



Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 der Herbst lässt grüßen...oder um Eduard Mörike zu zitieren:
 Im Nebel ruhet noch die Welt, noch träumen Wald und Wiesen:
 Bald siehst du, wenn der Schleier fällt, den blauen Himmel unverstellt,
 herbstkräftig die gedämpfte Welt in warmem Golde fließen.

Bodensee-Äpfel, die regionalen Obst-Klassiker



„One apple a day - keeps the doctor away“

In diesem Sinne genießen Sie die Sortenvielfalt der leckeren Bodensee-Äpfel. Neben den altbekannten und beliebten Sorten haben wir im Moment auch eine alte Apfelsorte, den Cox-Orange. Der Apfel war über Jahrzehnte eine der am weitesten verbreiteten Sorten auf dem Weltmarkt und hundert Jahre lang der beliebteste Apfel des Vereinigten Königreichs.

Der Cox Orange ist ein ziemlich früh weich werdender Apfel mit einer angenehme Balance aus Süße und Säure, feinem Fruchtfleisch und besonderem Geschmack. Sein volles Aroma behält er auch beim Backen bei. Da der Cox Orange nur wenige Polyphenole enthält, welche die Reaktion auf die Allergene bremsen, eignet er sich nicht für Apfel-Allergiker. Für alle anderen: Wie wäre es mit frisch gebackenen Apfelküchle zum Brunch am Wochenende?

Leckere Vitaminspender



Endlich sind sie da - die **Satsumas** - die absoluten Favoriten in unserem Büro... Lassen Sie sich nicht von der grünen Färbung irritieren, diese Sorte ist gras-

grün, voll ausgereift und schmeckt einfach nur herrlich süß, fein und mild, gerade das richtige um bei dem beginnenden Herbstwetter den Vitaminhaushalt in Schwung zu bringen.

A bisserl Exotik ...



Eine extravagante Frucht ist die **Kaviar-Limette**.

In der gurkenähnlichen Frucht wartet das perlenartige Fruchtfleisch darauf, nach dem Zerplatzen Ihrem Gaumen eine

Geschmacksexplosion mit zitronig-salzigem Aroma zu liefern. Pur, in einem Cocktail oder Dessert ein Erlebnis ... Die aromatische Schale kann wie bei Zitronen oder Limetten ebenfalls verwendet werden.

Herbstrübchen vom Rutz



Pimientos de Padron kleine, grüne Bratpaprika



Wirsing+Grünkohl vom Obergrashof



Gouda

mit Kürbis, Karotte, Ingwer, Chili und Koriander verfeinert.



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 41

vom 10. Oktober bis 15. Oktober 2022

Bestellschluß **Fleisch**: So, 2.10.22

Bestellschluß **Fisch**: Fr, 30.9.22

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"/> Hähnchenbrust „Supreme“ 2 Stück ca. 350g | € 39,90/kg | <input type="checkbox"/> Wollwurst 3 Stck ca. 240g | € 6,50/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Entenbrust, mariniert ca. 250g | € 49,90/kg | <input type="checkbox"/> Leberknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Kalbsschnitzel 2 Stück ca. 300g | € 60,90/kg | <input type="checkbox"/> Semmelknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rinderlende ca. 500g am Stück | € 54,90/kg | <input type="checkbox"/> Speckknödel 4 Stck ca. 400g | € 7,49/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rindertafelspitz ca. 1kg | € 27,90/kg | <input type="checkbox"/> Vitello Tonnato ca. 150g | € 7,90/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rinderrouladen 4 Stück ca. 720g | € 37,90/kg | <input type="checkbox"/> Geflügel nuggets 200g Packung (10 St) | € 7,29/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Rinderbrust ca. 1kg | € 23,90/kg | <input type="checkbox"/> Original italienische Cacciatore
2 Stück ca. 320g | € 48,90/kg |
| <input type="checkbox"/> Schweinenuss ca. 1,2kg | € 31,90/kg | <input type="checkbox"/> Rügenwalder Teewurstbällchen
2 Stück à 70g ca. 140g | € 4,29/Pckg |
| <input type="checkbox"/> Schweinelendenbraten ohne Schwarte ca. 1kg | € 27,90/kg | | |
| <input type="checkbox"/> Kasslerlende gekocht, ohne Knochen
4 Scheiben ca. 400g | € 42,90/kg | | |

Spezialitäten vom Geflügelhof Wallner

- | | | | |
|---|------------|---|------------|
| <input type="checkbox"/> Puten-Rollbraten „Herbst“ ca. 750g | € 32,90/kg | <input type="checkbox"/> Puten-Suppenpackerl ca. 750g Stück | € 12,90/kg |
| gewürzt mit Steinpilzen, Knoblauch, Kurkuma, Zimt u.v.m.
- passt wunderbar zu frisch gestampftem Kartoffelbrei ... | | 1 Putenunterkeule, 1 Putenflügel -
perfekt zum Kochen einer Hühnersuppe. | |
| <input type="checkbox"/> Puten-Filetpfanne „Herbst“ ca. 500g | € 41,90/kg | <input type="checkbox"/> Puten-Käsegriller 5 Stück, ca. 400g | € 29,90/kg |
| Putenbruststücke gewürzt mit Steinpilzen, Knoblauch,
Kurkuma, Zimt u.v.m. - schnelles Gericht, schmeckt auch
mit nur einem Stück Weißbrot ... | | schmecken nicht nur auf dem Grill, auch aus der Pfanne | |
| | | <input type="checkbox"/> Puten-Brotzeitplatte ca. 300g | € 27,90/kg |
| | | gemischter Putenwurstaufschnitt | |

Spezialitäten von der Klostermetzgerei gibt es wegen Personalmangel in dieser Aktion leider nicht

Spezialitäten von Bavaria Fisch

- | | | | |
|---|------------|---|-------------|
| <input type="checkbox"/> BIO-Lachsforelle - heiß geräuchertes Filet
auch zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g | € 67,90/kg | <input type="checkbox"/> Coho Wildlachs 150g aus nachhaltigem Wildfang
kalt geräuchert und geschnitten, folienunterlegt MHD 14 Tage | € 18,90/St. |
| <input type="checkbox"/> BIO-Lachsforellenfilet - Bruschetta - heiß geräuchert
auch zum Erwärmen im Backofen, ca. 160-180g, | € 67,90/kg | <input type="checkbox"/> BIO-Saiblingsfilet
heiß geräuchert, Buchenrauch, ca.100g - 150g MHD 18 Tage | € 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.