

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.

AMPERHOF



Kundenbrief 13/2022

## 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 tra-  
 ditionell 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 Sardiens. Aus  
 100% bester silofreier Bio-Schafmilch reift der Hart-  
 käse mindestens 3 Monate, bis er seinen milden Ge-  
 schmack 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 Käse-  
 spezialität.



€ 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, als Pesto, im  
 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 posi-  
 tiven Einfluss auf eine ausgeglichene Darmflora.

Mischen Sie den Bärlauch kleinge-  
 schnitten unter den fertig vorberei-  
 teten **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 Erb-  
 sen, abgerundet mit Zwiebel und feinen  
 Gewürzen, **ohne Avocado**.



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



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



Für kurze Zeit:  
**Frischkäse-Cremes**

**Bärlauch-Frischcreme** im 125g Becher

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

## Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

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

## Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

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

## Spezialitäten von Bavaria Fisch

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

Druckfehler vorbehalten, Gewichts- und Preisänderungen möglich