

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
unter der Themenrubrik „OSTERN“ finden Sie Geschenk-  
ideen fürs Osternest und allerlei kleine Süßigkeiten, über  
die sich alt und jung freuen...solange der Vorrat reicht.  
Überraschen Sie sich, Familie oder Freunde mit einem  
liebevoll gefüllten Osternest.



## Käse und Wein des Monats April

### Le Petit Rosé ca. 180g Stück

Weichkäse, 60% F.i.T., pasteurisiert, mLab

Ein Bouquet wie eine Blume. Der Petit Rosé ist traditionell hergestellt, extra-cremig und feinwürzig. Die besondere Kombination von weißem Edelschimmel und feiner Rotkultur macht ihn so einzigartig.



€ 23,90/kg

### Pecorino Sardo ca. 150g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, KLab

Das kulinarische Markenzeichen Sardiniens. Aus 100% bester silofreier Bio-Schafmilch reift der Hartkäse mindestens 3 Monate, bis er seinen milden Geschmack ausgebildet hat, der mit zunehmender Reife feinsäuerlich-würzig wird.



€ 32,90/kg

### Roggenburger Bärlauchkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab

Der zarte Geschmack nach Bärlauch und Knoblauch zeichnet den mild-rahmigen Käse aus. Sein typisch, feines Aroma macht ihn zu einer raffinierten Käsespezialität.



€ 21,90/kg

## Er riecht nach Frühling ...

**Der Bärlauch** - er hat ein feineres Aroma als Schnittlauch und ist dabei besser bekömmlich als Zwiebeln oder Knoblauch. Er schmeckt köstlich, am besten roh in Salaten, Kräuterbutter, Kräuterquark oder einfach auf einem Butterbrot. Bärlauch hat jede Menge gesunder Inhaltsstoffe: Viel Vitamin C, Eisen und Allicin, welches für das knoblauchartige Aroma zuständig ist und antibakteriell wirkt. Die Volksmedizin sagt, der Bärlauch wirkt verdauungsanregend und hat einen positiven Einfluss auf eine ausgeglichene Darmflora.



als Pesto, im

Mischen Sie den Bärlauch kleingeschnitten unter den fertig vorbereiteten **Salatmix** von Sigi Klein, und mit etwas Olivenöl und Essig haben Sie einen schmackhaften Frühlings-salat auf dem Tisch. Lecker!



### Zillertaler Bergkäse ca. 180g Stück

Hartkäse, 48% F.i.T., Rohmilch, KLab

Die fruchtbetonte Art dieses Käses verstärkt sich am Gaumen, besonders durch Maracuja und Heublumen, stimmig ergänzt durch Aromen von geröstetem Weißbrot, Bitterschokolade und Joghurt. Der Bergkäse schmilzt auch wunderbar.



€ 21,90/kg

### Gute Laune Käse ca. 180g Stück

Schnittkäse, 55% F.i.T., pasteurisiert, mLab

Die Naturrinde wird mit Rotkulturen und Weißschimmel behandelt und dann in einen Mantel aus der Gute-Laune-Gewürzblütenzubereitung von Sonnentor gehüllt. Aus bester Allgäuer Heumilch gekäst.



€ 23,90/kg

### Unser regionaler Weinlieferant empfiehlt:

#### Lupi Reali Montepulciano 0,75l Flasche

leicht und süffig im Geschmack, mit Noten von Johannisbeere und Kirsche. Feine Tannine mit würzigen Nuancen. Passt zu herzhaften Speisen.



€ 5,89/Fl

#### Pinot Grigio I.G.T. 0,75l Flasche

Charakteristisch fruchtiges Aroma, das an Akazienblüten und Walnuss erinnert. Voller und anhaltender Geschmack, harmonisch und elegant.

€ 6,29/Fl

## NEU und WIEDER DA ...

Ein köstlicher Aufstrich aus frischen Erbsen, abgerundet mit Zwiebel und feinen Gewürzen, ohne Avocado.



Die **Erbsenguacamole** ist nicht nur ein köstlicher Aufstrich, sondern auch perfekt zum Würzen von Gemüse und Saucen oder als Dip für Gemüsesticks und Cracker.



Wieder da ist die leckere **vegane Sauce Hollandaise** von Emils - verzehrfertig im Glas.



Für kurze Zeit:  
Frischkäse-Cremes

Bärlauch-Frischkäse im 125g Becher  
Lachs-Frischkäse im 125g Becher  
(lieferbar in der KW13-15)



# OSTERN - Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 15

vom 11. April bis 16. April 2022

Bestellschluß **Fleisch:** So, 3.4.22

Bestellschluß **Fisch:** Fr, 1.4.22

**Bitte beachten** Sie unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von bis zu **€ 3,90**. Wenn Sie nur **Fleisch** bestellen und der Wert darunter liegt, bitte mit **Gemüse, Obst oder anderen Produkten** auffüllen

Name, Kundennummer:

Telefon:

## Spezialitäten von der Biometzgerei Pichler

<input type="checkbox"/> <b>Entenbrust 1 Stück</b> ca. 300g	€ 51,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Rinderlende</b> ca. 500g	€ 49,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Entenbrust 1 Stück</b> ca. 300g fertig gegart, einfach nur noch warm machen oder mit hoher Hitze kurz knusprig braten.	€ 69,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Rinderentrecote</b> ca. 500g	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Entenkeule 1 Stück</b> ca. 300g	€ 29,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Spareribs, mariniert</b> ca. 1kg	€ 12,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Hähnchenkeulen, gewürzt „Texas“</b> 4 Stück ca. 1kg	€ 17,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Berner Würstchen</b> 4 Stück, ca. 280g	€ 7,49/St
<input type="checkbox"/> <b>Lammschulter</b> (ohne Knochen) ca. 0,8-1,1kg	€ 42,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Original italienische Cacciatore</b> 2 Stück ca. 320g	€ 48,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Lammgulasch</b> ca. 1kg	€ 34,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Geflügelnuggets</b> 200g Packung (10 St)	€ 7,29/Pckg
<input type="checkbox"/> <b>Kalbsrollbraten</b> - Familienbraten - ca. 1,5 kg	€ 32,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Speckknödel</b> 4 Stück	€ 7,49/Pckg
<input type="checkbox"/> <b>Kalbsschnitzel</b> 2 Stück ca. 300g	€ 48,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Semmelknödel</b> 4 Stück	€ 7,49/Pckg

## Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

<input type="checkbox"/> <b>5 kg Rindfleischpaket</b> Bioland	€ 28,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Schweineschnitzel aus der Oberschale</b>	€ 27,90/kg
2x1kg Rinderbraten, 0,5kg Gulaschfleisch, 0,5 kg Rindersteaks, 1kg Suppenfleisch mit Knochen, 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen		2 Stück ca. 250-300g	
<input type="checkbox"/> <b>Rinderbraten a. d. Keule</b> ca. 500g	€ 35,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>OSTERschinken im Netz, gegart</b> ca. 350g	€ 46,90/kg
<input type="checkbox"/> <b>Rinderrouladen</b> 2 Stück ca. 300g	€ 39,90/kg	saftig, mild geräuchert	
<input type="checkbox"/> <b>Lammknacker</b> 4 Stück, ca. 220g	€ 39,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Rosmarinschinken</b> gegart, ca. 250g Stück	€ 54,90/kg
rein Lamm, mit Knoblauch, Rosmarin		aus dem Schweinerücken - markanter Rosmaringeschmack	
<input type="checkbox"/> <b>Lammbratwurstl</b> 2 Paar, ca. 220g	€ 32,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Fenchel-Anis-Knacker</b> 8 Stück ca. 200g	€ 36,90/kg
rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl		rein Schwein	
<input type="checkbox"/> <b>Leberknödel</b> 2 Stück, ca. 300g		<input type="checkbox"/> <b>Leberknödel</b> 2 Stück, ca. 300g	€ 24,90/kg
		nach Metzger-Art, für die gute Suppe	

## Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

<input type="checkbox"/> <b>Osterrollbraten „Frühling“</b> ca. 700-800g	€ 31,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Puten-Osterschinken</b> , ca. 300-500g Stück	€ 45,90/kg
aus der Putenoberkeule und -brust, mit Kräutern u. Bärlauch		gekocht, geräuchert, im Netz	
<input type="checkbox"/> <b>Puten-Bratenstück „Rosmarinchen“</b> ca. 350g	€ 28,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Puten-Kräuterkeule</b> , ca. 400g Stück	€ 33,90/kg
aus der Oberkeule, mit Rosmarin und Knoblauch, zum Grillen oder für Backofen.		geräuchert	
<input type="checkbox"/> <b>Putenfilet geräuchert</b> ca. 200g Stück	€ 50,90/kg	<input type="checkbox"/> <b>Puten-Bärlauchwurst</b> ca. 280g Stück	€ 33,90/kg

## Spezialitäten von Bavaria Fisch

<input type="checkbox"/> <b>BIO-Lachsforelle</b> - heiß geräuchertes Filet	€ 6,79/100g	<input type="checkbox"/> <b>Coho Wildlachs 150g</b> aus nachhaltigem Wildfang	€ 18,90/St.
aus zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g		kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt	MHD 14 Tage
<input type="checkbox"/> <b>BIO-Lachsforellenfilet</b> - Bruschetta - heiß geräuchert	€ 6,79/100g	<input type="checkbox"/> <b>BIO-Saiblingsfilet</b>	€ 7,09/100g
aus zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g,		heiß geräuchert, Buchenrauch, ca. 100g - 150g	MHD 18 Tg

**Info zum MHD** Fleisch bekommen wir zweimal im Aktionszeitraum von unseren Lieferanten angeliefert. Das ist aus logistischen Gründen nicht anders möglich. So kann der Artikel, wenn er bei Ihnen ankommt evtl. nur noch ein paar Tage MHD haben. Sie können also das Fleisch bis zum Verzehr gleich einfrieren oder bis zum MHD das Fleisch sofort verarbeiten.