

DEZEMBER 2017

PRODUKT DES MONATS

Ab sofort **PRODUKT DES MONATS:** Für die Weihnachtsfeier oder ein geselliges Essen: Im Dezember bekommen Sie bei uns täglich ab 17 Uhr und ab einer Menge von 10 Portionen warmen Fleischkäse, jeweils mit Kartoffelsalat und zum Adventspreis von 5,90 €/ Person. Bitte mind. 3 Tage im Voraus bestellen.



01.12. Verkostungsaktion mit feinen Alternativen für die **MILCHFREIE ERNÄHRUNG.** Mit verschiedenen Sorten Bauchof Frühstücksbrot „Hot Hafer“ und leckeren Oatly Haferdrinks. (10-17 Uhr)



08.12. **BRINGT INNERE WÄRME FÜR KALTE WINTERTAGE:** Ben's Ginger Ingwerkonzentrat. Heute gratis probieren! (10-17 Uhr)



09.12. **TRADITIONELLES BRATAPFELESSEN** mit Gudrun Hartmann. (11-17 Uhr)



09.12. **FEINE NUSS- UND NOUGATCREMES** von Eisblümlerl, den Nusspezialisten zum Probieren. (10-17 Uhr)



16.12. **BETREUTES TRINKEN** mit Jochen Beurer und Christof Tenta. Alle Jahre wieder holen die beiden Schätze aus Jochens Weinkeller und lassen Sie kosten. Offene Weinprobe für alle ab 18 Jahre. (12-17 Uhr)



22.12. / 23.12. **WEIHNACHTSWEINPROBE** mit Matthias Höfflin, Christof Tenta und großen Burgundern, spritzige Sekten, reifen Schätzen und Magnum Editionen für Fest- und Feiertage. Stoßen Sie mit uns an – wir freuen uns auf Sie und diese ganz besondere Weinprobe. (Fr 12-19:30, Sa 11-16 Uhr)



13.01. Neujahrsempfang: Stoßen Sie mit Margret und Christof Tenta auf das neue Jahr an. (10 - 14 Uhr)



Weihnachtsbestellungen

Damit wir Ihre Wünsche mit der nötigen Sorgfalt bearbeiten können, sollten wir Ihre Bestellung spätestens zu diesen Terminen haben:

- 16.12. HOFLIEFERANT: Großgeflügel wie Ente, Gans oder Pute
- 19.12. HOFLIEFERANT: Fleisch, Fisch, Wurst und Schinkenspezialitäten
- 20.12. Organix: Brot, Backwaren und Raclettekäse zur bequemen Abholung am 22. oder 23. Dezember.



- 23.12. (7-18 Uhr), 24.12. GESCHLOSSEN,
- 30.12. (8-18 Uhr) – BÄCKEREI / METZGEREI (7:30-18 Uhr)
- 31.12. GESCHLOSSEN



Öffnungszeiten

Unerwartete Genüsse.

Zu Weihnachten gönnt man sich gerne etwas Besonderes. Bei Organix und Hoflieferant finden Sie dafür die besten Zutaten. Für Weihnachtsklassiker von Gans bis Raclette und für neue Festessen, die selbst eingefleischte Traditionalisten begeistern.

Als Meisterbetrieb in dritter Generation legen wir bei Hoflieferant besonderen Wert auf höchste Fleischqualität und dessen handwerkliche Verarbeitung. Dazu gehört für uns auch, geschlachtete Tiere möglichst vollständig zu verwerten. Aus Achtung vor der Kreatur, um Verschwendung zu vermeiden und nicht zuletzt, weil unser regional erzeugtes Fleisch in bester Bio-Qualität viel zu kostbar und lecker ist, um nicht weitere tolle Produkte daraus zu machen. Lassen Sie sich überraschen, was Sie neben den Filetstückchen noch Leckeres bei uns entdecken.

Ihr Metzgermeister Reiner Munz
und das Team von Hoflieferant

Margret und Christof Tenta
und das Team von Organix

Frohe
Weihnachten
und einen guten
Start ins neue
Jahr!

Unter einem Dach:

organix
Biomarkt

HOF LIEFERANT
FLEISCH & WURST VON BIO-BAUERN.

Es muss nicht immer Filet sein.

Der Anteil dessen, was von einem Tier verwertet wird, sinkt stetig. Viele Produkte und Gerichte wurden zu Unrecht als „Arme-Leute-Essen“ in Verruf gebracht. Einmal mehr, wenn man sich vor Augen hält, dass es eine handwerklich hergestellte Bratwurst aus Bio-Zutaten leicht mit jedem Filet aus konventioneller Tierhaltung aufnehmen kann. Unsere Würste, Fonds, Fleisch- und Wurstspezialitäten sind allesamt aus dem gleichen, regional erzeugten Bio-Fleisch und mit der gleichen Sorgfalt hergestellt, wie unsere Filetstücke. Sie schmecken an Heiligabend, sind aber auch ein prima Vesper oder ein leckeres Präsent für Genießer, die sich über etwas Gutes freuen. Eine kleine Auswahl haben wir Ihnen hier zusammengestellt, mehr davon finden Sie in unserer Bedientheke und bei unseren Hofgenuss-Produkten.

Frische Bratwürste.

Aus bestem Fleisch und einer eigenen, fein abgestimmten Gewürzmischung aus Bio-Gewürzen – nicht nur an Heiligabend ein Hochgenuss.

Bauernbratwurst.

So lecker wie unsere frische Bratwurst. Für längere Haltbarkeit zwei Tage über Buchenholz kalt geräuchert.

Schwarzwurst.

Mit feinem Speck und Bio-Gewürzen. Gewinnt durch die Lagerung sogar noch an Geschmack und ist damit perfekt für Geschenkkörbe oder die Vorratskammer.



Hausmacher Leberwurst.

Eine würzig-aromatische Leberwurst, verfeinert mit heimischen Kräutern. Mit einem Stück Bauernbrot und etwas Senf das perfekte Vesper.

Steinenberger Rauchschinken.

Zum Verschenken und selbst genießen: Schinken in Premiumqualität. Mit Lorbeer und Wacholder aromatisiert und volle drei Monate gereift bevor er fünf Tage lang aufwendig kalt geräuchert wird.

Geräucherter Bauch.

Gepökelter und kalt geräucherter Schweinebauch nach traditionellem Rezept. Perfekt zur Brotzeit oder um einem deftigen Eintopf die richtige Würze zu geben.

2 gepökelte
Schinkenaxen
1 Karotte
1 Stück Sellerie
2 Zwiebeln
1/2 Stange Lauch
Honig
1 Rosmarinzwig
1-2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
4 Lorbeerblätter
5-8 Wacholderbeeren
nach Geschmack:
Piment, Nelke
oder Vanille.



- Weihnachtliche Schinkenaxe -

- für 4 Personen -

Den Knochen der Schinkenaxe auf einer Seite leicht anlösen (gerne machen wir das für Sie) und den Rosmarinzwig und etwas Knoblauch in die Öffnung stecken; die Schwarte mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Mit kleingeschnittenem Gemüse (Karotte, Sellerie, Zwiebeln, Lauch), Lorbeerblättern und Wacholderbeeren in einen Bräter geben und diesen mit ca. 1/2 Liter Wasser oder Fond auffüllen. Das ganze für 2,5 Stunden bei 85°C ohne Deckel im Ofen garen.

Anschließend das Gemüse mit der Flüssigkeit in einen Topf geben, die Wacholderbeeren und Lorbeerblätter entnehmen (Tipp: Ein Teesieb benutzen), pürieren, abbinden und abschmecken. Die Schwarte der Schinkenaxen ist jetzt weich und lässt sich mit einem scharfen Messer ganz leicht einritzen. Danach diese mit dem Honig bestreichen, der nach Geschmack mit Piment, Nelke oder Vanille aromatisiert wird. Den Ofen auf 230°C vorheizen und die Axen ca. 15 Minuten Grillen. (Wichtig: je nach Ofen kann das länger oder auch kürzer sein – unbedingt dabeibleiben!)

Dazu schmecken beispielsweise Rotkohl und Brezenknödel oder auch karamellisierte Spitzkohl und Kartoffelgratin. Gutes Gelingen und guten Appetit!