

Liebe Kundinnen, liebe Kunden, wir feiern mit Ihnen

AMPERHOF

40 Jahre!

AMPERHOF
ÖKOKISTE



Unsere JUBILÄUMSPREISE!



Romana
Salat

jetzt € 1,99
bisher € 2,59



Bund-
zwiebeln

jetzt € 1,99
bisher € 2,99

Bartholomäus
Holunder



Schnittkäse
180g Stück

jetzt € 21,90/kg
bisher € 26,90/kg

Avocado
„Hass“



jetzt € 1,99
bisher € 2,89

Weißer Rettich



jetzt € 1,99
bisher € 2,39

Aurora
Sommerkäse



Schnittkäse
180g Stück

jetzt € 22,90/kg
bisher € 27,90/kg

Berchtesgadener Kühlertasche

mit 4 verschiedenen Fruchtjoghurts, Kräuterquark, Topfen, Kefir und Naturjoghurt gefüllt.



Jubiläumspreis € 8,99

bisher € 10,62

Faire Cashewnüsse im Pfandglas von fairfood

je Glas 133g jetzt € 4,29

bisher € 5,39

mit Rosmarin & Thymian oder mit Chili & Paprika



Grillsaucen von Münchner Kindl

Classic, Mango Curry, Salsa

je 250ml Flasche

jetzt € 2,89
bisher € 3,59



Erfrischende Sommergetränke

Landpark Erfrischungsgetränke aus natürlichem Mineralwasser und Bio-Fruchteextrakt: Grapefruit oder Lemon (0,75l)

jetzt € 0,79

statt € 0,99



Voelkel BioZisch Zitrone naturtrüb

Flasche 0,33l jetzt € 1,29

statt € 1,59

Kiste 12x0,33l jetzt € 15,29

statt € 19,09



Deutsche Sommerweine

je Flasche

jetzt € 6,39

bisher € 7,99

Sommer Chiller rosé 0,75l
Sommer Chiller weiß 0,75l



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 30

vom 21. bis 25. Juli 2025

Bestellschluss: So., 6. Juli 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 Klostergärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

Feines vom Rind

<input type="checkbox"/> 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	
<input type="checkbox"/> Mageres Rindergulasch ca. 500g	€ 29,90/kg
<input type="checkbox"/> Rinderrouladen 2 Stück, ca. 300g	€ 38,90/kg

Feines Lammfleisch - Arche Rasse Coburger Fuchs

<input type="checkbox"/> 5 kg Lammpaket Bioland	€ 44,90/kg
Ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a.d.Keule, ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt	
<input type="checkbox"/> Lammgulasch ca. 500g	€ 37,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammleberkäse 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g rein Lamm, mit Pecorino	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> Lammbratwürstl 2 Paar, ca. 220g rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl	€ 35,90/kg

Feines vom Schwein

<input type="checkbox"/> Schweineschnitzel 2 Stück, ca. 300g	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> Schweinebauchscheiben, mariniert 4 Scheiben, ca. 400g	€ 28,90/kg
<input type="checkbox"/> Wammerl, geräuchert ca. 300g Stück	€ 35,90/kg
<input type="checkbox"/> Kassler, geräuchert 2 Scheiben, ca. 400g	€ 26,90/kg
<input type="checkbox"/> Schweinsbratwürstl 4 Stück, ca. 200g	€ 31,90/kg
<input type="checkbox"/> Zwiebelbratwurst 4 Stück, ca. 250g	€ 31,90/kg
<input type="checkbox"/> Wollwürstl 4 Stück, ca. 400g	€ 26,90/kg
<input type="checkbox"/> Pizzaleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g	€ 33,90/kg
<input type="checkbox"/> Fitnessleberkäse 1 Scheibe, ca. 200g	€ 36,90/kg
<input type="checkbox"/> Pfefferbeißer 4 Stück, ca. 140g	€ 39,90/kg
<input type="checkbox"/> Chorizo im Ring ca. 250g	€ 41,90/kg
<input type="checkbox"/> Rosmarinschinken, gekocht ca. 150g, geschnitten	€ 58,90/kg
<input type="checkbox"/> Honigschinken, gekocht ca. 200g, geschnitten	€ 45,90/kg

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 Bio-lachs durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt.

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

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