

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
sollten Sie noch Isobehälter oder -kisten von der letzten Fleischaktion zuhause haben, geben Sie diese bitte Ihrem Fahrer wieder mit, damit auch für die nächste Aktion die Kühlkette gewahrt werden kann. Dankeschön!



## Käse & Wein des Monats Juni

### Der wilde Österreicher ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.T., mLab, pasteurisiert  
Der 2-3 Monate naturgereifte Käse aus Kärntner Bergbauernmilch hat ein vollmundiges Aroma und schmeckt kräftig-würzig.



### Rosenkavalier ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.T., pasteurisiert, mLab  
Ein Mantel aus fein duftenden Rosenblüten umhüllt den Rosenkavalier. Während seiner Reifung wird er von Hand mit Rotkulturen gepflegt, wodurch er seinen würzig-aromatischen Geschmack erhält.



### Sommerbrie ca. 180g Stück

Weichkäse 50% Fett i.T., pasteurisiert, mLab,  
Der Edle Weisse-Gartenraum überzeugt mit einer fein-ausgewogenen Kräutermischung aus Petersilie, Basilikum, Majoran, Liebstöckel, Schnittlauch und schwarzem Pfeffer.



### Maigouda Kräuter ca. 180g Stück

Schnittkäse 52% Fett i.T., mLab, pasteurisiert  
Ein junger, sahniger Maigouda aus der Milch der ersten Weidegänge. Würzige Kräuter wie z.B. Bärlauch, Dill und Estragon verfeinern den rahmigen Käse.



### Gouda Sommer ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% Fett i.T., mLab, pasteurisiert  
Feiner Sommerkäse mit Meersalz, Ringelblumenblüten, Knoblauchpulver, Zwiebel, Schnittlauch, Dill, Petersilie und Zitronenschalenstücke.



### Unser Weinhändler empfiehlt:

#### Sora Loc 0,75l Flasche

Ein Prosecco frizzante, erfrischend im Geschmack, mit lang anhaltendem Aroma von reifen Birnen im Nachklang.



#### Merlot I.G.T. Perlage 0,75l Flasche

Ein trockener Rotwein mit einem intensiven Duft. Passt zu Fleischgerichten, Pasta und Käse.



## Angebote im Juni

Aus unserem Standardsortiment bieten wir Ihnen einige Produkte zum **ANGEBOTS-Preis** an:

**Krunchy Low Sugar Verry Berry** € 5,19 statt € 5,99  
Müsli von Barnhouse 375g

**Fruchtaufstrich Erdbeere & Walderdbeere** € 4,59 statt € 5,29  
von Rigoni di Asagio 250g

**Reis Kokos Drink 1l** € 3,09 statt € 3,69  
von Natumi

**Tomaten, halbgetrocknet** € 5,69 statt € 6,49  
in Olivenöl, von La Selva, 180g

**Citrus Handseife**, Nachfüllflasche € 9,49 statt € 10,49  
von Sonett, 1l

## Neu im Sortiment



### Skyr Natur aus 100% Schafmilch

Besonders proteinreich und mit einer festen, cremigen Textur. Die Schafe weiden draußen in Lozère, in Frankreich.

### Roggenburger Hirtencreme

Eine Komposition aus köstlicher Schnittlauchcreme mit kleinen, fein gesalzenen Käsewürfeln.



### ÖMA

**Brat- und Grillkäse Kräuter**  
Verfeinert mit 7 heimischen Kräutern.



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

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstraße 9 | 85232 Bergkirchen  
www.amperhof.de | Kundenbetreuung@amperhof.de | 08142 40879



# Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 28

vom 6. Juli bis 10. Juli 2026

**ACHTUNG! Bestellschluss: Montag, 22. Juni 26**

**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, können Sie Ihre Kiste mit Gemüse, Obst oder anderen Produkten auffüllen.

**Name:**

**Kundennummer:**

**Telefon:**

**Info zum MHD** Aus logistischen Gründen kann das MHD evtl. sehr kurz sein, in diesem Fall das Fleisch gleich verarbeiten oder bis zum Verzehr einfrieren.

## Von der Klostermetzgerei Plankstetten

- |                          |   |            |
|--------------------------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>5 kg Rindfleischpaket</b> Bioland<br>2x ca. 1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch,<br>ca. 0,5 kg, Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch mit<br>Knochen, ca. 1 kg, Suppenfleisch o. Kn.      | € 31,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Gyros vom Schwein</b> ca. 500g   | € 40,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Schweineschnitzel</b> 2 Stück, ca. 300g  | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Schweinekammsteak, mariniert</b><br>2 Stück, ca. 300g  | € 33,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Schweinekammsteak, natur</b><br>2 Stück, ca. 300g  | € 33,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Kassler, geräuchert, ohne Knochen</b><br>2 Stück, ca. 400g   | € 31,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Schweinebauchscheiben, mariniert</b><br>4 Stück, ca. 400g  | € 28,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>5 kg Lammpaket</b> Bioland<br>Ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a. d. Keule,<br>ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lamm-<br>kotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt | € 44,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lammgulasch</b> ca. 500g   | € 38,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lammleberkäse</b> 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g<br>rein Lamm, mit Pecorino   | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lammbratwürstl</b> 2 Paar, ca. 200g<br>rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. So-blumenöl  | € 35,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lammknacker</b> 2 Paar, ca. 200g<br>Lamm/Rind, mit Rosmarin  | € 44,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Zwiebelbratwurst</b> 4 Stück, ca. 250g<br>Schwein/Rind   | € 28,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Schweinsbratwürstl</b> 4 Stück, ca. 200g   | € 31,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Wollwürstl</b> 4 Stück, ca. 400g   | € 26,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Pizzaleberkäse</b> 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g<br>rein Lamm, mit Pecorino  | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Fitnessleberkäse</b> 1 Brotzeitscheibe<br>ca. 200g, rein Pute  | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Pfefferbeißer</b> 4 Stück, ca. 140g  | € 38,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Fenchel-Anis-Knacker</b> 6 Stück, ca. 100g   | € 41,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Chorizo im Ring</b> ca. 250g<br>Wurst nach spanischer Art - rein Schwein   | € 41,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rosmarinschinken</b> ca. 150g Stück<br>aus dem Schweinerücken, gegart  | € 66,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Honigschinken</b> ca. 200g Stück<br>aus dem Schweinerücken, gegart   | € 47,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Hausmacher Stadtwurst</b> ca. 200g Stück   | € 30,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Lyoner, geräuchert</b> ca. 250g Stück  | € 27,90/kg |

## **NEU** Vom Milchhof Zierer **NEU**

Der Familienbetrieb Zierer in Kleinbachern bei Freising ist von der Milch auf Fleisch umgestiegen. Das Rindfleisch stammt ausschließlich von eigenen Tieren, meist vom Weideochsen, die von März bis November draußen sind. Ihr Futter besteht aus täglich frisch gemähtem Klee gras und eigens erzeugtem Heu. Die Schlachtung erfolgt in Zusammenarbeit mit der 20km entfernten TAGWERK-Bio-Metzgerei, wodurch kurze Transportwege und eine stressarme Verarbeitung gewährleistet werden. Bereits seit 1999 arbeitet der Zierer-Hof nach ökologischen Richtlinien und ist heute als Naturland-Hof zertifiziert.

- |                          |   |            |
|--------------------------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>Rinderhüftsteak</b> ca. 200g                   | € 73,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rindergulasch</b> mager, geschnitten, ca. 500g | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rindergulasch</b> durchwachsen, ca. 500g       | € 32,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rinderlendensteak</b> ca. 280-320g             | € 73,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rinderbraten</b> mager, ca. 800g               | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rinderbraten</b> durchwachsen, ca. 1,2kg       | € 36,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rinderrouladen</b> 3 Stück, ca. 350g           | € 45,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rinderfilet</b> ca. 300g                       | € 99,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>Rindersuppenfleisch</b> durchwachsen, ca. 400g | € 27,90/kg |

*Die Menge des Zierer-Rindfleisches ist beschränkt, deshalb gilt hier: „solange verfügbar“.*

## Von der Fischzucht Weldener Wasserwerk und Feinkost-Fischräucherei Schießl

- |                          |  |            |
|--------------------------|--|------------|
| <input type="checkbox"/> | <b>BIO-Regenbogenforellenfilet,</b><br>warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g          | € 80,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>BIO-Saiblingsfilet,</b><br>warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g - 200g                | € 89,90/kg |
| <input type="checkbox"/> | <b>BIO Räucherlachs</b> 130-150g Seite<br>aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert | € 91,90/kg |