

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,

wussten Sie, dass der Muttertag seine Wurzeln in der griechischen Antike hat und nicht wie vermutet in der Frauenbewegung? Damals gab es bereits einen Tag zu Ehren der (Götter-)Mütter. Heuer ist der Muttertag am 11. Mai & Tag des fairen Handels am 10. Mai.



Käse und Wein des Monats Mai

Brummbär Bärlauchkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.Tr. mLab pasteurisiert
Aromatischer Schnittkäse mit Bärlauch aus Allgäuer Bioland-Milch, 6 Wochen im Keller gereift und mit Rotkulturen gepflegt. Ideal zu einem dunklen Brot & Schwarzbier.



€ 23,90/kg

Comté AOP Supreme 6 Monate ca. 180g Stück

Hartkäse 45% Fett i.T. RM KLab
Junger Comté, der mindestens 6 Monate gereift ist. Dadurch entwickelt er einen sehr vollen, würzigen Geschmack mit ausgeprägter nussiger Note.



€ 26,90/kg

Gouda Pesto grün ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.Tr. mLab pasteurisiert
Mindestens sechs Wochen gereifter Gouda aus Weidemilch. Die Pesto-Rezeptur orientiert sich an dem Original mit frischem Basilikum und Knoblauch.



€ 26,90/kg

Brie Blanc ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F.i.T. pasteurisiert mLab
Cremig-zart, mit einem weichen, weißen Käseteig, umgeben von einer gleichmäßigen Edelpilzrinde überzeugt der Käse durch süßen, an Butter erinnernden Geschmack.



€ 19,90/kg

Gorgonzola Dolce DOP ca. 150g Stück

Weichkäse mit Blauschimmel 48 % F.i.T., KLab pasteurisiert
Der Blauschimmelkäse besticht, wie sein Name es schon vermuten lässt, durch seinen sahnig-aromatischen Geschmack und seine ausgesuchte Cremigkeit.



€ 22,90/kg

Perleshamer Schafskäse m. Pfeffer ca. 150g Stück

Der Käse besteht zu 100% aus demeter-Rohmilch von ostfriesischen Milchschafern auf dem Milchschaferhof Perlesham bei Mühldorf.

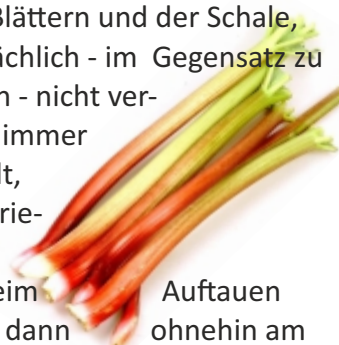
Schafmilch ist von besonderer Qualität. Sie liegt mit ihrem Gehalt an Eiweiß, Fett und Mineral-salzen vor Kuh- und Ziegenmilch an der Spitze, und ihr Wasser-gehalt ist der geringste unter den Milcharten. Dreimal höher ist ihr Vitamin A-Gehalt. Ein weiterer Vorteil ist ihre leichte Verdaulichkeit, bedingt durch die feinere Struktur der Fettmoleküle. Für Säuglinge und Magenschwache ist sie leichter verträglich als andere Milcharten.



€ 41,90/kg

Neues auf der Frischeliste ...

Der **Rhabarber** gehört zu den Gemüsesorten. „Gefühlt“ geht er freilich eher als Obst durch, weil er vorrangig zu süßen Speisen wie Kuchen oder Kompott verarbeitet wird. Rhabarber enthält Oxalsäure, besonders viel steckt in den Blättern und der Schale, weshalb man die Blätter tatsächlich - im Gegensatz zu vielem anderen Gemüse-Grün - nicht verzehren und die Stangen auch immer schälen sollte. Einmal geschält, kann man Rhabarber gut einfrieren, am besten bereits in Stücke geschnitten, weil er beim Auftauen nicht mehr so knackig ist und dann ohnehin am besten für Kompott, Kuchen oder Sirup geeignet ist.



Unser regionaler Weinhändler empfiehlt:

Borgo Faveri BIANCO 0,75 l Flasche

Dieser fruchtige, harmonisch-leichte, vegane Weißwein in Demeterqualität weist eine strohgelbe Farbe auf. Der Duft erinnert an Aprikose und Pfirsich. Passt gut zu leichter italienischer oder asiatischer Küche. Die Weine aus der Region Molise gehören selbst in Italien noch zu den Geheimtipps unter den Weinliebhabern.



€ 6,39/Fl

Nero d'Avola Costa al Sole 0,75 l Flasche

Rotwein aus Sizilien, dessen Bouquet nach Waldhimbeeren und Cassis duftet. Schmeckt am Gaumen samtig, vollmundig und intensiv fruchtig. Langanhaltend und süffig passt er gut zu Pasta, Wild und süßsauren asiatischen Gerichten.



€ 6,99/Fl

AMPERHOF ÖKOKISTE 100 % BIO - FRISCH VOM FELD IN DIE KÜCHE

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 22

vom 26. bis 30. Mai 2025

Bestellschluss: Sonntag, 11. Mai 25

Bitte beachten Sie unseren **Frei-Haus-Betrag** von **25 €**. Darunter berechnen wir eine Liefergebühr von € 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 Klostermetzgerei Plankstetten



Die Schlachttiere werden nach Bioland-Richtlinien in Offenfrontställen gehalten und mit hofeigenem Futter gefüttert, z.B. mit Eiweißfrüchten wie Erbsen oder Ackerbohnen aus eigener Produktion, keinem Soja und keinem Kartoffeleiweiß.

Die Fleisch- und Wurstwaren der Klostermetzgerei werden im traditionellen Warmfleischverfahren hergestellt. Die traditionell handwerkliche Herstellung lässt die Produkte zart und aromatisch werden. Gewürzt wird mit frischen Kräutern aus der Klostersgärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

Feines vom Rind

- ☐ **5 kg Rindfleischpaket** € 31,90/kg
2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch,
ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch
mit Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen
- ☐ **Mageres Rindergulasch**, geschnitten, ca. 500g € 29,90/kg
- ☐ **Rinderrouladen** 2 Stück, ca. 300g € 38,90/kg
- ☐ **Roastbeefsteaks, mariniert** 2 Stück, ca. 400g € 72,90/kg

Feines vom Schwein

- ☐ **Schweinefilet** ca. 600g € 48,90/kg
- ☐ **Schweineschnitzel** 2 Stück, ca.300g € 35,90/kg
- ☐ **Schweinekammsteaks, mariniert** € 33,90/kg
2 Stück, ca. 300g
- ☐ **Schweinekammsteaks, natur** € 33,90/kg
2 Stück, ca. 300g
- ☐ **Gyros vom Schwein** ca. 500g € 36,90/kg
- ☐ **Kassler, roh, geräuchert** € 26,90/kg
2 Scheiben, ca. 400g Stück

Feine Würstl und Wurst

- ☐ **Wollwürstl** 4 Stück, ca. 400g € 26,90/kg
- ☐ **Zwiebelbratwurst** 4 Stück, ca. 250g € 28,90/kg
- ☐ **Fenchel-Anis-Knacker** 6 Stück, ca. 125g € 41,90/kg
- ☐ **Chorizo im Ring** ca. 250g € 37,90/kg
Wurst nach spanischer Art - rein Schwein,
paprikawürzig mit mediterranen Kräutern
- ☐ **Knoblauchsalami im Ring** ca. 280g € 37,90/kg
- ☐ **Rosmarinschinken, gekocht** € 58,90/kg
ca. 150g geschnitten
- ☐ **Honigschinken, gekocht** € 48,90/kg
ca. 200g geschnitten

Feines Lammfleisch - Arche Rasse Coburger Fuchs

- ☐ **Lammbratwürstl** 2 Paar, ca. 220g € 35,90/kg
rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl
- ☐ **Lammknacker** 4 Stück, ca. 200g € 43,90/kg
Lamm/Rind mit Rosmarin

Aus der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Fischräucherei Schießl



Die Forellen werden im frischen Quellwasser aus dem Voralpenland (Aquakulturbetrieb Weldener Wasserwerk) nach den strengen Richtlinien von Naturland aufgezogen und genauso wie der Biolachs durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt.

(Mehr Info auf unserer Website unter „Regionale Erzeuger“.)

- ☐ **BIO-Regenbogenforellenfilet** € 80,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g
- ☐ **BIO-Saiblingsfilet** € 89,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g-200g
- ☐ **BIO Räucherlachs** 130-150g Seite € 87,90/kg
aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten,
vakuumiert