



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
bitte vormerken:

**Pfingstmontag, 6.6.22:**

Ihre Lieferung kommt am **Mittwoch, 8.6.22**, etwas später  
(Die Lieferung für KiGa und Firmen entfällt)

**Fronleichnam, 16.6.22:** Ihre Lieferung kommt wie gewohnt.

**AMPERHOF**



Kundenbrief 22/2022

## Jetzt geht's los – Kräutervielfalt am Amperhof



Auf den Amperhoffeldern wächst und gedeiht all das, was fleißige Hände, wie die von Gisela Kinzelmann im Frühjahr angesät haben.

**Ab sofort** gibt es Töpfe mit **Marokkanischer Minze**, eine robuste, mehrjährige Pflanze, die eine milde Schärfe und einen frischen, blumigen Geschmack besitzt und sich bestens für Tees, Desserts oder Smoothies eignet.

Die **Speisechrysantheme** ist eine starkwüchsige, einjährige Pflanze mit dekorativen Blüten.

Die ganze Pflanze ist essbar, sehr würzig und aromatisch, z.B. im Salat, Gemüse oder Kräuterdip.

Das **Buschbasilikum** ist kompakt und kleinblättrig und möchte gern in einen größeren Topf gepflanzt werden. Verwendet wird es wie das herkömmliche Basilikum oder machen Sie es wie unsere südländischen Nachbarn: Stellen Sie es zur Fliegenabwehr von Fenster und Türen...

## KÄSE und WEIN des Monats Juni

### Maigouda ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.Tr. past., mLab  
Ein junger, cremiger Käse, 4-6 Wochen alt.  
Aus der ersten Weidemilch des Jahres.  
Mild und herrlich sahnig. Als Brotbelag und  
Snack, zum Reiben und Überbacken geeignet.



€ 15,90/kg

### Roggenburger Ringelblumenkäse

ca. 180g Stück, Schnittkäse, 50% F. i.T.,  
pasteurisiert, mLab  
Nach sorgfältiger Reifung wird der Käse in  
Ringelblumen und würzigem Schweizer Klee  
gewälzt. So erhält der Käse seinen unnach-  
ahmlichen fein-würzigen Geschmack.



€ 22,90/kg

### Monte ca. 180g Stück

Bergkäse, 50% F.i.T., Rohmilch, mLab  
Aus Heumilch von Allgäuer Demeter-Kühen  
gekäst. Geschmacklich erinnert er an  
französischen Comté.

Der mit Rotkulturen gepflegte Hartkäse darf  
mindestens 4 Monate reifen, bildet dabei kaum Löcher  
aus und ist mild bis kräftig aromatisch im Geschmack.



€ 26,50/kg

### Sommerbrie ca. 180g Stück

Weichkäse, 50% F.i.Tr. past., mLab  
Eine fein-ausgewogene Mischung aus  
Gartenkräutern in wunderbar rahmigem  
Käseteig gibt dem Brie „Gartentraum“  
sein unvergleichlich kräuterfrisches Aroma



€ 21,90/kg

### Eine Empfehlung unseres regionalen Weinhändlers:

#### ROSATO è BIO 0,75l Flasche mit Schraubverschluss

Ein klassischer Sommerwein - ein Rosé mit einem  
fruchtig floralen Duft. Schmeckt am Gaumen frisch,  
einladend und harmonisch.



€ 5,69/Fl

#### SORA LOC 0,75l Flasche mit Schraubverschluss

Ein Prosecco frizzante mit einem erfrischen-  
den Geschmack. Er duftet harmonisch nach  
Äpfeln, Aprikosen und etwas Bananen.  
Ein perfekter Aperitif zu jeder Gelegenheit.



€ 7,19/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 25

**vom 20. Juni bis 25. Juni 2022**

Bestellschluß **Fleisch**: So, 12.6.22

Bestellschluß **Fisch**: Fr, 10.6.22

**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

- |  |  |            |   |   |             |
|--|--|------------|---|---|-------------|
|  | <b>Hähnchenbrust „Supreme“</b> 2 Stück ca. 350g                    | € 39,90/kg |  | <b>Gnirackeln, mariniert</b> 5 Stück ca. 300g   | € 38,90/kg  |
|  | <b>Hähnchenbrust, „Texas“</b> rauchig gewürzt<br>4 Stück ca. 0,8kg | € 39,90/kg |  | <b>Feuerwurst</b> 4 Stck ca. 280g   | € 6,99/Pckg |
|  | <b>Hähnchenkeulen, „Texas“</b> rauchig gewürzt<br>4 Stück ca. 1kg  | € 17,90/kg |  | <b>Berner Würstchen</b> 4 Stck ca. 280g   | € 7,69/Pckg |
|  | <b>Holzfallersteak, mariniert</b> 4 Stück ca. 800g                 | € 23,90/kg |  | <b>Regensburger</b> 4 Stck ca. 320g<br>perfekt für den Biergarten oder den Wurstsalat | € 29,90/kg  |
|  | <b>Rinderentrecote</b> ca. 500g                                    | € 39,90/kg |  | <b>Original italienische Cacciatore</b><br>2 Stück ca. 320g                           | € 48,90/kg  |
|  | <b>Kalbsschnitzel</b> 2 Stück ca. 300g                             | € 48,90/kg |  | <b>Rügenwalder Teewurstbällchen</b><br>2 Stück à 70g ca. 140g                         | € 4,29/Pckg |
|  | <b>Lammkotelett Bärlauchmarinade</b><br>4 Stück ca. 1kg            | € 53,90/kg |  | <b>Geflügel nuggets</b> 200g Packung (10 St)  | € 7,29/Pckg |





## Spezialitäten von der Klostermetzgerei Plankstetten

- |  |  |            |   |  |            |
|--|--|------------|---|--|------------|
|  | <b>5 kg Rindfleischpaket</b> Bioland   | € 28,90/kg |  | <b>Lammknacker</b> 4 Stück, ca. 200g                 | € 39,90/kg |
|  | 2x1kg Rinderbraten, 0,5kg Gulaschfleisch, 0,5 kg Rindersteaks,<br>1kg Suppenfleisch mit Knochen, 1 kg Suppenfleisch ohne Knochen |            |   | Rein Lamm mit Knoblauch/Rosmarin                     |            |
|  | <b>Kammsteaks vom Schwein, mariniert</b>   | € 30,90/kg |  | <b>Bärlauchbratwürstl</b> 2 Paar, ca. 200g           | € 29,90/kg |
|  | 2 Stück ca.300g  |            |   | Schweinefleisch vom Kloostergut                      |            |
|  | <b>Kammsteaks vom Schwein, natur</b>   | € 29,90/kg |  | <b>Bärlauchleberkäse</b> 1 Scheibe, ca. 200g         | € 30,90/kg |
|  | 2 Stück ca.300g  |            |   | Rein Schwein, mit frischem Bärlauch                  |            |
|  | <b>Schweinebauchscheiben, mariniert</b>  | € 25,49/kg |  | <b>Currywurst</b> 4 Stück, ca. 450g                  | € 25,90/kg |
|  | 4 St. ca. 500g zum Grillen   |            |   | Rind/Schwein - die klassische Grillwurst             |            |
|  | <b>Lambratwürstl</b> 2 Paar, ca. 220g  | € 32,90/kg |  | <b>Fitnessleberkäse von der Pute</b> 1 Scheibe       | € 28,90/kg |
|  | rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl  |            |   | Rein Pute mit Petersilie, Pistazien, Karotten, Sesam |            |
|  | <b>Lammleberkäse</b> 1 Scheibe, ca. 200g   | € 31,90/kg |  | <b>Altmühltaler Schinken</b> ca. 200g Stück          | € 55,90/kg |
|  | mit Pecorino und Sonnenblumenöl  |            |   | roh geräuchert, aus dem Schweinerücken               |            |

## Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- |  |   |            |   |  |            |
|--|---|------------|---|--|------------|
|  | <b>Puten-Currywings</b> ca. 350g<br>Putenflügel halbiert, grillfertig gewürzt                             | € 12,90/kg |  | <b>Puten-Medaillons „Paris“</b> ca. 500g<br>kleine, grillfertig gewürzte Medaillons              | € 39,90/kg |
|  | <b>Puten-Grillfackel „Buenos Aires“</b> ca. 300g<br>1 langer Spieß mit pikant gewürztem Oberkeulenfleisch | € 31,90/kg |  | <b>Puten-Ringlyoner, leicht geräuchert</b><br>1/3 Ring, ca. 300g - ideal auch für den Wurstsalat | € 24,90/kg |

## Spezialitäten von Bavaria Fisch

- |  |  |            |   |   |             |
|--|--|------------|---|---|-------------|
|  | <b>BIO-Lachsforelle</b> - heiß geräuchertes <b>Filet</b><br><i>auch zum Erwärmen im Backofen , ca. 160-180g</i>      | € 67,90/kg |  | <b>Coho Wildlachs 150g</b> aus nachhaltigem Wildfang<br><i>kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt MHD 14 Tage</i> | € 18,90/St. |
|  | <b>BIO-Lachsforellenfilet</b> - Bruschetta - heiß geräuchert<br><i>auch zum Erwärmen im Backofen , ca. 160-180g,</i> | € 67,90/kg |  | <b>BIO-Saiblinsfilet</b><br><i>heiß geräuchert, Buchenrauch, ca.100g - 150g MHD 18 Tg</i>                                   | € 70,90/kg  |

**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.