

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
haben Sie sich schon mal mit Fermentieren beschäftigt? Bei einem Kochkurs am 11. Oktober um 18 Uhr erfahren Sie mehr über die gesundheitlichen Vorzüge dieser Art der Konservierung. Wenden Sie sich an unsere Kundenbetreuung.



## Käse und Wein des Monats Oktober

### Herbstbrie Kürbiskernbeißer ca. 180g Stück

Weichkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
*Eine Hommage an die herbstliche Fülle der Natur. Der angenehm nussige Kürbiskern-Geschmack verbindet sich harmonisch mit dem rahmigen Schmelz des mildgereiften Weichkäses.*



€ 22,90/kg

### Gouda Herbst ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F. i.T., pasteurisiert, mLab  
*Ein saisonaler Schnittkäse mit Oliven, Rosmarin und Tomate im Teig sorgen für eine mediterrane Note und geben dem jungen Gouda einen herrlich-aromatischen Geschmack.*



€ 20,90/kg

### Münsterländer Weißbierkäse ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
*Würzig, mit Zwiebeln im Teig. Ein Käse, der ein idealer Begleiter zu einem Bier ist, denn der Weißbierkäse wird während seiner Reifezeit mit Bier von Neumarkter Lammsbräu affinert. Die Rinde ist allerdings nicht essbar.*



€ 26,90/kg

### Zillertaler Heublumenkäse ca. 180g Stück

Hartkäse, 50% F.i.T., Rohmilch, mLab  
*Dieser aromatische Bergkäse aus Tirol reift 4 Monate, bevor seine Rinde mit Heublumen affinert wird. Selbstverständlich ist die geschmackvolle Naturrinde verzehrbar!*



€ 22,90/kg

### Gouda Kürbis ca. 180g Stück

Schnittkäse, 50% F. i.T., pasteurisiert, mLab  
*Cremiger Gouda verfeinert mit Kürbis, Karotte, Ingwer, Chili und Koriander. Und - eine schöne orangene Farbe erfreut das Auge.*



€ 23,90/kg

### Eine Empfehlung unseres regionalen Weinhändlers:

#### Borgo Favero Bianco 0,75l Flasche

*Ein wunderbar fruchtiger, harmonisch-leichter veganer Weißwein aus Italien, der gut zu einer leichten, italienischen und asiatischen Küche passt.*

€ 6,29/Fl

#### Maria Torres 0,75l Flasche

*Ein spanischer Rotwein, der 8 Monate im Barrique gelagert wurde. Trocken, mit feinen Tanninen. Ein idealer Begleiter zu allem Grillten.*

€ 6,29/Fl

## Erinnert an Urlaub im Süden



**Gustosi saluti della Sardegna ...**  
Spezialitäten von der Insel Sardinien: **Hirtenbrot, Pecorino und Salztomaten Camone.**

Das **Pane Carasau** ist eine fantastische Beilage zu Antipasti mit Oliven, Gemüsecremes, Aufschnitt und Käse. Versuchen Sie es mit ein wenig Olivenöl zu benetzen, Salzflocken darauf ... Dazu passt perfekt ein Stückchen sardischer Schafskäse wie der **Pecorino** und ein paar aufgeschnittene **Salztomaten**. Mhm ...

## Neues von der Frischeliste



### Herbstrübchen

Die Herbstrübchen schmecken angenehm kräftig, würzig - sie liegen geschmacklich zwischen Kohlrabi und Rettich und werden gedünstet, geschmort oder in Eintöpfen verwendet.

Auch lassen sie sich prima in Rohkostsalate hobeln.

### Bunte Möhren

Möhren gibt es in verschiedenen Farbnancen - die meisten haben einen milden, süßlichen Geschmack. Aktuell bekommen wir sie vom Johannes Rutz. Eine Augenweide für jedes Gericht ...



# Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 42

vom 16. Oktober bis 20. Oktober 2023

Bestellschluss: So., 8.10.23

**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:

**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.

## Von der Biometzgerei Pichler

- Kalbsschnitzel** 2 Stück ca. 300g € 63,90/kg
- Kalbsgulasch** ca. 300g € 34,90/kg
- Rinderrouladen** 4 Stück ca. 720g € 37,90/kg
- Aktions-Rindertafelspitz** ca. 1 kg € 28,90/kg
- Rinderlende** ca. 500g € 57,90/kg
- Schweinenuss** ca. 1,2 kg
- Kasslerlende** gekocht, ohne Knochen € 47,90/kg  
4 Stück ca. 400g
- Entenbrust, mariniert** ca. 250g € 58,90/kg
- Geflügelnuggets** 200g Packung (10 St) € 7,29/Pckg
- Wollwurst** 3 Stück ca. 240g € 6,50/Pckg
- Leberknödel** 4 Stck ca. 400g € 7,49/Pckg
- Semmelknödel** 4 Stck ca. 400g € 7,49/Pckg
- Speckknödel** 4 Stck ca. 400g € 7,49/Pckg
- Original italienische Trüffelsalami** € 68,90/kg  
2 Stück ca. 320g
- Original italienische Cacciatore** € 49,90/kg  
2 Stück ca. 320g

## Von der Klostermetzgerei Plankstetten

- 5 kg Rindfleischpaket** Bioland € 29,90/kg  
*2x ca.1kg Rinderbraten, ca. 0,5kg Gulaschfleisch, ca. 0,5 kg Rindersteaks, ca. 1kg Suppenfleisch m.Knochen, ca. 1 kg Suppenfleisch o. Kn.*
- Roastbeef, mariniert 2 Scheiben** ca. 400g € 69,90/kg  
Ochsenfleisch vom Klostergut
- 4 kg Lammpaket** Bioland € 39,90/kg  
*Ca. 500g Lammkeule, ca. 500g Lammsteaks a.d.Keule, ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammschulter gerollt, Lammhals gerollt*
- Lammgulasch** ca. 500g € 34,90/kg
- Lammbratwürstl** 2 Paar, ca. 220g  
rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl
- Lammleberkäse** 1 Scheibe, ca. 220g € 30,90/kg  
mit Pecorino und Sonnenblumenöl
- Italienischer Leberkäse** 1 Sch., ca. 200g € 29,90/kg  
Rein Schwein, mit Oliven, mediterr. Kräutern, Parmesan
- Currywurst** 4 Stück, ca. 450g € 25,90/kg  
Schwein/Rind
- Zwiebelbratwurst** 2 Paar, ca. 250g € 26,90/kg  
Schwein/Rind, mit Zwiebeln
- Schweinsbratwürstl** 4 Stück, ca. 200g € 28,90/kg

## „Wildes“ von der Biometzgerei Landfrau

- Hirsch-Steak** 200g € 72,90/kg
- Hirsch-Gulasch** 500g € 53,90/kg
- Hirsch-Ragout** 500g - Geschnetzeltes € 43,90/kg
- Hirsch-Rücken** ca. 1kg ohne Knochen € 79,90/kg
- Hirsch-Schulter** ca. 1kg ohne Knochen € 56,90/kg
- Hirsch-Keule** ca. 1kg ohne Knochen € 69,90/kg

Das Rotwild stammt aus den Gehegen vom Kreilhof ([www.kreilhof.de](http://www.kreilhof.de)) - mit weitläufigen Weideflächen. Die Gehege sind strukturiert mit Landschaftselementen und Suhlen angelegt, sodass die Tiere eine naturnahe Haltung genießen.

**Das Kontingent des Wildfleisches ist begrenzt ...**

## Vom Geflügelhof Wallner

- Putenbrust** 500g € 45,90/kg  
Brust mit Haut, gewürzt mit Kräutern d. Provence
- Puten-Pusztapfanne** 500g € 28,90/kg  
aus der Unterkeule, scharf gewürzt
- Putenleber** ca. 200g € 13,90/kg
- Puten-Ringlyoner** 300g € 24,90/kg  
perfekt für Wurstsalat oder zum Anbraten
- Puten-Fleischsalat** ca. 200g Becher € 8,49/Pckg
- Puten-Pistazienwurst** ca. 150g, geschnitten € 32,90/kg
- Puten-Hausmacher Leberwurst** € 9,90/Glas  
ca. 250g im Glas

## Von der Fischzucht Weldener Wasserwerk

- BIO-Regenbogenforellenfilet**, warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g € 65,90/kg
- BIO-Saiblingsfilet**, warm geräuchert über Buchenrauch, ca.170g - 200g € 69,90/kg
- BIO Räucherlachs** 130-150g Seite, aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten, vakuumiert € 86,90/kg