern Biobauer mit Leib und Seele. Nach der Lehrzeit auf einem Biohof hat er inzwischen seinen Meisterbrief in der Tasche – und schiebt richtig an, um den Hof gleichermaßen zukunftsfähig und nachhaltig zu bewirtschaften.



Wir erhalten unsere frischen Eier von zwei Biohöfen aus der Region: dem Biohof Heuberger und seit 25 Jahren dem Biohof Schwarz (ebenfalls Naturland-zertifiziert) aus Kallmünz. Die bunten Eier erhalten wir über unsere Großhändler, sie stammen ebenfalls von bayerischen Biohöfen.



Eier, 10 Stück 5,49 €/Schachtel

Eier, 6 Stück 3,49 €/Schachtel

Bunte Eier gekocht und gefärbt, 6er 4,99 €/Schachtel

Natur-Eierfarben zum Färben, AURO 4,19 €/Stück