

Liebe Kundinnen, liebe Kunden,  
nach dem Regen gibt es hoffentlich wieder eiteln  
Sonnenschein - da möchten wir Sie gerne an den  
wichtigen Sonnenschutz erinnern. In unserem  
Shop finden Sie dazu ein große Auswahl...



## KÄSE und WEIN des Monats Juni

### Sommerbrie Gartentraum ca. 180g Stück

Weichkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
Die fein-ausgewogene Mischung aus Petersilie,  
Basilikum, Majoran, Liebstöckel, Zwiebeln,  
Schnittlauch, schwarzem Pfeffer und Karotten  
gibt dem Gartentraum sein unvergleichlich  
kräuterfrisches Aroma.



### Maigouda ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
Ein typischer Gouda, mild, cremig und frisch  
im Geschmack.



### Sommergouda ca. 180g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
Feiner Sommerkäse mit Meersalz, Senfsaat,  
Meerrettichgemüse, Dillspitzen, Kornblume.



### Aurora Gold Jersey ca. 180g Stück

käse 50% F. i.T. pasteurisiert, mLab  
Aus der gehaltvollen Milch der Jersey Kühe  
hergestellt. Die Milch ist besonders reich an  
Eiweiß - und Fett, wodurch nach 3 monatiger  
Reifung ein herrlich sahniger, pikanter Käse entsteht.



### Rigatino ca. 180g Stück

Hartkäse 45% F.i.T. pasteurisiert,, mLab  
Ein typisch südtalischer Hartkäse, der  
bei ÖMA nach traditionellem Verfahren  
aus Kuhmilch hergestellt wird. Während  
der mindestens 3-monatigen Reifezeit ent-  
wickelt er seinen ausgeprägten Geschmack.



### Zieggouda ca. 150g Stück

Schnittkäse 50% F.i.T., pasteurisiert, mLab  
Milder, feiner und leicht milchsäuer-  
licher Zieggouda aus dem Hause Aurora.



### Eine Empfehlung unseres regionalen Weinhändlers:

#### Sora Loc 0,75l Flasche

Ein Prosecco Frizzante aus Veneto.  
Ein harmonischer Duft nach Obst und ein  
erfrischender Geschmack ergeben einen  
perfekten Aperitiv zu jeder Gelegenheit.



#### Sangiovese I.G.T. 0,75l Flasche

Ein vollmundiger und fruchtiger Rotwein aus  
Italien, der mit seinen ausgewogenen Tanninen  
gut zu würzigen Speisen und Käse passt.

## Neues von der Frischeliste



Vom Biohof Fuchs bei Schrobenhausen können wir Ihnen **frische Knoblauchstangen** anbieten. Sie haben schönes Grün an der Knolle und können wunderbar im Ganzen verwendet werden. Zum Beispiel kleingeschnitten in einem Kräuterquark, der perfekt zu Ofenkartoffeln schmeckt. Unser langjähriger Partner Fuchs liefert dazu die **neuen Kartoffeln der festkochenden Sorte Avanti oder vorwiegend festkochenden Colomba**.

Und für die asiatische Küche oder Desserts können Sie auch ein **regionales Zitronengras** bestellen.

**Regional** sind auch die **Zucchini** vom Wiethaler und es gibt heimischen **Blumenkohl**.

**NEU** dazugekommen in unserem Frischesortiment sind die leckeren **Himbeeren** von Heitmeier, **Stangenbohnen** aus Italien und die **Melonensorten Charentais und Cantaloupe**.

Und noch eine gute Nachricht: Kopfsalat und Eichblattsalat werden am Amperhof geerntet.



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

Kundentelefon 08142 40879 | amperhof.de

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



# Fleisch/Fisch-AKTION für Auslieferung in KW 28

vom 8. Juli bis 12. Juli 2024

Bestellschluss: So., 23. Juni 24

**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 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.

- 5 kg Rindfleischpaket** € 29,90/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*
- Roastbeef, mariniert 4 Scheiben** Ochsenfleisch vom Klostergut, ca. 400g € 69,90/kg
- 5 kg Lammpaket** € 40,90/kg  
*2x ca. 500g Lammkeule, 1x ca. 500g Lammsteaks a. d. Keule, 2x ca. 500g Lammgulasch, 2x Lammstelzen, ca. 500g Lammkotelett, Lammhals gerollt, Lammschulter gerollt,*
- Lammgulasch, natur** vom Coburger Fuchs, ca. 500g € 35,90/kg
- Lammbratwürstl** rein Lamm, mit mediterranen Kräutern und Sonnenblumenöl, 2 Paar, ca. 250g € 27,90/kg
- Lammknacker** Lamm/Rind, mit Rosmarin, 4 Stück, ca. 200g € 34,90/kg
- Kammsteaks vom Schwein, mariniert** 2 Stück, ca. 300g € 27,90/kg
- Schweineschnitzel aus der Unterschale** 4 Stück, ca. 300g € 32,90/kg
- Schweinebauchscheiben, mariniert** zum Grillen, 4 Stück, ca. 400g € 27,90/kg
- Wammerl, geräuchert** ca. 300g Stück - geräucherter Schweinebauch € 32,90/kg
- Bärlauchbratwürstl** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 2 Paar, ca. 200g € 31,90/kg
- Bärlauchleberkäse** rein Schwein, mit frischem Bärlauch, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 33,90/kg
- Zwiebelleberkäse** rein Schwein, mit vielen Röstzwiebeln, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 21,90/kg
- Zwiebelbratwürstl** Schwein/Rind, 4 Stück, ca. 250g € 27,90/kg
- Pizzaleberkäse** Schwein/Rind, 1 Brotzeitscheibe, ca. 200g € 29,90/kg
- Fenchel-Anis-Knacker** rein Schwein, 6 Stück, ca. 180g € 38,90/kg
- Pfefferbeißer** rein Schwein, Minisalami, 4 Stück, ca. 200g € 36,90/kg
- Chorizo** Wurst nach spanischer Art im Ring, ca. 200g € 39,90/kg
- Rosmarinschinken** Schweineschinken, gegart, geschnitten, ca. 100g € 61,90/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 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*