



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
alles schön - macht der Mai -  
nach diesem Motto haben wir unser Natur-  
kosmetik-Sortiment um Primavera-Produkte  
erweitert. Stöbern Sie in unserem Shop...

## Jetzt auch regionale Erdbeern ...



### Endlich sind sie da!

Die leckeren roten Früchtchen  
von Christian Heitmeier, verpackt in  
250g Schälchen - frisch vom Feld.

€ 4,99/Schale

Von Heitmeier bekommen wir auch weißen und  
grünen Spargel in einer Banderole:

500g Bund € 9,99

Ebenso können wir ab sofort „Abospargel“ in Fo-  
lie (Flowpack) zu einem günstigeren Tages-Preis  
(siehe Shop) anbieten.

**Greifen Sie zu!** Wussten Sie, dass die edlen Spargelstangen und die knackig-frischen Erdbeeren sich perfekt ergänzen? Dann probieren Sie z.B. einen

### Spargel-Erdbeer-Salat

**Zutaten:** 500g weißer Spargel, für die Marinade: 4 EL Olivenöl, 2 EL Zitronensaft oder milden Essig, Wasser, Salz, Pfeffer. 2 Bund Rucola, 250g Erdbeeren, 50g Pinienkerne oder Mandelblättchen, 80g Parmesan. Fürs Dressing: 6 EL Nuss- oder Olivenöl, 4 EL Zitronensaft, das Mark einer Vanilleschote, 1 EL Erdbeermarmelade, Fleur de Sel, schwarzer Pfeffer.

Den Spargel schälen, 1/3 Spitzen abschneiden, die restlichen Stangen in schräge 2cm große Stücke schneiden. Eine Marinade aus Öl, Zitronensaft, etw. Wasser, Salz und Pfeffer bereiten und den Spargel darin für einige Stunden (am besten über Nacht) marinieren. Rucola verlesen, Erdbeeren vierteln und alles mit den marinierten Spargelstückchen in eine Schüssel geben. Ein Dressing aus den o.a. Zutaten bereiten (gut mixen) und über den Salat geben. Mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan anrichten.



Passend dazu empfiehlt unser regionaler Weinlieferant Müller zwei klassische Spargelweine zum Angebotspreis:

#### Rivaner Q.b.A. 0,75 l Flasche

Trockener Weißwein aus Rheinhessen mit zartem Aroma von weißen Früchten, frisch, fruchtig, leicht.

€ 5,49/Fl



€ 6,49/Fl

#### Strom Grüner Veltliner 0,75 l Flasche

Ein hochwertiger Grüner Veltliner mit heller, grüngelber Farbe und einem Duft nach reifen Äpfeln. Am Gaumen entwickelt er eine feine Kräuterwürze. Ein Spargelwein - saftig, elegant, mit finessenreichem Aromaspiel.

## NEU auf der Frischeliste



Aus Spanien:

**Nektarinen** und **Cantaloupe**, eine feine Melone.



Auch aus Spanien: **Rebellion**, die fleischige **Ochsenherztomate**.



Von Elisabeth Hecker **regionale Kräuter** im Bund:



**Barbarakresse**

**Kerbel**

**Schnittsellerie**



# Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 20

vom 16. Mai bis 21. Mai 2022

Bestellschluß **Fleisch**: So, 8.5.22

Bestellschluß **Fisch**: Fr, 6.5.22

**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>Hähnchenbrust „Supreme“</b> 2 Stück ca. 350g € 39,90/kg                   | <input type="checkbox"/> <b>Kalbsschnitzel</b> 2 Stück ca. 300g € 48,90/kg                         |
| <input type="checkbox"/> <b>Hähnchenkeulen, „Texas“</b> rauchig gewürzt € 17,90/kg<br>4 Stück ca. 1kg | <input type="checkbox"/> <b>Rohe Bratwurst</b> 5 Stck ca. 300g € 7,99/Pckg                         |
| <input type="checkbox"/> <b>Holzfüllersteak, mariniert</b> 4 Stück ca. 800g € 23,90/kg                | <input type="checkbox"/> <b>Feuerwurst</b> 4 Stck ca. 280g € 6,99/Pckg                             |
| <input type="checkbox"/> <b>Schweineminutensteak „Gyros-Gewürz“</b> € 32,90/kg<br>4 Stück ca. 800g    | <input type="checkbox"/> <b>Berner Würstchen</b> 4 Stck ca. 280g € 7,69/Pckg                       |
| <input type="checkbox"/> <b>Schweineminutensteak „Texasmarinade“</b> € 32,90/kg<br>4 Stück ca. 800g   | <input type="checkbox"/> <b>Original italienische Cacciatore</b> € 48,90/kg<br>2 Stück ca. 320g    |
| <input type="checkbox"/> <b>Spareribs, mariniert</b> ca. 1,2kg € 13,90/kg                             | <input type="checkbox"/> <b>Rügenwalder Teewurstbällchen</b> € 4,29/Pckg<br>2 Stück à 70g ca. 140g |
| <input type="checkbox"/> <b>Rinderminutensteak „Bärlauchmarinade“</b> € 42,90/kg<br>4 Stück ca. 800g  | <input type="checkbox"/> <b>Geflügel nuggets</b> 200g Packung (10 St) € 7,29/Pckg                  |

## Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> <b>5 kg Rindfleischpaket</b> Bioland € 28,90/kg<br>2x1kg Rinderbraten, 0,5kg Gulaschfleisch, 0,5 kg Rindersteaks,<br>1kg Suppenfleisch mit Knochen, 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen | <input type="checkbox"/> <b>Bärlauchbratwürstl</b> 2 Paar, ca. 200g € 25,90/kg<br>Schweinefleisch vom Kloostergut                 |
| <input type="checkbox"/> <b>Roastbeef, mariniert 2 Scheiben</b> ca. 400g € 67,90/kg<br>Ochsenfleisch vom Kloostergut   | <input type="checkbox"/> <b>Lammbratwürstl</b> 2 Paar, ca. 220g € 32,90/kg<br>rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl |
| <input type="checkbox"/> <b>Kammsteaks vom Schwein, mariniert</b> € 30,90/kg<br>2 Stück ca.300g  | <input type="checkbox"/> <b>Lammkeulensteaks</b> 4 Stück, ca. 500g € 58,90/kg<br>grillfertig mariniert                            |
| <input type="checkbox"/> <b>Schweinebauchscheiben, mariniert</b> € 25,49/kg<br>4 St. ca. 500g zum Grillen  | <input type="checkbox"/> <b>Lammleberkäse</b> 1 Scheibe, ca. 200g € 31,90/kg<br>mit Pecorino und Sonnenblumenöl                   |
| <input type="checkbox"/> <b>Zwiebelbratwürstl</b> 2 Paar, ca. 200g € 25,90/kg<br>Rind-/Schweinefleisch   | <input type="checkbox"/> <b>Lammgyros</b> ca. 500g € 41,90/kg<br>mit mediterranen Kräutern mariniert                              |

## Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> <b>Putenschnitzel „Paris“</b> ca. 500g € 43,90/kg<br>kleine Schnitzel aus der Putenbrust, grillfertig gewürzt | <input type="checkbox"/> <b>Puten-Käsegriller</b> 4 Stück ca. 370g € 29,90/kg<br>mit Bio-Emmentaler |
| <input type="checkbox"/> <b>Puten-Pfeffersteak, scharf</b> 4 Stück ca. 400g € 32,90/kg<br>aus der Putenoberkeule, grillfertig gewürzt  | <input type="checkbox"/> <b>Puten-Rostbratwürstl</b> 12 Stück ca. 370g € 28,90/kg                   |

## Spezialitäten von Bavaria Fisch

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> <b>BIO-Lachsforelle</b> - heiß geräuchertes Filet € 67,90/kg<br>auch zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g             | <input type="checkbox"/> <b>Coho Wildlachs 150g</b> aus nachhaltigem Wildfang € 18,90/St.<br>kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt MHD 14 Tage |
| <input type="checkbox"/> <b>BIO-Lachsforellenfilet</b> - Bruschetta - heiß geräuchert € 67,90/kg<br>auch zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g, | <input type="checkbox"/> <b>BIO-Saiblingsfilet</b> € 70,90/kg<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.