

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
 die Frischmilch im Tetrapak von Schrozberg ist ab
 sofort nicht mehr verfügbar. Wir bieten dafür die
 Frischmilch in der Flasche von Berchtesgadener
 Land an. (1,5% und 3,8% Fettgehalt)
 Des Weiteren bieten wir keine Sprossen mehr an.



Neu und wieder verfügbar auf der Frischeliste



Blutclementine „Tacle“

Tacle ist eine Mischung aus der Halbblutorange Tarocco und der „normalen“ Clementine, vereint also die positiven Eigenschaften beider Zitrusfrüchte: die aromatisch-herbe Säure der Tarocco & die ausgleichende Süße der Clementine. Die Tacle-Clementine ist dazu leicht zu schälen, hat wenig bis keine Kerne und schmeckt außerordentlich saftig.



Pimientos de Padron sind kleine, grüne Bratpaprika und Vielen bekannt aus Spanien. Die weiche und dünne Schale ist typisch, da die Schoten unreif geerntet werden.

In der Regel sind die Schoten mild bis würzig, die ein oder andere überraschende Schärfe könnte aber dabei sein. Sie können gegrillt, gebraten oder mit anderem Gemüse und Salat vermischt werden. Meersalz, Knoblauch und Olivenöl geben den Bratpaprikas einen kleinen „Urlaubs geschmack“...



Ursprünglich stammt **Rübstiel** von den Mairüben, weil diese zu dicht aneinander gepflanzt wurden und so mehr Blätter als Früchte ausgebildet haben.

Stielmus, wie Rübstiel auch genannt wird, lässt sich wie anderes Blattgemüse dünsten, schmeckt aber auch einfach roh in Salate geschnitten. Es enthält wertvolle Nährstoffe wie Vitamin C, Beta-Carotin, Folsäure, Calcium, Eisen und Senfölglykosid.



Auch wieder verfügbar: **Barbarakresse** im Topf

Die Winterkresse oder auch Barbenkraut genannt ist ein idealer Vitaminspender im Winter. Die Blätter haben einen scharf-senfigen Geschmack und passen gut in Salate, zu Kräuterquark oder aufs Brot. Geliefert wird uns die Barbarakresse von der Gärtnerei Hecker.

KÄSE und WEIN des Monats Februar

Gouda alt ca. 180g Stück
 7 Monate gereifter Hartkäse mit einem festen Teig. Angenehm würzig und kräftig im Geschmack.
 Rinde nicht essbar. € 24,90/kg

Gouda jung ca. 180g Stück
 Dieser junge Käse ist herrlich mild und cremig und eignet sich auch zum Reiben und Gratinieren.
 Rinde nicht essbar. € 16,90/kg

Gouda Nussmix ca. 180g Stück
 Feiner sahniger Gouda mit knackigen Walnüssen, Haselnüssen und Bockshornklee im Teig.
 Rinde nicht essbar. € 26,90/kg

Merlot Prestige I.G.P. 0,75l Flasche
 Trockener, harmonischer Rotwein mit weicher und gut gereifter Tannin-Struktur - im Barriquefass gereift. € 7,90/Fl

Gouda Oriental ca. 180g Stück
 Leuchtend gelber Schnittkäse. Kurkuma, Cayenne-Pfeffer, Schwarzkümmel, Knoblauch, Cumin und Zimt sorgen für unterschiedliche Aromen.
 Rinde nicht essbar. € 22,90/kg

Gouda Gold Jersey ca. 180g Stück
 Aus der Milch von Jersey-Kühen. Nach 3-monatiger Reifung entsteht ein herrlich sahniger, pikanter Käse mit einer feinen Note.
 Rinde nicht essbar. € 22,90/kg

Chardonnay Giol 1l Flasche
 Trockener, leichter und eleganter Weißwein, dessen Duft an Äpfel und Hyazinthen erinnert. Frisch und harmonisch im Geschmack. € 7,49/Fl

AMPERHOF ÖKOKISTE 100% BIO – FRISCH VOM FELDE IN DIE KÜCHE

Amperhof Ökokiste GmbH & Co. KG | Neuriesstr. 9 | 85232 Bergkirchen | DE ÖKO 006 | Fax 08142 18854 | info@amperhof.de

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de



Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 9

vom 24. bis 28. Februar 2025

Bestellschluss: So., 9. Februar 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 Klostersgärtnerei, wertvollen Biogewürzen und Bickelbacher Steinsalz.

Feines vom Rind

- 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

- Rinderbrust** ca. 500g € 38,90/kg

- Hochrippe** ca. 500g € 33,90/kg

- Mageres Rindergulasch** ca. 500g € 24,90/kg

- Rinderrouladen** 2 Stück, ca. 300g € 38,90/kg

- Rinderlendensteaks, natur** 2 Stück, ca. 300g € 71,90/kg

Feines vom Schwein

- Schweinefilet** ca. 600g € 48,90/kg

- Schweineschnitzel** 2 Stück, ca.300g € 35,90/kg

- Schweinekammsteaks, mariniert** € 35,90/kg
2 Stück, ca. 300g

- Schweinekammsteaks, natur** € 33,90/kg
2 Stück, ca. 300g

- Gyros vom Schwein** ca. 500g € 42,90/kg

- Schweinebauchscheiben, mariniert** € 28,90/kg
4 Scheiben, ca. 400g

- Schweinebauch, roh** ca. 500g € 24,90/kg

- Wammerl, geräuchert** ca. 300g Stück € 35,90/kg

Feine Würstl und Wurst

- Schweinsbratwürstl** 4 Stück, ca. 200g € 30,90/kg

- Fenchel-Anis-Knacker** 6 Stück, ca. 125g € 41,90/kg

- Pfefferbeißer** 4 Stück, ca. 140g € 39,90/kg

- Chorizo im Ring** ca. 250g € 34,90/kg

- Fenchelsalami** ca. 100g geschnitten € 44,90/kg

- Klosterschinken, roh geräuchert** € 69,90/kg
ca. 100g geschnitten

- Pizzaleberkäse** 1 Scheibe, ca. 200g € 29,90/kg

- Fitnessleberkäse** 1 Scheibe, ca. 200g € 31,90/kg

Feines Lammfleisch - Arche Rasse Coburger Fuchs

- Lammbratwürstl** 2 Paar, ca. 220g € 32,90/kg
rein Lamm, mit mediterr. Kräutern u. Sonnenblumenöl

- Lammknacker** 4 Stück, ca. 200g € 43,90/kg
Lamm/Rind mit Rosmarin

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 Biolachs durch die Firma Fischräucherei Schießl in Denklingen in Handarbeit filetiert, geräuchert und verpackt.

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

- BIO-Regenbogenforellenfilet** € 65,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170-200g

- BIO-Saiblingsfilet** € 69,90/kg
warm geräuchert über Buchenrauch, ca. 170g-200g

- BIO Räucherlachs** 130-150g Seite € 86,90/kg
aus Irland, kalt geräuchert, geschnitten,
vakuumiert