Luisenhof

Wurst und Fleisch von Rind, Ochse, Bison, Schwein, Hähnchen, Pute, Wild und Lamm aus artgerechter Haltung

www.Luisenhof-Spessart.de

Der Luisenhof stellt sich vor

Wir sind ein landwirtschaftlicher Familienbetrieb, der in vierter Generation betrieben wird. Der Luisenhof befindet sich am Fuße des Spessarts, verkehrsgünstig gelegen zwischen Aschaffenburg und Miltenberg in der Marktgemeinde Eschau, im schönen Ortsteil Sommerau. Unser Aussiedlerhof liegt idyllisch zwischen Feldern und Wiesen am Waldrand.

Wir selbst züchten Rinder der südfranzösischen Qualtitätsfleischrasse Blonde d‘ Aquitaine, den nordamerikanischen Bison und halten Schweine der amerikanischen Rasse Duroc. Unser selbst erzeugtes Fleisch in bester Qualität und Produkte anderer regionaler Anbieter verkaufen wir in unserem Hoflädchen und auf Vorbestellung.

Da wir unseren Kunden auch Geflügelfleisch aus artgerechter Haltung anbieten wollen, kooperieren wir seit dem Frühjahr 2018 mit Familie Winkler aus Helmstadt. Von ihnen beziehen wir antibiotikafreies Putenfleisch und -wurst von Geflügel aus artgerechter Bodenhaltung und hofeigener Schlachtung.

Unser Hähnchenfleisch liefert uns der Biobetrieb Behl nahe Miltenberg. Deren Obstgartenhähnchen leben gut bewacht von zwei Hütehunden ganzjährig draußen auf den Streuobstwiesen der Familie Behl.

Saisonal bieten wir Ihnen Fleisch von Wild und Lamm an. Das Wild stammt aus dem Wildgatter der Familie Imhäuser aus dem Eschauer Ortsteil Oberaulenbach und wird stressfrei vom Jäger direkt im Gehege geschossen. Lamm bekommen wir von Schäfern aus dem Raum Miltenberg und Aschaffenburg. Die knapp ein Jahr alten Lämmer werden bei uns im hofeigenen Schlachthaus geschlachtet.

Weidehaltung und Mutterkuhhaltung in Familienverbänden

Wir halten unsere Rinder vom Frühjahr bis in den späten Herbst auf der Weide. Im Winter leben die Tiere im Lauf- bzw. Offenstall auf Stroh. Es gibt bei uns keine Spaltenböden und keine Anbindehaltung! Die Rinder können somit ganzjährig ihren natürlichen Bewegungsdrang befriedigen. Die Bisons sind Wildtiere und leben ganzjährig mit mehreren Unterständen auf ihren Weiden im Freien. Die Schweine leben auf Stroh und kommen vom Frühjahr bis in den Herbst tagsüber in ein großzügiges Freilaufgehege.

Auf der Weide bzw. im Freilaufgehege können unsere Tiere in ihren bevorzugten Gruppen und Familienverbänden ihre Grundbedürfnisse nach Bewegung, Sozialkontakten und dem Erleben der Natur nachkommen. Dies ist nicht nur art- und tiergerecht, sondern verbessert auch die Fleischqualität. Laut einer Studie des Forschungsinstituts für Biologie in Dummertorf ist der Gehalt an ungesättigten Fettsäuren im Fleisch von Weidetieren deutlich höher als im Fleisch von Tieren aus reiner Stallhaltung. Und diesen Unterschied schmeckt man auch!

Futter

Das Futter für unsere Tiere erzeugen wir selbst. Wir füttern Mais- und Grassilage, Heu und zu Schrot vermahlenes Getreide aus eigenem Anbau. Einige Tiere bekommen auch gentechnikfreies Sojaschrot aus bayerischem Anbau.

Hofeigenes Schlachthaus

Wir schlachten unsere Tiere im hofeigenen Schlachthaus. Für die Tiere bedeutet dies noch weniger Stress, denn der Transport zum Schlachter wird überflüssig. So entsteht ein hofinterner Kreislauf. Rinder und Bisons werden bei uns im Natursprung gezeugt, auf dem Luisenhof geboren, wachsen artgerecht im Familienverband auf und werden in ihrer gewohnten Umgebung möglichst angst- und stressfrei geschlachtet. Die Duroc-Schweine werden in zwei kleinen Zuchtbetrieben auf Stroh gezogen und wachsen bei uns im Familienverband im Freigehege und auf Stroh auf. Natürlich werden auch unsere Duroc-Schweine auf dem Luisenhof geschlachtet.

Da man das Wildtier Bison nicht verladen und ins Schlachthaus verbringen kann, wird es von einem Jäger auf der Weide, während es frisst und abgelenkt ist, stressfrei geschossen. Anschließend wird das erlegte Tier in unseren hofeigenen Schlacht- und Zerlegebetrieb gebracht.

Unser Schlachtbetrieb schlachtet selbstverständlich auch die Tiere anderer regional ansässiger Direktvermarkter und Tierhalter. Bei Interesse an Lohnschlachtungen nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

Die Fleischverarbeitung übernimmt Metzgermeister Klaus Winkler für uns. Dieser produziert aus unserem Bison-, Rind- und Schweinefleisch verschiedene Grillwurstsorten, Schinken, Salami, Leberkäse, Fertiggerichte im Glas und viele weitere Leckereien.

Hofladen

Seit 2016 betreiben wir unser Hofladen, in dem wir vor allem Fleisch und Wurst von Bison, Ochse und Färse vom Blonde d'Aquitaine-Weiderind, Duroc-Schwein, Hähnchen und Pute, Wild und Lamm verkaufen. Fleisch und Wurst können vorbestellt werden oder falls Sie nicht vorbestellen wollen, wählen Sie aus den Produkten, die wir gerade frisch oder gefroren im Hofladen vorrätig haben.

In unserem Hofladen bieten wir auch ein wechselndes Sortiment an Wurst- und Fleisch an, welches nicht in unseren Bestellformularen aufgeführt ist. So stellen wir vom Fleisch unserer Tiere Schinken, Salami und weiteres Rauchfleisch, wechselnde Wurstsorten und Fertigprodukte im Glas her.

Neben Fleisch und Wurst vertreiben wir ein kleines, aber feines Sortiment aus regionalen Produkten wie Grünland-Eier, Kartoffeln, Honig, Marmeladen, Fruchtaufstriche, Bauernhofeis, verschiedene Rapsöle, Apfel- und Aroniaprodukte, sowie Wein und Spirituosen.

Unser Hofladen hat **mittwochs bis freitags jeweils von 15 bis 18 Uhr** und **jeden Samstag in der Zeit von 10 bis 16 Uhr geöffnet**. Gerne können Sie telefonisch einen individuellen Einkaufstermin an einem anderen Tag bzw. einer anderen Uhrzeit mit uns vereinbaren.

„Frei von"-Produkte

Ergänzt wird unser Sortiment durch eine feine Auswahl an kulinarischen Besonderheiten, wie Essige, Öle, Senfe, Gewürze, Dips und Grillsaucen, die größtenteils frei von Allergenen, Phosphat, Glutamat, Gluten und Laktose sind.

Auch eine Vielzahl unserer Wurstprodukte von Rind, Schwein und Pute sind frei von Allergenen, Phosphat, Glutamat, Gluten und Laktose. Dieses Angebot ist besonders für Allergiker interessant. Alle „frei von“-Produkte sind im Hoflädchen speziell gekennzeichnet.

Zudem haben wir im Hofladen eine Allergen- und Zusatzstoffliste aufliegen, welche insbesondere Allergikern Gewissheit verschafft.

Online-Shop

Noch im Jahr 2019 soll unser Online-Shop mit bundesweitem Versand starten. Schauen Sie immer mal wieder auf unsere Webseite vorbei oder lassen Sie sich in unseren Rundmail-Verteiler aufnehmen, wenn Sie den Startschuss nicht versäumen wollen.

Landvergnügen

Seit der Saison 2019 sind wir Gastgeber bei „Landvergnügen – Schöner steht man selten“. Nachdem man durch den Erwerb einer kostenpflichtigen Vignette Landvergnügen-Mitglied geworden ist, kann man auf dem Luisenhof nach telefonischer Voranmeldung 24 Stunden kostenlos mit einem Wohnmobil, Wohnwagen oder Campingbus im Rahmen der Landvergnügen-Regeln campen. Unsere Gäste lieben die Ruhe, den schönen Ausblick und die unmittelbare Nähe zu den Tieren auf ihren Weiden. Viele unserer Landvergnügen-Gäste schätzen unsere Gastfreundschaft und nutzen dankbar die Möglichkeit, im Hoflädchen einzukaufen.

Unsere Philosophie

Eine artgerechte Haltung, gentechnikfreie Fütterung und ein respektvoller Umgang mit den Tieren sind für uns selbstverständlich.

Für jedes unserer Schlachttiere entzünden wir am Schlachttag eine Kerze und ein Räucherstäbchen und geben ihm einen wertschätzenden Dank mit auf den Weg. Viele mögen uns dafür belächeln. Doch sind wir diesem Tier dankbar, dass es uns unseren Lebensunterhalt sichert.

Wir danken Ihnen, dass auch Sie sich für Wurst und Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und hofeigener Schlachtung entschieden haben.

Nachfolgend erhalten Sie eine Übersicht über unser Wurst- und Fleischsortiment von Färse und Ochse, Duroc-Schwein, Bison, Hähnchen, Pute und Wild. Ab Herbst 2019 bieten wir auch Fleisch vom Lamm an.

Für Fragen und Anregungen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Herzlichst

Martina Roth und Regine Jeck
Emil und Carmen Roth

Färsen- und Ochsenfleisch direkt vom Erzeuger!

Unsere Rinder stammen aus unserer Mutterkuhherde der **südfranzösischen Qualitätsfleischrasse „*Blonde d‘ Aquitaine“*** und somit aus eigener Nachzucht.

Durch die ganzjährige **Bewegungsfreiheit** unserer Rinder auf der Weide und im Laufstall erhält das Fleisch der Blondes d' Aquitaine einen feinen, aromatischen Geschmack und ist Dank der geringen intramuskulären Fettablagerung eine **Gaumenfreude** für alle, die Wert auf Geschmack und ihre Linie legen.

Aufgrund seiner **Feinfasrigkeit**, seiner **Zartheit**, und seines **niedrigen Fettgehalts** hebt sich unser Rindfleisch deutlich von anderen Rindfleischsorten ab. Zumal wir neben Ochsenfleisch ausschließlich **Färsenfleisch**, also das Fleisch von weiblichen Tieren, die noch nicht trächtig waren, vermarkten. Im Gegensatz zum handelsüblichen Bullenfleisch ist Färsenfleisch deutlich zarter.

Ochsenfleisch ist eine **wahre Gaumenfreude** und übertrifft das Färsenfleisch geschmacklich noch einmal.

Das langsamere Wachstum der Ochsen führt dazu, dass sich das feine Fleisch besonders zart und saftig entwickelt. Es zeichnet sich durch seine feine Marmorierung, seinen einzigartigen und kräftigen Geschmack aus. Zudem enthält es einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, welche den Fettstoffwechsel verbessern, beim Cholesterinabbau behilflich sind und den Blutdruck regulieren.

Nach Bisonfleisch hat das Fleisch der Blondes d' Aquitaine übrigens die **niedrigsten Cholesteringehalte**.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Was ist der Unterschied zwischen Rindfleisch, Ochsenfleisch und Färsenfleisch?

„Rindfleisch“ ist ein Oberbegriff, welcher grundsätzlich alle männlichen und weiblichen Rinder erfasst. Unter den Begriff *„Rindfleisch“* fällt folglich das Fleisch von Bullen, Kälbern, Kühen, Ochsen und Färsen. Im Einzelhandel muss das Fleisch nicht nach diesen Kategorien gekennzeichnet sein.

Bei uns erhalten Sie neben Ochsenfleisch ausschließlich **Färsenfleisch**, also Fleisch weiblicher Rinder, die noch nicht gekalbt haben. Das Fleisch dieser Tiere zeichnet sich durch seine **Feinfasrigkeit**, seine **Zartheit** und einen **niedrigen Fettgehalt** aus.

Unsere Tiere leben im **Herdenverband** und trinken sieben Monate lang an ihrem Muttertier und werden **nicht gemästet**. Dies und das **langsamere Wachstum** der Tiere führt dazu, dass sich das feine Fleisch besonders zart und saftig entwickelt.

Kleine Fleischkunde

Das **Bavette-Steak** ist ein flaches Stück Fleisch und wird auch Flanksteak genannt. Es kommt zwei Mal im Rind vor und wiegt jeweils zwischen 700 g und 1.200 g. Man kann es als klassisches Steak oder mariniert oder gefüllt und gerollt *(„flankroll“)* gegrillt werden.

Das **Skirt-Steak** stammt aus dem Saumfleisch und wiegt zwischen 500g und 800 g.

Das **Onglet-Steak** kommt aus dem Nierenzapfen und kommt nur einmal pro Rind vor. Es besteht aus zwei sehr zarten Muskeln, die durch eine Sehne miteinander verbunden sind, und wiegt zwischen 500 g und 1.000 g.

Der **Schaufelbug** ist mit einer einzigen Sehne durchzogen, die durch den Bratvorgang geliert. Der Schaufelbug eignet sich hervorragend für Sauerbraten.

Die **hohe Rippe** wird auch Hochrippe genannt und liegt zwischen Roastbeef und Nacken. Sie eignet sich für Gulasch, als Braten, Kotelett oder als Steak und ist einheitlich mit Fett durchzogen und überdurchschnittlich zart.

Die **Semmerrolle**, auch Schwanzrolle genannt, ist sehr mager und enthält keine Sehnen. Sie eignet sich ebenfalls hervorragend für Sauerbraten.

Das **Bürgermeisterstück** wiegt im Schnitt ca. 1,5 kg und kommt zweimal pro Tier vor. Es ist mager und eignet sich besonders gut für die Zubereitung von Sauer- oder Schmorbraten und auch für Gulasch. Als Braten im Kugelgrill gilt es als Geheimtipp.

Die **falsche Lende** ist ein sehr mageres und zartes Bratenstück. Sie eignet sich für Braten, Gulasch oder Fondue. Sowohl das Bürgermeisterstück, als auch die falsche Lende kommen jeweils zweimal pro Tier vor und wiegen jeweils im Schnitt 1,5 kg.

Der **Tafelspitz** ist ein mageres Teilstück aus der Hüfte vom Rind und enthält weder Fett noch Sehnen. Im Gegensatz zu anderen Rinderrassen hat der Tafelspitz vom Blonde d‘ Aquitaine keine Fettauflage.

Unser Rindfleischangebot von der Färse

Zum Braten und Schmoren

Braten	**15,90 €**	**pro kg**
Tafelspitz, falsche Lende, Bürgermeisterstück	**16,90 €**	**pro kg**
Schaufelbug	**15,90 €**	**pro kg**
Semmerrolle *(mager, als Schmorbraten oder als Steak geeignet)*	**15,90 €**	**pro kg**
Hohe Rippe *(durchwachsen, als Schmorbraten, Grillfleisch geeignet)*	**24,90 €**	**pro kg**
Rollbraten *(ungewürzt, ungefüllt)*	**15,90 €**	**pro kg**
Nierenrollbraten *(gefüllt mit Niere, gewürzt mit Salz und Pfeffer)*	**16,90 €**	**pro kg**
Brust *(für Braten, Suppenfleisch, Grillfleisch oder Gulasch geeignet)*	**15,90 €**	**pro kg**
Gulasch	**15,90 €**	**pro kg**
Geschnetzeltes	**16,90 €**	**pro kg**
Rouladen	**16,90 €**	**pro kg**
Rinderhackfleisch	**10,99 €**	**pro kg**

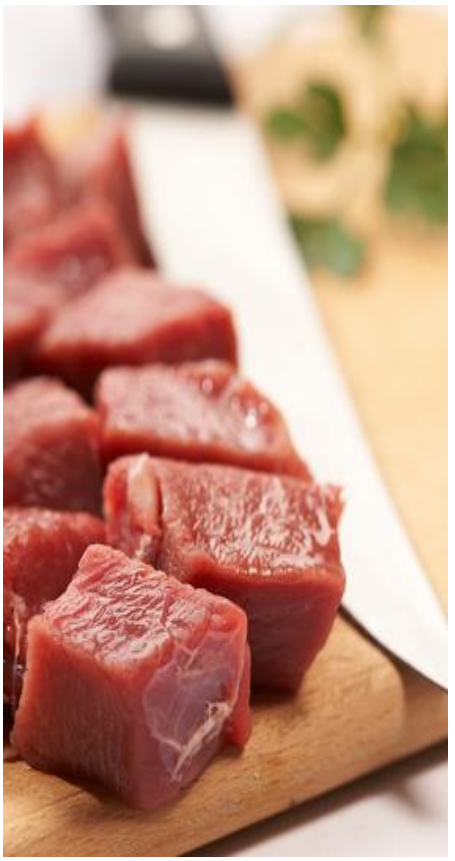


Foto: www.fotolia.de

Blattrippe *ohne Knochen* *(durchwachsen für Suppenfleisch)*	**10,90 €**	**pro kg**
Wade *ohne Knochen* *(sehnig, durchwachsen für Braten, Suppenfleisch)*	**12,99 €**	**pro kg**
Beinscheiben	**12,99 €**	**pro kg**
Rinderschwanz	**10,90 €**	**pro kg**
Rinderbäckchen	**15,90 €**	**pro kg**

Innereien und Zunge:

Foto: www.fotolia.de

Leber	**8,90 €**	**pro kg**
Niere	**8,90 €**	**pro kg**
Herz	**10,90 €**	**pro kg**
Zunge (roh, ungepökelt)	**12,90 €**	**pro kg**

Leckeres, nicht nur zum Grillen

Foto: www.fotolia.de

Rumpsteak	*Ein Rumpsteak wiegt zwischen 350g bis 500g.*	**34,90 €**	**pro kg**
Hüftsteak	*Ein Hüftsteak Steak wiegt zwischen 250g bis 500g.*	**30,90 €**	**pro kg**
Bavette-Steak	***(flank steak)***	**36,90 €**	**pro kg**
Onglet-Steak	***(hanging tender)***	**38,90 €**	**pro kg**
Skirt-Steak		**34,90 €**	**pro kg**
Minutensteak	*(ca. 1cm dick)*	**30,90 €**	**pro kg**
Teres Major Steak	*(auch Metzgerstück oder flaches Filet genannt, wiegt ca. 500 g)*	**34,90 €**	**pro kg**
Vegas-Strip-Steak	*(aus dem Schulterdeckel, sehr zart, wiegt ca. 350-450g)*	**34,90 €**	**pro kg**
Kachelfleisch	*(Spidersteak, wiegt zwischen 100g bis 150g)*	**29,90 €**	**pro kg**
Flat Iron Steak		**29,90 €**	**pro kg**
Roastbeef		**34,90 €**	**pro kg**
Spareribs	*(1 Rib wiegt zwischen 600 bis 1000 g)*	**13,90 €**	**pro kg**
Beefribs	*(fleischige Kotelett-Rippchen)*	**14,90 €**	**pro kg**
Kotelett	*(1 Kotelett wiegt zwischen 800 bis 1000 g; ein echter Hingucker auf dem Grill)*	**24,90 €**	**pro kg**
Filet		**48,90 €**	**pro kg**
Färsen-Burger-Pattys zu je 4 Stück	*(1 Patty wiegt ca. 130 g; die Patties sind ungewürzt)*	**1,99 €**	**pro 100g**
Fleisch in Scheiben zur Herstellung von **Beef Jerky** auf dem Grill oder im Backofen		**17,90 €**	**pro kg**

Rindswurst *(normal gewürzt)*	**1,49 €**	**pro 100 g**
Rindswurst scharf *(mit Chili)*	**1,49 €**	**pro 100 g**
Käseknacker *(Rindswurst mit Käse)*	**1,49 €**	**pro 100 g**
Rinderbratwurst	**1,49 €**	**pro 100 g**
Rinderbratwurst scharf *(mit Chili)*	**1,49 €**	**pro 100 g**

Foto: www.fotolia.de

✌ Wussten Sie, dass eine Rindswurst als solche bezeichnet werden darf, wenn sie einen Rindfleischanteil von mindestens 30 % enthält? Der Rest besteht meist aus Schweinefleisch und -fett.

Unsere Rinderwürste enthalten nur Rindfleisch und Rinderfett. Zudem sind sie handwerklich und OHNE Phosphat, Glutamat und Gluten hergestellt.

Schnelle Küche:

Auch wenn es einmal schnell gehen soll, müssen Sie nicht auf eine gesunde und leckere Mahlzeit verzichten.

Wir bieten Ihnen verschiedene hausgemachte Fertiggerichte von unserem Rindfleisch im 400g-Glas an. Diese sind selbstverständlich frei von Phosphat und Glutamat.

Jedes 400g-Glas enthält eine Mahlzeit für zwei Personen. Die Gerichte haben wir für Sie schon komplett zubereitet. Sie müssen somit nur noch kurz aufgewärmt werden, indem Sie sie entweder aus der Verpackung in einen Topf geben und auf dem Herd langsam erwärmen oder den Inhalt ohne Verpackung in der Mikrowelle erwärmen.

Dazu passen zum Beispiel Nudeln und ein Salat und schon haben Sie eine vollwertige, leckere Mahlzeit.

Burgunderbraten
vom Blonde d‘ Aquitaine-Rind

Das Glas enthält vier gebratene Bratenfleisch-Scheiben mit einer pikanten Rotwein-Zwiebel-Kräutersoße.

- *Allergene: enthält Zucker, enthält Milch, enthält Soja*
- *Allergene: OHNE Ei, OHNE Erdnüsse, OHNE Schalenfrüchte, OHNE Schwein, OHNE Sellerie, OHNE Senf, OHNE Sesam, OHNE Gluten (glutenfrei)*
- *Zutaten OHNE Hefe*

2,89 € **pro 100 g**

Zwiebelrostbraten
vom Blonde d‘ Aquitaine-Rind

Das Glas enthält vier Scheiben Braten in einer leckeren Zwiebel-Soße.

- *Allergene: enthält Milch, enthält Zucker, enthält Gluten, enthält Eier, enthält Sellerie, enthält Senf*
- *Allergene: OHNE Erdnüsse, OHNE Schalenfrüchte, OHNE Schwein, OHNE Sesam, OHNE Soja*
- *Zutaten enthält Hefe*

2,89 € **pro 100 g**

Sauerbraten
vom Blonde d‘ Aquitaine-Rind

Das Glas enthält vier Scheiben Braten in einer leckeren Zwiebel-Soße. Unser Sauerbraten wird für Sie nach altem traditionellem Rezept fertig zubereitet und enthält vier gebratene Bratenfleisch-Scheiben an einer Rahmsoße mit einer feinen Rotweinessignote.

- *Allergene: enthält Gluten, enthält Milch, enthält Sellerie, enthält Eier, enthält Senf, enthält Zucker*
- *Allergene: OHNE Erdnüsse, OHNE Schalenfrüchte, OHNE Schwein, OHNE Sesam, OHNE Soja*
- *Zutaten enthält Hefe*

2,89 € **pro 100 g**

Tafelspitz in milder Meerrettich-Soße
vom Blonde d‘ Aquitaine-Rind

Das Glas enthält vier gebratene Bratenfleisch-Scheiben mit einer milden Meerrettich-Soße.

2,89 € **pro 100 g**

- *Allergene: enthält Hefe, enthält Milch, enthält Gluten*
- *Allergene: OHNE Ei, OHNE Erdnüsse, OHNE Schalenfrüchte, OHNE Schwein, OHNE Senf, OHNE Sesam, OHNE Soja*
- *Zutaten: enthält Hefe*

Jägertopf
vom Blonde d‘ Aquitaine-Rind

Das Glas enthält Hackfleisch in einer cremigen Waldpilzrahmsoße.

2,89 € **pro 100 g**

- *Allergene: enthält Milch, enthält Gluten, enthält Soja, enthält Sellerie, enthält Eier, enthält Senf, enthält Zucker*
- *Allergene: OHNE Erdnüsse, OHNE Schalenfrüchte, OHNE Schwein, OHNE Sesam*
- *Zutaten enthält Hefe*

Bolognese Soße
vom Blonde d‘ Aquitaine-Rind

Würzige Bolognese Soße mit italienischen Kräutern verfeinert.

2,89 € **pro 100 g**

- *Allergene: enthält Sellerie, enthält Zucker, enthält Schwefeldioxid / Sulfite*
- *Allergene: OHNE Ei, OHNE Erdnüsse, OHNE Gluten (glutenfrei), OHNE Milch (Laktosefrei), OHNE Schalenfrüchte, OHNE Schwein, OHNE Senf, OHNE Sesam, OHNE Soja*
- *Zutaten OHNE Hefe*

Schon fast fertig:

Sauerbraten (roh) eingelegt
vom Blonde d‘ Aquitaine-Rind

Fleisch aus dem Beutel nehmen und die großen Pfefferkörner und Wacholderbeeren aus der Brühe nehmen. Das Fleisch, ohne Fett kräftig anbraten. Nach und nach mit der Brühe ablöschen. Ca. 50-70 min. schmoren lassen. Fleisch heraus nehmen und das Gemüse pürieren. Mit Sahne (süß oder sauer nach Geschmack) abbinden. Am nächsten Tag das Fleisch gegen die Faser in Scheiben schneiden und in der Soße heiß machen.

21,90 € **pro kg Fleisch**

- *Allergene: enthält Milch, enthält Sellerie, enthält Senf, enthält Zucker*
- *Allergene: OHNE Ei, OHNE Erdnüsse, OHNE Gluten (glutenfrei), OHNE Schalenfrüchte, OHNE Schwein, OHNE Sesam, OHNE Soja*
- *Zutaten OHNE Hefe*

Bestellformular (Färse Teil 1 von 2)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil *(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)*	:	
E-Mail *(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)*	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ kg Braten
___ x _____ kg Rollbraten
___ x _____ kg Nierenrollbraten
___ x _____ kg Schaufelbug
___ x _____ kg Tafelspitz
___ x _____ kg Bürgermeisterstück
___ x _____ kg falsche Lende
___ x _____ kg Semmerrolle
___ x _____ kg Brust
___ x _____ kg Gulasch
___ x _____ kg Geschnetzeltes
___ x _____ Stk. Rouladen
___ x _____ kg Rinderhackfleisch
___ x _____ kg Wade*
___ x _____ kg Blattrippe*
___ x _____ Stk. Beinscheiben
___ x _____ Stk. Rinderschwanz***
___ x _____ Stk. Rinderbäckchen***
___ x _____ kg Leber am Stück***
___ x _____ Stk. Leber in Scheiben***
___ x _____ kg Niere
___ x _____ kg Herz***

___ x _____ kg Zunge (roh)***
___ x _____ kg Zunge (geräuchert am Stück)

___ x _____ kg Filet
___ x _____ kg hohe Rippe
___ x _____ Stk. Rumpsteak
___ x _____ Stk. Hüftsteak
___ x _____ Stk. Bavette-Steak
___ x _____ Stk. Onglet-Steak
___ x _____ Stk. Skirt-Steak
___ x _____ Stk. Vegas-Strip-Steak
___ x _____ Stk. Minuten-Steak
___ x _____ Stk. Teres Major-Steak
___ x _____ kg Flat Iron Steak
___ x _____ Stk. Kachelfleisch
___ x _____ kg Roastbeef
___ x _____ kg Beefribs
___ x _____ Stk. Spareribs
___ x _____ Stk. Kotelett
___ x _____ kg Fleisch für **Beef Jerky**
___ x **4 Stk.** Burger-Pattys**

_____

Ort, Datum, Unterschrift

ohne Knochen ** tiefgefroren * kann tiefgefroren sein*

Bestellformular (Färse Teil 2 von 2)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil *(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)*	:	
E-Mail *(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)*	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x **6 Stück *Rindswurst*** ***

___ x **6 Stück *Rindswurst (scharf)*** ***

___ x **6 Stück *Käseknacker*** ***

___ x **6 Stück *Rinderbratwurst*** ***

___ x **6 Stück *Rinderbratwurst (scharf)*** ***

___ x **Burgunderbraten** im 400g-Glas

___ x **Zwiebelrostbraten** im 400g-Glas

___ x **Sauerbraten** im 400g-Glas

___ x **Tafelspitz** im 400g-Glas

___ x **Jägertopf** im 400g-Glas

___ x **Soße Bolognese** im 400g-Glas

___ x _____ kg **Sauerbraten (roh) eingelegt** im Beutel***

_____

Ort, Datum, Unterschrift

ohne Knochen ** tiefgefroren * kann tiefgefroren sein*

Unser Rindfleischangebot vom Ochsen

Ochsenfleisch zum Braten und Schmoren

Braten	**15,90 €**	**pro kg**
Tafelspitz, falsche Lende, Bürgermeisterstück	**16,90 €**	**pro kg**

Schaufelbug	**15,90 €**	**pro kg**
Semmerrolle *(mager, als Schmorbraten oder als Steak geeignet)*	**15,90 €**	**pro kg**
Hohe Rippe *(durchwachsen, als Schmorbraten, Grillfleisch geeignet)*	**24,90 €**	**pro kg**
Rollbraten *(ungewürzt, ungefüllt)*	**15,90 €**	**pro kg**
Nierenrollbraten *(gefüllt mit Niere, gewürzt mit Salz und Pfeffer)*	**16,90 €**	**pro kg**
Brust *(für Braten, Suppenfleisch, Grillfleisch oder Gulasch geeignet)*	**15,90 €**	**pro kg**
Gulasch	**15,90 €**	**pro kg**
Geschnetzeltes	**16,90 €**	**pro kg**
Rouladen	**16,90 €**	**pro kg**
Ochsenhackfleisch	**10,99 €**	**pro kg**

Foto: www.fotolia.de

Blattrippe *ohne Knochen* *(durchwachsen für Suppenfleisch)*	**10,90 €**	**pro kg**
Wade *ohne Knochen* *(sehnig, durchwachsen für Braten, Suppenfleisch)*	**12,99 €**	**pro kg**

Kundenfoto von Ochsenbäckchen

Beinscheiben	**12,99 €**	**pro kg**
Ochsenschwanz	**12,90 €**	**pro kg**
Ochsenbäckchen	**15,90 €**	**pro kg**
Zunge	**12,90 €**	**pro kg**
Leber	**8,90 €**	**pro kg**
Niere	**8,90 €**	**pro kg**
Herz	**10,90 €**	**pro kg**

Leckeres vom Ochsen zum Grillen

Foto: www.fotolia.de

Rumpsteak	*Ein Rumpsteak wiegt zwischen 350g bis 500g.*	**34,90 €**	**pro kg**
Hüftsteak	*Ein Hüftsteak Steak wiegt zwischen 250g bis 500g.*	**30,90 €**	**pro kg**
Bavette-Steak	***(flank steak)***	**36,90 €**	**pro kg**
Onglet-Steak	***(hanging tender)***	**38,90 €**	**pro kg**
Skirt-Steak		**34,90 €**	**pro kg**
Minutensteak	*(ca. 1cm dick)*	**30,90 €**	**pro kg**
Vegas-Strip-Steak	*(aus dem Schulterdeckel, sehr zart, wiegt ca. 350-450g)*	**34,90 €**	**pro kg**
Teres Major Steak	*(auch Metzgerstück oder flaches Filet genannt, wiegt ca. 500 g)*	**34,90 €**	**pro kg**
Kachelfleisch	*(Spidersteak, wiegt zwischen 100g bis 150g)*	**29,90 €**	**pro kg**
Flat Iron Steak		**29,90 €**	**pro kg**
Roastbeef		**34,90 €**	**pro kg**
Beefribs	*(fleischige Kotelett-Rippchen)*	**14,90 €**	**pro kg**
Spareribs	*(1 Rib wiegt zwischen 600 bis 1000 g)*	**13,90 €**	**pro kg**
Filet		**48,90 €**	**pro kg**
Kotelett	*(1 Kotelett wiegt zwischen 800 bis 1000 g; ein echter Hingucker auf dem Grill)*	**24,90 €**	**pro kg**
Ochsen-Burger-Pattys zu je 4 Stück	*(1 Patty wiegt ca. 130 g; die Patties sind ungewürzt)*	**1,99 €**	**pro 100g**
Fleisch in Scheiben zur Herstellung von **Beef Jerky** auf dem Grill oder im Backofen		**17,90 €**	**pro kg**

Würste vom Ochsen:

Rindswurst *(normal gewürzt)*	**1,49 €**	**pro 100 g**
Rindswurst scharf *(mit Chili)*	**1,49 €**	**pro 100 g**
Käseknacker *(Rindswurst mit Käse)*	**1,49 €**	**pro 100 g**
Rinderbratwurst	**1,49 €**	**pro 100 g**
Rinderbratwurst scharf *(mit Chili)*	**1,49 €**	**pro 100 g**

Foto: www.fotolia.de

✐ Wussten Sie, dass eine Rindswurst als solche bezeichnet werden darf, wenn sie einen Rindfleischanteil von mindestens 30 % enthält? Der Rest besteht meist aus Schweinefleisch und -fett.

Unsere Rinderwürste enthalten nur Rindfleisch und Rinderfett. Zudem sind sie handwerklich und OHNE Phosphat, Glutamat und Gluten hergestellt.

Bestellformular (Ochse)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil ***(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)***	:	
E-Mail	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ kg Braten
___ x _____ kg Rollbraten
___ x _____ kg Nierenrollbraten
___ x _____ kg Schaufelbug
___ x _____ kg Tafelspitz
___ x _____ kg Bürgermeisterstück
___ x _____ kg falsche Lende
___ x _____ kg Semmerrolle
___ x _____ kg Brust
___ x _____ kg Gulasch
___ x _____ kg Geschnetzeltes
___ x _____ Stk. Rouladen
___ x _____ kg Ochsenhackfleisch
___ x _____ kg Wade*
___ x _____ kg Blattrippe*
___ x _____ Stk. Beinscheiben
___ x _____ Stk. Ochsenschwanz***
___ x _____ Stk. Ochsenbäckchen***
___ x _____ kg Leber am Stück***
___ x _____ Stk. Leber in Scheiben***
___ x _____ kg Niere
___ x _____ kg Herz***
___ x _____ kg Zunge***

___ x _____ kg Filet
___ x _____ kg hohe Rippe
___ x _____ Stk. Rumpsteak
___ x _____ Stk. Hüftsteak
___ x _____ Stk. Bavette-Steak
___ x _____ Stk. Onglet-Steak
___ x _____ Stk. Skirt-Steak
___ x _____ Stk. Minuten-Steak
___ x _____ Stk. Vegas-Strip-Steak
___ x _____ Stk. Teres Major-Steak
___ x _____ kg Flat Iron Steak
___ x _____ Stk. Kachelfleisch
___ x _____ kg Roastbeef
___ x _____ kg Beefribs
___ x _____ Stk. Spareribs
___ x _____ Stk. Kotelett
___ x _____ kg Fleisch für **Beef Jerky**
___ x **4 Stk.** Burger-Pattys**
___ x **6 Stück *Rindswurst***
___ x **6 Stück *Rindswurst (scharf)*** ***
___ x **6 Stück *Käseknacker***
___ x **6 Stück *Rinderbratwurst***
___ x **6 Stück *Rinderbratwurst (scharf)***

Ort, Datum, Unterschrift

ohne Knochen ** tiefgefroren * kann tiefgefroren sein*

Unser Rindfleischangebot vom Kalb

Unsere Kälber werden grundsätzlich sehr spät im Alter von ca. acht Monaten von ihren Mutterkühen entwöhnt. Zu diesem Zeitpunkt ist die Mutterkuh bereits wieder hochtragend und hat nur noch vier bis acht Wochen bis zur Abkalbung ihres nächsten Kalbes.

Die Kälber haben bis zu diesem Zeitpunkt neben der Milch von ihren Mutterkühen auch Raufutter wie Weidegras, Heu, Gras- und Maissilage gefressen und wiegen ca. 200 bis 250 kg und haben bereits eine stattliche Größe erreicht.

Kalbfleisch zeichnet sich besonders durch sein mildes Aroma und seine helle Farbe aus. Es ist besonders fettarm und sehr zart.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Überzeugen Sie sich selbst von dem hervorragenden Geschmack unseres Kalbfleischs!

Kalbfleisch zum Braten und Schmoren:

Braten	**21,90 €**	**pro kg**
Tafelspitz, falsche Lende, Bürgermeisterstück	**22,90 €**	**pro kg**

Schaufelbug	**21,90 €**	**pro kg**
Kalbsnierenrollbraten *(gefüllt mit Niere, gewürzt mit Salz und Pfeffer)*	**19,90 €**	**pro kg**
Brust *(für Braten, Suppenfleisch, Grillfleisch oder Gulasch geeignet)*	**21,90 €**	**pro kg**
Gulasch	**21,90 €**	**pro kg**
Geschnetzeltes	**22,90 €**	**pro kg**
Rouladen	**31,90 €**	**pro kg**
Schnitzel	**34,90 €**	**pro kg**
Kalbshackfleisch	**11,99 €**	**pro kg**

Foto: www.fotolia.de

Beinscheiben (Osso Bucco)	**19,90 €**	**pro kg**
Haxe	**19,90 €**	**pro kg**

Kalbsschwanz	**12,90 €**	**pro kg**
Kalbsbäckchen	**19,90 €**	**pro kg**
Zunge	**13,90 €**	**pro kg**
Leber	**8,90 €**	**pro kg**
Niere	**8,90 €**	**pro kg**
Herz	**10,90 €**	**pro kg**

Leckeres vom Kalb zum Grillen:

Foto: www.fotolia.de

Rumpsteak ***(Rückensteak)***	**38,90 €**	**pro kg**
Hüftsteak	**34,90 €**	**pro kg**
Flank Steak	**38,90 €**	**pro kg**
Onglet-Steak ***(hanging tender)***	**40,90 €**	**pro kg**
Skirt-Steak	**36,90 €**	**pro kg**
Minutensteak *(ca. 1,5cm dick)*	**30,90 €**	**pro kg**
Vegas-Strip-Steak *(aus dem Schulterdeckel, sehr zart)*	**34,90 €**	**pro kg**
Teres Major Steak *(auch Metzgerstück oder flaches Filet genannt)*	**34,90 €**	**pro kg**
Flat Iron Steak	**29,90 €**	**pro kg**
Roastbeef	**38,90 €**	**pro kg**
Beefribs	**20,90 €**	**pro kg**
Spareribs	**19,90 €**	**pro kg**
Filet	**48,90 €**	**pro kg**
Kotelett	**32,90 €**	**pro kg**

Bestellformular (Kalb)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil ***(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)***	:	
E-Mail	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ kg Braten
___ x _____ kg Nierenrollbraten
___ x _____ kg Schaufelbug
___ x _____ kg Tafelspitz
___ x _____ kg Bürgermeisterstück
___ x _____ kg falsche Lende
___ x _____ kg Brust
___ x _____ kg Gulasch
___ x _____ kg Geschnetzeltes
___ x _____ Stk. Rouladen
___ x _____ kg Kalbshackfleisch
___ x _____ kg Haxe
___ x _____ Stk. Beinscheiben
___ x _____ Stk. Kalbsschwanz***
___ x _____ Stk. Kalbsbäckchen***
___ x _____ kg Leber am Stück***
___ x _____ Stk. Leber in Scheiben***
___ x _____ kg Niere***
___ x _____ kg Herz***
___ x _____ kg Zunge***

___ x _____ kg Filet
___ x _____ Stk. Rumpsteak
___ x _____ Stk. Roastbeef am Stück
___ x _____ Stk. Hüftsteak
___ x _____ Stk. Flank-Steak
___ x _____ Stk. Onglet-Steak
___ x _____ Stk. Skirt-Steak
___ x _____ Stk. Flat-Iron-Steak
___ x _____ Stk. Minuten-Steak
___ x _____ Stk. Vegas-Strip-Steak
___ x _____ Stk. Teres Major-Steak
___ x _____ kg Beefribs
___ x _____ Stk. Spareribs
___ x _____ Stk. Kotelett

_____

Ort, Datum, Unterschrift

****ohne Knochen** ** tiefgefroren** *** **kann** tiefgefroren sein*

Schweinefleisch vom edlen Duroc

Seit Herbst 2016 halten wir auf dem Luisenhof neben Bisons und Rindern eine der ältesten amerikanischen Landschweinerassen, das edle Duroc-Schwein.

Die im Jahr 1885 entstandene Schweinerasse fällt durch seine außergewöhnliche rotbraune Farbe auf. Die robusten, stressresistenten, rotborstigen Rüsseltiere haben schwarze Haut, schwarze Klauen und große Schlappohren und sind damit bestens geeignet für die **Freilandhaltung**, da sie keinen Sonnenbrand bekommen.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Schweine sind sehr soziale Tiere und lieben es, sich gemeinsam ins Stroh zu kuscheln oder mit ihren Rüsseln das Stroh und den Boden zu durchwühlen.
Diesem **natürlichen Wühlverhalten** können sie in konventionellen Ställen auf Betonspaltenböden nicht nachgehen.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Wir halten unsere Duroc-Schweine in einem licht- und luftdurchfluteten **Offenlaufstall auf Stroh.** In der warmen Jahreszeit genießen die Schweine tagsüber in einem **Weidegehege** ihren Freilauf und ihre Schlammsuhle.

Unseren Schweinen steht jederzeit ausreichend **Platz und Bewegungsfreiheit** zur Verfügung.

Zudem füttern wir die Tiere neben eigens erzeugten, **gentechnikfreien** Getreideschrot auch mit Kartoffeln, Äpfeln und Heu.

Schwein gehabt

… haben unsere Tiere im Gegensatz zum modernen Mastschwein, welches heute vor allem eines muss: möglichst schnell viel mageres Fleisch liefern.

Um dies zu erreichen, wurden im Lauf der letzten Jahrzehnte verschiedene Rassen miteinander gekreuzt. So entstanden Hybridschweine, die ordentlich Fleisch auf den Rippen haben und gute Futterverwerter sind. Nur gute Futterverwerter dürfen sich in der Zucht fortpflanzen - also Tiere, die wenig Futter brauchen, um zuzunehmen. Durch dieses Zuchtprogramm konnte der Futterverbrauch von Mastschweinen in den vergangenen 50 Jahren deutlich gesenkt werden: Die Tiere benötigen inzwischen etwa 100 Kilogramm weniger Futter. Nur dadurch kann Schweinefleisch so günstig angeboten werden.

Die Tiere in Mastanlagen langweilen sich und leiden unter Platzmangel. Im Schnitt hat ein Schwein dort weniger als einen Quadratmeter Fläche zur Verfügung. Damit sich die Schweine nicht gegenseitig die Ohren und Schwänze beißen, schneidet man ihnen in Deutschland den Ringelschwanz daher immer noch kurz, obwohl die Schweine damit kommunizieren, also ihr Befinden mitteilen.

Schweine sind sehr intelligente und soziale Tiere, die geruchsempfindlich sind und ihren Stall sauber halten. Bei uns sitzen die Schweine deshalb nicht auf Spaltenböden über ihrer eigenen Gülle, sondern können sich in sauberem Stroh frei bewegen.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Überzeugen Sie sich selbst von der Zartheit und dem hervorragenden Geschmack unserer Duroc-Schweine!

Gegenwärtig beträgt die Duroc-Population in deutschen Herdbüchern 0,4%. Daher ist das Fleisch dieser Tiere selten und als Delikatesse begehrt. Auch wir haben gut ein Jahr lang in Deutschland nach Tieren dieser Rasse gesucht, ehe wir einen kleinen Zuchtbetrieb fanden.

Das Fleisch des Duroc-Schweins zeichnet sich durch sein fein marmoriertes und äußert zartes Fleisch von hochwertiger Qualität aus. Beim Braten schmelzen diese feinen Fettäderchen. Dadurch wird das Fleisch besonders zart und saftig.

So schmeckt das saftige Qualitätsfleisch dieser Schweine nicht nur besser, sondern weist neben deutlich geringen Bratverlusten auch einen hohen Eisengehalt aus.

Übrigens lassen wir die männlichen Tiere nur wenige Tage nach der Geburt kastrieren. Selbstverständlich sind die Tiere dabei betäubt. Das Fleisch eines solchen „Bork“ *(kastrierter Eber)* riecht und schmeckt nicht unangenehm. Das ist sozusagen der Ochse unter den Schweinen.

Überzeugen Sie sich selbst von der exzellenten Fleischqualität und stellen Sie sich **Ihre Bestellung individuell** zusammen.

Zum Braten und Schmoren

Braten	**13,90 €**	**pro kg**
Krustenbraten *(Braten mit eingeschnittener Schwarte)*	**14,90 €**	**pro kg**
Schaufelbug *(Braten, auch für Pulled Pork geeignet, wiegt ca. 800 g)*	**15,90 €**	**pro kg**
Nierenrollbraten *(gewürzter Rollbraten mit Niere gefüllt, mager)*	**15,90 €**	**pro kg**
Rollbraten *(ungewürzter Rollbraten, mager)*	**13,90 €**	**pro kg**
Schäufele *(Schulter mit Knochen, wiegt ca. 1,5 kg)*	**15,90 €**	**pro kg**
Gulasch	**11,90 €**	**pro kg**
Geschnetzeltes	**12,90 €**	**pro kg**
Hackfleisch	**8,90 €**	**pro kg**
Brust	**11,90 €**	**pro kg**
Bauch	**10,90 €**	**pro kg**
Schnitzel	**23,90 €**	**pro kg**
Haxe *(hervorragend zum Grillen und zur Herstellung von Pulled Pork geeignet)*	**11,90 €**	**pro kg**

Foto: www.fotolia.de

Besondere Stücke für höchsten Genuss

Foto: www.fotolia.de

Filet *(ein Filet wiegt ca. 700 g)*	**39,90 €**	**pro kg**
Kotelett *(durchwachsen, mit Knochen, wiegt ca. 300 - 400 g)*	**2,69 €**	**pro 100g**
Nackensteak *(durchwachsen, ohne Knochen, wiegt ca. 350 g)*	**2,69 €**	**pro 100g**
Lachs-Steak *(wie Rumpsteak, sehr zart, ohne Knochen, wiegt ca. 350 g)*	**3,29 €**	**pro 100g**
Hüftsteak *(wiegt ca. 350 g)*	**2,89 €**	**pro 100g**
Onglet-Steak *(„hanging tender“, wiegt ca. 150 g)*	**3,69 €**	**pro 100g**
Skirt-Steak *(wiegt ca. 200 g)*	**3,29 €**	**pro 100g**
Flank-Steak *(wiegt ca. 200 g – 300 g)*	**2,79 €**	**pro 100g**
Vegas-Strip-Steak *(sehr mager und sehr zart, wiegt ca. 200 g)*	**3,29 €**	**pro 100g**
Secreto-Steak *(grobfaseriger, fächerförmiger Muskel mit sehr starker, geschmacksfördernder Marmorierung, gilt als das „geheime Filet“, wiegt ca. 175 g)*	**3,69 €**	**pro 100g**

Kachelfleisch *(der Geheimtipp für Grillfreunde- ideal zum kurzbraten/ grillen; wiegt ca. 350 g)*

Foto: www.fotolia.de

Brisket *(Brustspitze, hervorragend zum Grillen im Smoker geeignet, ca. 1 bis 1,5 kg schwer)*	**11,90 €**	**pro kg**
Spareribs *(Schälrippen, wiegen ca. 400 g)*	**16,90 €**	**pro kg**
Meatribs *(dicke Rippe, Brustspitze mit Knochen (Rippchen), super zum Grillen geeignet)*	**18,90 €**	**pro kg**
Frenched Racks *(Schweinerücken mit Knochen)*	**26,90 €**	**pro kg**
Bacon-Streifen *(natur)*	**2,29 €**	**pro 100 g**
Bauchfleisch in Scheiben *(ca. 1,5 cm bis 2 cm dick; als Grillfleisch geeignet)*	**1,09 €**	**pro 100 g**
Schweine-Burger-Pattys zu je 4 Stück *(1 Patty wiegt ca. 130 g; die Patties sind ungewürzt)*	**1,80 €**	**pro 100 g**

Foto: www.fotolia.de

Foto: www.fotolia.de

Innereien und Besonderes:

Foto: www.fotolia.de

Leber	**7,90 €**	**pro kg**
Herz	**9,90 €**	**pro kg**
Zunge	**10,90 €**	**pro kg**
Niere	**8,90 €**	**pro kg**

Schwanz *(für Suppe, Eintopf, zum Grillen)*	**2,50 €**	**pro Stück**
Ohren	**2,50 €**	**pro Stück**
Kopf	**9,90 €**	**pro Stück**
Pfoten (Füßchen)	**8,90 €**	**pro kg**

Unser Grillwurstangebot:

Foto: www.fotolia.de

Bratwurst *100 % Schweinefleisch*	**1,49 €**	**pro 100 g**
Bratwurst scharf *100 % Schweinefleisch*	**1,49 €**	**pro 100 g**

Unsere Schweinebratwürste sind handwerklich und OHNE Phosphat, Glutamat und Gluten hergestellt.

Weitere Leckereien:

Leberkäse *ofenfertig in der 500g-Schale,* ***OHNE: Phosphat, Glutamat, Laktose, Gluten, Spuren von Nüssen, Senf, Sellerie***	**1,87 €**	**pro 100 g**
Pizza-Leberkäse *ofenfertig in der 500g-Schale* ***OHNE: Phosphat, Glutamat, Gluten, Spuren von Nüssen, Senf, Sellerie***	**1,87 €**	**pro 100 g**
Leberknödel *fertig zubereitet zum Genießen,* ***OHNE: Phosphat, Glutamat, Spuren von Nüssen, Senf, Sellerie***	**1,89 €**	**pro 100 g**
Rote Fleischwurst *jeweils ein halber Ring zu ca. 250 g zum warm oder kalt genießen,* ***OHNE: Phosphat, Glutamat, Laktose, Gluten, Spuren von Nüssen, Senf, Sellerie***	**1,89 €**	**pro 100 g**
Kassler *von Rücken und Lachse, daher mager bis leicht durchwachsen,* ***OHNE: Phosphat, Glutamat, Laktose, Gluten, Spuren von Nüssen, Senf, Sellerie***	**2,19 €**	**pro 100 g**
Dörrfleisch *mildes, naturgesalzenes Bauchfleisch, geräuchert*	**2,29 €**	**pro 100 g**

Phosphatfreie Wurst im 180g-Glas:

In der konventionellen Wurstherstellung ist es üblich, künstliches Phosphat als Bindemittel einzusetzen. Allerdings steht Phosphat im Verdacht, Osteoporose, Herz-Kreislauferkrankungen und Nierenerkrankungen zu fördern.

Unsere Wurst wird noch handwerklich hergestellt. Hierbei verzichten wir auf Zusätze wie Phosphat und Geschmacksverstärker wie beispielsweise Glutamat.

Schinkenwurst ***(phosphat-, glutamat-, gluten- und laktosefrei)***	**pro 100g**	**1,99 €**
Lyoner ***(phosphat-, glutamat-, gluten- und laktosefrei)***	**pro 100g**	**1,99 €**
Presssack ***(phosphat-, glutamat-, gluten- und laktosefrei)***	**pro 100g**	**1,99 €**
Schwartenmagen ***(phosphat-, glutamat-, gluten- und laktosefrei)***	**pro 100g**	**1,99 €**
Leberwurst (fein) ***(phosphat-, glutamat-, gluten- und laktosefrei)***	**pro 100g**	**1,99 €**
Leberwurst (grob) ***(phosphat-, glutamat-, gluten- und laktosefrei)***	**pro 100g**	**1,99 €**

Schmalz im 180g-Glas:

Griebenschmalz	**pro 100g**	**1,79 €**
Apfel-Ingwer-Dattel-Schmalz	**pro 100g**	**1,99 €**
Zwiebel-Schmalz	**pro 100g**	**1,89 €**

Geräuchertes:

luftgetrockneter und geräucherter **Bauernschinken**	**4,29 €**	**pro 100 g**
luftgetrockneter und geräucherter **Lachsschinken**	**4,29 €**	**pro 100 g**
luftgetrocknetes und geräuchertes **Bauchfleisch (Dörrfleisch)** *mildes, naturgesalzenes Bauchfleisch, geräuchert*	**2,29 €**	**pro 100 g**
Speckwürfel *fein gewürfelt, zum Anbraten in der Pfanne und Verfeinern von Kraut, Salaten und vielem mehr; aus mildem, naturgesalzenem, geräuchertem Bauchfleisch*	**2,89 €**	**pro 100 g**

In unserem Hofladen bieten wir Ihnen ein wechselndes Sortiment weiterer Leckereien von unserem Duroc-Schwein, **Salami** (als Aufschnitt und am Stück), luftgetrocknete **Pfefferbeißer**, Leberwurst und Pressack im Darm und vieles mehr an.

Wir legen sehr großen Wert auf eine handwerkliche Verarbeitung bei der Herstellung unserer Wurstwaren. Daher verzichten wir bei der Herstellung unserer lufgetrockneten **Salami und Schinken** auf künstliche Zusatzstoffe und Reifemittel. Das schmeckt man auch.

Bestellformular (Schwein Teil 1 von 2)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil ***(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)***	:	
E-Mail ***(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)***	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ kg Braten
___ x _____ kg Krustenbraten
___ x _____ kg Schaufelbug
___ x _____ kg Nierenrollbraten
___ x _____ kg Rollbraten
___ x _____ Stk. Schäufele
___ x _____ kg Gulasch
___ x _____ kg Geschnetzeltes
___ x _____ kg Brust/Brisket
___ x _____ kg Bauch
___ x _____ Stk. Bauchfleisch-Scheiben
___ x _____ kg Hackfleisch
___ x _____ Stk. Haxen
___ x _____ Stk. Schnitzel
___ x _____ kg Filet
___ x _____ Stk. Kotelett
___ x _____ Stk. Nackensteak
___ x _____ Stk. Lachssteak
___ x _____ Stk. Hüftsteak

___ x _____ Stk. Skirt-Steak
___ x _____ Stk. Onglet-Steak
___ x _____ Stk. Flank-Steak
___ x _____ Stk. Vegas-Strip-Steak
___ x _____ Stk. Secreto-Steak
___ x _____ Stk. Kachelfleisch
___ x _____ Stk. Spareribs
___ x _____ kg Meatribs
___ x _____ kg Frenched Racks
___ x _____ g Bacon-Streifen
___ x **4** Stk. Burger-Pattys**

___ x _____ Stk. Schwanz
___ x _____ Stk. Ohren
___ x _____ Stk. Kopf
___ x _____ Stk. Pfoten

___ x _____ kg Zunge***
___ x _____ kg Herz***
___ x _____ kg Leber***
___ x _____ Stk. Niere***

** *tiefgefroren* *** *kann tiefgefroren sein*

_____

Ort, Datum, Unterschrift

Bestellformular (Schwein Teil 2 von 2)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil ***(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)***	:	
E-Mail ***(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)***	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x **6** Stk. Bratwurst***

___ x **6** Stk. scharfe Bratwurst***

___ x **250 g** Fleischwurst rot***

___ x **500 g** Leberkäse**

___ x **500 g** Pizza-Leberkäse**

___ x **2 Scheiben** Kassler***

___ x **4 Stück** Leberknödel***

___ x **100 g** Bauernschinken

___ x **100 g** Lachsschinken

___ x **200 g** geräuchertes Bauchfleisch

___ x **100 g** geräucherte Speckwürfel

Phosphatfreie Wurst und Schmalz im Glas:

___ x 180 g Schinkenwurst

___ x 180 g Lyoner

___ x 180 g Presssack

___ x 180 g Schwartenmagen

___ x 180 g Leberwurst (fein)

___ x 180 g Leberwurst (grob)

___ x 180 g Griebenschmalz (natur)

___ x 180 g Apfel-Ingwer-Dattel-Schmalz

___ x 180 g Zwiebel-Schmalz

** *tiefgefroren* *** *kann tiefgefroren sein*

_____

Ort, Datum, Unterschrift

Bisonfleisch aus dem Spessart!

Bisons in Bayern – das war eine Idee, die uns faszinierte und die wir selbst umsetzen wollten. Seit 2010 halten wir daher eine kleine Bisonherde in einem großzügigen Gehege in Hofnähe ganzjährig im Freien. Die Tiere fressen ausschließlich Weidegras und von uns selbst erzeugtes Heu. Es wird keine Maissilage zugefüttert. Die Bisons werden also nicht gemästet.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Im Winter fahren die Tiere ihren Stoffwechsel herunter und verlieren dadurch an Körpergewicht. Daher erfolgen die Schlachtungen im Herbst.
Die Einhaltung der gesetzlichen Auflagen zur Haltung und tierschutzgerechten Tötung dieser Wildtiere sind mit hohen Kosten verbunden. Für Sie als Kunden bedeutet das zwar einen deutlich höheren Preis für Bisonfleisch, aber dafür zeichnet sich das Fleisch auch durch einen eigenen, intensiv würzigen Geschmack und einen geringen Fettgehalt von nur drei Prozent aus.

Überzeugen Sie sich selbst von der Zartheit und dem hervorragenden Geschmack unseres Bisonfleischs aus dem Spessart!

Sie können sich **Ihre Bestellung individuell** zusammenstellen. Bei uns gibt es keine fertigen Pakete und auch keine Mindestbestellmenge.

Bisonfleisch zum Braten und Schmoren

Braten	**32,90 €**	**pro kg**
Tafelspitz, Bürgermeisterstück	**33,90 €**	**pro kg**

Schaufelbug	**32,90 €**	**pro kg**
Rollbraten *(ungewürzt)*	**32,90 €**	**pro kg**
Gulasch	**32,90 €**	**pro kg**
Rouladen	**39,90 €**	**pro kg**
Brust *(hervorragend auf dem Grill)*	**32,90 €**	**pro kg**
Hackfleisch *(100% Bisonfleisch)*	**22,90 €**	**pro kg**
Wade ***ohne Knochen*** *(sehnig, durchwachsen für Braten, Suppenfleisch, Grillfleisch)*	**27,90 €**	**pro kg**
Beinscheiben *(sehnig, durchwachsen für Braten, Suppenfleisch, Grillfleisch)*	**27,90 €**	**pro kg**
Schwanz	**18,50 €**	**pro kg**
Bäckchen	**22,50 €**	**pro kg**
Zunge	**18,50 €**	**pro kg**

Foto: www.fotolia.de

Foto: www.fotolia.de

Innereien vom Bison

Leber	**14,90 €**	**pro kg**
Niere	**9,90 €**	**pro kg**
Herz	**13,90 €**	**pro kg**

Foto: www.fotolia.de

Leckeres vom Bison, nicht nur zum Grillen

Foto: www.fotolia.de

Rumpsteak	**48,90 €**	**pro kg**
Hüftsteak	**46,90 €**	**pro kg**
Bavette-Steak *(flank steak)*	**49,00 €**	**pro kg**
Onglet-Steak *(hanging tender)*	**53,00 €**	**pro kg**
Skirt-Steak *(wiegt ca. 400 g)*	**51,00 €**	**pro kg**
Vegas Strip Steak *(wiegt ca. 350 g)*	**51,00 €**	**pro kg**
Spidersteak *(Kachelfleisch, wiegt zwischen 100g bis 150g)*	**49,90 €**	**pro kg**
Flat Iron Steak	**34,90 €**	**pro kg**
Spareribs *(1 Rib wiegt zwischen 600 bis 800 g)*	**29,90 €**	**pro kg**
Beefribs *(fleischige Kotelett-Rippchen)*	**30,90 €**	**pro kg**
Minutensteak *(ca. 1cm dick)*	**46,90 €**	**pro kg**
Teres Major-Steak *(flaches Filet, wiegt ca. 500 g)*	**59,90 €**	**pro kg**

Filet	**84,00 €**	**pro kg**
Kotelett *(vom Nacken, ein Kotelett wiegt zw. 900g bis 1.300g)*	**42,90 €**	**pro kg**
Bison-Burger-Pattys zu je 4 Stück *(1 Patty wiegt ca. 130 g; die Patties sind ungewürzt)*	**2,99 €**	**pro 100 g**
Fleisch in Scheiben zur Herstellung von **Beef Jerky** auf dem Grill oder im Backofen	**39,90 €**	**pro kg**

Foto: www.fotolia.de

Von unseren Bisons fertigen wir auch **Salami und Schinken** an. Diese edlen Wurstwaren werden ohne künstliche Zusatzstoffe und ohne Reifemittel luftgetrocknet und sind zudem frei von Phosphat, Gluten und Glutamat.

Sobald diese Wurstwaren fertig gereift sind, informieren wir unsere Kunden über unsere Rundmail und bieten Salami und Schinken als Aufschnitt und im Ganzen in unserem Hofladen an.

Informationen zu Bisonfleisch und dessen Zubereitung:

Bisonfleisch ist besonderes Fleisch. Da es edlen Fleischgeschmack mit **gesunden und hochwertigen Inhaltsstoffen** verbindet, gehört es zur Spitze der Qualitätsfleischarten.

Es enthält **lediglich 3 Prozent Fett**, dafür aber einen **hohen Eisengehalt** und besonders leicht verdauliches Eiweiß. Letzteres bei **niedrigstem Cholesterin-Niveau**. Zudem optimiert Bisonfleisch den Kohlenhydrat-Stoffwechsel. Weiterhin enthält das Fleisch ein breites Spektrum an Mineralien und Spurenelementen, insbesondere Zink, Kupfer und Selen.

Da **Bisonfleisch ca. 30 Prozent weniger Wasser** enthält als Rindfleisch, wird es bei zu hoher und zu langer Hitzeeinwirkung (in Verbindung mit zu wenig Wasser) zäh.
Bei der **Zubereitung von Bisonfleisch** ist daher besonders darauf zu achten, dass aufgrund seines geringen Fettgehalts Fett und Flüssigkeit beim Garen zugegeben werden müssen. So können Sie einen Braten beispielsweise mit ungeräucherten Speckstreifen von unseren Duroc-Schweinen abdecken. Schmorfleisch vom Bison sollte immer in einem geschlossenen Topf mit reichlich Fond garen.

Kurzgebratenes wie Steaks oder Filetsteaks können Sie wie Rindfleisch zubereiten.

Bisonsteak auf dem Grill:

Foto: www.fotolia.de

Um ein gutes Gelingen bei der Zubereitung von Steaks zu erreichen, sollte das Steak mindestens 2,5 cm dick sein, um allen Garstufen (blutig, medium und durch) gerecht zu werden.

Die Steaks pfeffern oder in Öl einlegen und auf den Grill legen. Nach 1,5 bis max. 2 Minuten nur einmal wenden. Am besten, wenn der Fleischsaft an der Oberfläche austritt.

Anschließend das Fleisch leicht mit Salz würzen und in Alufolie einwickeln. Die eingewickelten Steaks neben dem Grill ca. 4-6 Minuten ruhen lassen.

Bisonsteak aus der Pfanne:

Erhitzen Sie Rapsöl oder Butterschmalz (keine Butter) am besten in einer gusseisernen Pfanne. Die Steaks in das heiße Fett geben und scharf anbraten. Wenn der Fleischsaft an der Oberfläche austritt, sollte das Steak einmal gewendet werden.
Wenn Sie merken, dass Ihre Pfanne zu heiß ist, ziehen Sie die Pfanne von der Herdplatte und braten Sie die Steaks daneben fertig. Lassen Sie die Steaks noch 4-6 Minuten in Alufolie eingewickelt ruhen, ehe Sie sie verzehren.

Sie mögen Ihr Steak gut durch? Dann stellen Sie vor dem Anbraten Ihrer Steaks einen Topf mit Wasser auf die Herdplatte und erhitzen Sie dieses auf ca. 80°C. Legen Sie einen Essteller auf den Topf.
Dann legen Sie die fertig gebratenen Steaks auf den vom siedenden Wasser gewärmten Teller und bedecken Sie diesen mit einer Alufolie. Lassen Sie die Steaks, je nach Dicke, noch ca. 15 Minuten auf dem abgedeckten, warmen Teller ruhen, bevor Sie die Steaks verzehren.

Guten Appetit!

Bestellformular (Bison)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil *(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)*	:	
E-Mail *(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)*	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ kg Braten	___ x _____ kg Filet
___ x _____ kg Rollbraten	___ x _____ Stk. Rumpsteak
___ x _____ kg Schaufelbug	___ x _____ Stk. Hüftsteak
___ x _____ kg Tafelspitz	___ x _____ Stk. Bavette-Steak
___ x _____ kg Bürgermeisterstück	___ x _____ Stk. Onglet-Steak
___ x _____ kg Brust	___ x _____ Stk. Skirt-Steak
___ x _____ kg Gulasch	___ x _____ Stk. Vegas Strip Steak
___ x _____ Stk. Rouladen	___ x _____ Stk. Minuten-Steak
___ x _____ kg Hackfleisch	___ x _____ Stk. Spider-Steak
___ x _____ kg Wade*	___ x _____ kg Flat Iron Steak
___ x _____ Stk. Beinscheiben	___ x _____ Stk. Teres Major-Steak
___ x _____ Stk. Schwanz	___ x _____ kg Beefribs
___ x _____ Stk. Bäckchen***	___ x _____ Stk. Spareribs
___ x _____ kg Leber am Stück***	___ x _____ Stk. Kotelett
___ x _____ Stk. Leber in Scheiben***	___ x _____ kg Fleisch für **Beef Jerky**
___ x _____ kg Niere	___ x **4 Stk.** Burger-Pattys**
___ x _____ kg Herz***	
___ x _____ kg Zunge***	

ohne Knochen* * tiefgefroren* **** kann tiefgefroren sein*

_____

Ort, Datum, Unterschrift

Rohhäute, Felle und Schädelpräparate von unseren Bisons

Wie auch die indigenen Völker in Nordamerika verwerten wir vom Bison nicht nur das Fleisch, sondern auch dessen Haut, Fell und Knochen.

Unser Betrieb verfügt über die erforderliche Genehmigung, die es uns gestattet, die Felle unserer aus eigener Nachzucht gezogenen Bisons gerben und präparieren zu lassen. Nach dem Abschuss der Tiere übergeben wir die Felle persönlich einer inländischen Gerberei. Sie erhalten ausschließlich Felle von unseren Bisons aus dem Spessart und keine ausländische Importware.

Die von uns beauftragte Gerberei führt eine Pflanzengerbung mit Extrakten aus Mimose, Eicheln und Rinden durch.

Dieses pflanzliche Verfahren dauert zwar länger als eine Gerbung mit chemischen Mitteln, ist aber schonender für das Fell und die Umwelt.

Dieses Pflanzengerbungsverfahren schont vor allem auch Ihre eigene Gesundheit und die Ihrer Mitbewohner, da keine Giftstoffe freigesetzt werden bzw. enthalten sind. Alle Felle sind weich gegerbt und setzen keine unangenehmen Gerüche frei.

Gerne können Sie unsere Bisonfelle, Rohhäute und Präparate bei uns besichtigen. Bitte vereinbaren Sie hierzu einen entsprechenden Termin mit uns.

Auf Anfrage und verbindliche Vorbestellung lassen wir auch die Rinderfelle nach demselben Verfahren gerben.

Putenfleisch und Putenwurst von Geflügel aus artgerechter Bodenhaltung

Seit Frühjahr 2018 arbeiten wir mit der Familie Winkler aus Helmstadt zusammen, um unseren Kunden Putenfleisch und Putenwurst von Tieren aus artgerechter Bodenhaltung anbieten zu können.

Auch Familie Winkler legt größten Wert darauf, dass es ihren Puten gut geht und sie artgerecht und gesund aufwachsen. Die Tiere leben in zwei luft- und lichtdurchfluteten Ställen mit offenen Seitenwänden. Darin steht den Puten mehr als doppelt so viel Platz zur Verfügung wie Puten aus konventioneller Haltung. Sie haben viel Platz zum Laufen und Rennen, Scharren und Spielen. Die Puten haben einen großen Spieltrieb und um diesen befriedigen zu können, wird ihnen ausreichend Pickspielzeug zur Verfügung gestellt. Natürlich wurde auch daran gedacht, den Puten erhöhte Sitzgelegenheiten zu bieten, was die Tiere sehr gerne annehmen.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Die medizinische Versorgung der Tiere ist vorbildlich. Im Krankheitsfall, der äußerst selten vorkommt, werden die Puten homöopathisch vom Geflügelgesundheitsdienst Heidelberg betreut. Medikamente werden so wenig wie möglich eingesetzt. Kranke Tiere können von den anderen separiert werden, sich in einem gesonderten Stallbereich erholen und so schnell genesen.

Genau wie der Luisenhof setzen die Winklers neben artgerechter Haltung ebenso auf gentechnikfreies Futter aus eigenem Anbau und auf stressfreie Schlachtung. Da der Putenhof über ein eigenes kleines Schlachthaus verfügt, haben die Puten einen nur fünfminütigen Transportweg zur Schlachtung.

Wir haben den Putenhof und das Schlachthaus der Familie Winkler selbst besichtigt und konnten uns von der artgerechten Haltung der Tiere mit eigenen Augen überzeugen. Gestresste und schlecht gehaltene Puten rupfen sich selbst ihre Brustfedern aus, doch die Puten der Familie Winkler sind sauber, riechen nicht nach Kot und besitzen alle ein intaktes Federkleid. Auch haben die Tiere der Familie Winkler keine Ballenentzündungen der Füße, was für eine tiergerechte Haltung spricht. Die Tiere machen einen munteren und gesunden Eindruck und sind sehr neugierig. Als die Stalltüren geöffnet wurden, kamen alle angerannt, um uns zu beäugen.

Wie auch der Luisenhof öffnet Familie Winkler allen interessierten Kunden gerne ihre Stalltüren.

Foto: www.luisenhof-spessart.de

Wurst und Fleisch schmecken nicht nur wegen artgerechter Tierhaltung und stressfreier Schlachtung ausgezeichnet, sondern auch weil in der Herstellung keinerlei Phosphate oder künstliche Zusatzstoffe zum Einsatz kommen! Dieses Herstellungsverfahren ist außergewöhnlich und wird sehr selten angewandt.

Unser antibiotikafreies Fleischangebot von der Pute:

Schnitzel	**18,90 €**	**pro kg**
Brust	**17,90 €**	**pro kg**
Gulasch	**16,90 €**	**pro kg**
Braten	**17,00 €**	**pro kg**
Brustfilet	**19,90 €**	**pro kg**
Oberkeule	**15,90 €**	**pro kg**

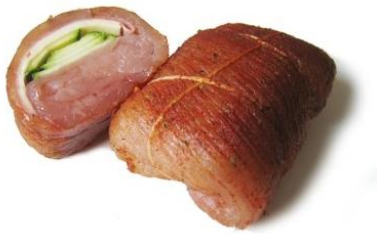
Hubertuspfanne
Geschnetzeltes von der Brust (helles Fleisch) mit Stockschwämmchen, Karottenstiften und Petersilie in einer würzigen Marinade.

18,90 € **pro kg**

Brokkolipfanne
Geschnetzeltes von der Brust (helles Fleisch) mit Zwiebel-, Mais-, Paprikastückchen und kleinen Broccoliröschen in einer Safranmarinade.

(glutenfrei)

18,90 € **pro kg**



Rouladen *Zigeuner*
70% Putenfleisch, Paprika, Zwiebeln, Knoblauch, Butter, Weinessig, Traubenmostkonzentrat, Tomatenmark, Salz, Gewürze, Rapsöl, Gewürzextrakt, natürliches Aroma, Zucker, Maisstärke

(gluten- und laktosefrei)

19,90 € **pro kg**

Rouladen *Hausfrauenart*
70% Putenfleisch, Salz, Gewürze, Rapsöl, Gewürzextrakt, natürliches Aroma, Zucker, SENF, Gurken, Rum

(gluten- und laktosefrei)

19,90 € **pro kg**

Ganze Pute ab 5 kg
mit Flüssigwürzung

17,50 € **pro kg**

Ganze Pute ab 5 kg
ohne Flüssigwürzung

15,50 € **pro kg**

Fotos:
www.ullrichs-putenhof.de

Marinierte Putensteaks:

Putenbrust-Zwiebel-Steak

Geschmacksrichtung milde Zwiebel *(Zutaten: Putenfleisch (Brust), Zwiebeln, Steinsalz (Kaliumiodat), Knoblauch, Dextrose, Gewürze, Kräuter, Karotten, Maltodextrin, Tomate, Pastinaken, SENFSAAT, Kartoffelstärke, Curry, PETERSILIE, Ingwer, Rapsöl)*

(gluten- und laktosefrei)

1,99 € pro 100g

Texas-Steak

aus der Kule, durchwachsen, Geschmacksrichtung Paprika *(Zutaten: Putenfleisch (Keule), pflanzliche Öle und Rapsöl, Gewürze, Steinsalz (Kaliumiodat), Zucker, Dextrose)*

(gluten- und laktosefrei)

1,89 € pro 100g

Putenbrust-Steak Karibik

goldgelbe Würzmarinade mit fruchtig lieblichen Weingeschmack

Zutaten: Putenfleisch, Rapsöl, Rotwein, Steinsalz, Fruchtwürfel (Apfelpüree, Mangopüree, Passionsfruchtsaft, Glukosesirup, Citrusfasern), Gewürze, Weinpulver, Dextrose)

(gluten- und laktosefrei)

1,99 € pro 100g

Putenbrust-Steak Asia Lemon

Geschmacksrichtung Asia Lemon

Zutaten: Putenfleisch (Brust), Rapsöl, Meersalz, Lemongras, Dextrose, Zucker, Aroma (u. a. Raucharoma), Kräuter, Zitronen, Zwiebeln, Kartoffelstärke, Knoblauch, Gewürze (u. a. Kurkuma, Koriander), PETERSILIE, Trennmittel: Siliciumdioxid; Wasser, Mangofrüchte, Curry (enthält SELLERIE, SENFSAAT), Branntweinessig, modifizierte Maisstärke, Bananenflocken, MAGERMILCHPULVER, Maltodextrin, Verdickungsmittel: Guarkernmehl und Xanthan; Gemüse

(glutenfrei)

1,99 € pro 100g

Puten-Steak Knoblauch

aus der Oberkeule mit Paprika mit Knoblauchscheiben und Kräutern

Zutaten: Putenfleisch (Oberkeule), Rapsöl, Knoblauchgranulat, Steinsalz (Kaliumiodat), Gewürze

(gluten- und laktosefrei)

1,89 € pro 100g

Puten-Steak Holzfäller

aus der Keule mit einem kleinen Knochen in der Mitte, mit einer rustikalen Würzung (Senf/Pfeffer)

Zutaten: Putenfleisch (Keule), Steinsalz (Kaliumiodat), Paprika, Knoblauch, KÜMMEL, Zucker, Zwiebel, PETERSILIE, Gewürze, Rapsöl, SENFKÖRNER, Karotten, Kräuter

(gluten- und laktosefrei)

1,89 € pro 100g

Fotos:
www.ullrichs-putenhof.de

Schinken, Salami und Würstchen von der Pute ohne Phosphate:

Lachsschinken *(gluten- und laktosefrei)*	**3,40 €**	**pro 100g**
Salami Hausmacherart (Aufschnitt) *(gluten- und laktosefrei)*	**3,19 €**	**pro 100g**
Fenchelsalami (Aufschnitt) *(gluten- und laktosefrei)*	**3,19 €**	**pro 100g**

Salami- *Pusztastange* luftgetrocknet *(glutenfrei)*	**4,40 €**	**pro 100g**
Salami- *Teufelsstange* luftgetrocknet *(sehr scharf, mit Chili der Sorte Naga Jolokia!* ***(glutenfrei)***	**4,40 €**	**pro 100g**
Salami- *Salsiccia* luftgetrocknet *90% Putenfleisch, 10% Putenfett, Knoblauch, Piment, Rosmarin, Lorbeeren, Rotwein, Steinsalz, Ascorbat, Pfeffer* ***(glutenfrei)***	**4,40 €**	**pro 100g**

Wiener *(gluten- und laktosefrei)*	**1,85 €**	**pro 100g**
Bratwurst fein, für Allergiker geeignet *(allergen-, gluten- und laktosefrei)*	**2,99 €**	**pro 100g**
Käseknacker *(glutenfrei)*	**2,20 €**	**pro 100g**

Fotos:
www.ullrichs-putenhof.de

Phosphatfreie Wurst im 180g Glas von der Pute

Bratwurst fein *(gluten- und laktosefrei)*	**1,89 €**	**pro 100g**
Bratwurst fein, für Allergiker geeignet *(allergen-, gluten- und laktosefrei, mit Steinsalz gewürzt)*	**1,95 €**	**pro 100g**
Leberwurst fein *(gluten- und laktosefrei)*	**1,89 €**	**pro 100g**
Leberwurst grob *(gluten- und laktosefrei)*	**1,89 €**	**pro 100g**
Schwartenmagen *(gluten- und laktosefrei)*	**1,89 €**	**pro 100g**
Schinkenwurst *(gluten- und laktosefrei)*	**1,89 €**	**pro 100g**

Weitere phosphatfreie Leckereien von der Pute:

Gefüllte Maultaschen mit Putenfleisch *(Putenfleisch, Putenfett, Wasser, Karotten, PETERSILIE, Gewürze, Weckmehl (**GLUTEN**), EIER, Zwiebel, Salz, Gartenkräuter, SENF, Würzen, Säuerungsmittel, Weizenmehl, Hartweizengrieß!)* **1,79 € pro 100 g**

Gefüllte Maultaschen mit Spinat *Weizenmehl (**GLUTEN**), Hartweizengrieß, Spinat, Zwiebel, pflanzliches Öl, Wasser, MILCH, EIGELB, Milchsäure, Xanthan, Guarkernmehl, Johannesbrotkernmehl, Aromen, SELLERIE, Dextrose, Weckmehl, Knoblauch, Gewürz, Frischkäse (MILCH), Creme Fraiche, tierisches Fett, Salz, Kräuter, Zucker, Agar-Agar, natürliche Aromen, Citronensäure, Kaliumsorbat* **1,79 € pro 100 g**

Bacon *80% Putenfleisch, Putenfett, Wasser, Steinsalz, Raucharoma, Zucker **(gluten- und laktosefrei)*** **1,99 € pro 100 g**

Bestellformular (Putenfleisch)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil *(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)*	:	
E-Mail *(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)*	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ Stk. Schnitzel

___ x _____ kg Brust

___ x _____ kg Gulasch

___ x _____ kg Bratenfleisch

___ x _____ kg Brustfilet

___ x _____ kg Oberkeule

___ x _____ Stk. Steak „Craft Beer"

___ x _____ Stk. Zwiebel-Steak

___ x _____ Stk. Texas-Steak

___ x _____ Stk. Steak „Karibik"

___ x _____ Stk. Steak „Asia Lemon"

___ x _____ Stk. Knoblauch-Steak

___ x _____ Stk. Holzfäller-Steak

___ x _____ g Hubertuspfanne

___ x _____ g Brokkolipfanne

___ x _____ Stk. Rouladen Zigeunerart

___ x _____ Stk. Rouladen Hausfrauenart

___ x _____ Stk. Maultaschen mit Putenfleischfüllung

___ x _____ Stk. Maultaschen mit Spinatfüllung

___ x _____ kg Ganze Pute ab 5 kg mit Flüssigwürzung

___ x _____ kg Ganze Pute ab 5 kg ohne Flüssigwürzung

Wurst im Glas (jeweils ca. 200 g):

___ x Bratwurst fein

___ x Bratwurst fein (für Allergiker)

___ x Leberwurst fein

___ x Leberwurst grob

___ x Schwartenmagen

___ x Schinkenwurst

Schinken, Salami und Würstchen:

___ x Lachsschinken (125 g aufgeschn.)

___ x Fenchelsalami (125 g aufgeschn.)

___ x Salami Hausmacherart (125 g aufgeschn.)

___ x _____ g Bacon

___ x _____ Stk. Pusztastange

___ x _____ Stk. Salsiccia

___ x _____ Stk. Teufelsstange

___ x _____ Stk. Wiener

___ x _____ Stk. Bratwurst fein (für Allergiker geeignet)

___ x _____ Stk. Käseknacker

_____

Ort, Datum, Unterschrift

Obstgartenhähnchen

Seit Januar 2019 arbeiten wir mit der Familie Behl aus Miltenberg zusammen, um unseren Kunden nun auch Hähnchenfleisch von Tieren aus artgerechter Freilandhaltung anbieten zu können.

Andrea und Alois Behl bewirtschaften einen kleinen Biolandbetrieb auf dem sie auch Masthähnchen in ihrem Obstgarten halten.

Foto: www.biolandhofbehl.de

Die Hähnchen haben die Wahl, ob sie sich im Stall oder eben auf der Wiese unter Obstbäumen aufhalten möchten.

Fotos: www.biolandhofbehl.de

Zudem wachen die beiden pyrenäischen Hütehunde Max und Dana über die Hühner.

Dies und der Schutz der Obstbäume gibt den Hähnchen Sicherheit, so dass sie den ihnen zur Verfügung stehenden Platz und Auslauf im Obstgarten sehr gerne nutzen.

Selbstverständlich haben wir uns bei Familie Behl vor Ort von den Haltungsbedingungen der Tiere überzeugt. Auch Familie Behl produziert das Futter für Ihre Tiere selbst und kann dank der Haltungsart auf den Einsatz von Antibiotika verzichten.

Familie Behl stallt pro Mastdurchgang ca. 100 Hähnchen auf. Nach ca. 80 Tagen sind die Hähnchen schlachtreif und werden in einem nach Biolandrichtlinien zertifizierten Schlachtbetrieb geschlachtet.

Circa alle fünf Wochen führt Familie Behl Hähnchenschlachtungen durch. Für diese Schlachtungen können Sie bei uns vorbestellen.

Die Hähnchen der Familie Behl erreichen ein Schlachtgewicht von ca. 1,8 bis 2,5 kg. Sie erhalten Ihr Hähnchen vakuumiert mit extra verpackten Innereien. Allerdings können Sie nur ganze Hähnchen (keine Teile bzw. keine halben Hähnchen) bestellen. Allerdings können Sie ein ganzes Hähnchen halbiert verpackt bestellen.

Neben den Obstgartenhähnchen gibt es auch **Suppenhühner** vom Weidehuhn.

Bestellformular (Obstgartenhähnchen)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil *(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)*	:	
E-Mail *(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)*	:	

___ x **1 ganzes** Obstgartenhähnchen zu 15,90 €/kg

___ x **1 ganzes** Obstgartenhähnchen zu 15,90 €/kg **in zwei Hälften zerteilt und einzeln verpackt**

___ x **1 ganzes** Suppenhuhn zu 8,90 €/kg*

___ x **1 ganzes** Suppenhuhn zu 8,90 €/kg **in zwei Hälften zerteilt und einzeln verpackt***

_____

Ort, Datum, Unterschrift

***tiefgefroren**

Wildfleisch vom Damwildgatter in Oberaulenbach

Dank einer entsprechenden Wild-Zulassung für unser hofeigenes Schlachthaus können wir Ihnen seit Mitte 2019 auch Wildfleisch aus dem Damwildgatter des Eschauer Ortsteils Oberaulenbach anbieten. Hierbei handelt es sich um sogenanntes Ansitzwild. Sie erhalten bei uns kein Wildfleisch aus Treibjagden.

In den drei großen Wildgattern sind die Tiere bestens versorgt und leben möglichst naturnah. In den Sommermonaten sorgen Erdställe und Suhlen für deren Abkühlung. Das Wild bekommt weder Antibiotika, noch zugekauftes Kraftfutter. Im Sommer ernähren sich die Wildrudel von der Weide, im Winter bekommen sie Grassilage und Heu von eigenen Flächen und als Leckerbissen ab und an Äste und Wipfel von Bäumen – denn auch in der freien Wildbahn schält das Wild oft die Rinde von Bäumen und Sträuchern und frisst deren Blätter. Durch die möglichst artgerechte und naturnahe Tierhaltung und den stressfreien Abschuss durch Ansitzen garantieren wir eine hohe Fleischqualität.

Das Wildgatter mit Rot- und Damhirschen und Mufflons wird von Jäger Hubert Astraschewsky betreut. Neben dem Gehegewild schießt er auch unsere Bisons in unserem Gehege. Nach dem Abschuss wird das Fleisch von der örtlichen Amtsveterinärin beschaut und untersucht. Verwendet wird ausschließlich bleifreie Munition. So können Sie und wir sicher sein, dass Sie Fleisch von hervorragender Qualität ohne Schwermetallbelastung erhalten.

Verbinden Sie Ihren Besuch auf dem Luisenhof mit einem Abstecher in den Ortsteil Oberaulenbach. In idyllischer Lage befindet sich dort neben dem Wasserschloss ein rund zehn Hektar großes Wildgehege. Über einen ausgeschilderten Rundweg kann man zu den Tieren wandern und ihnen durch das Betreten verschiedener Aussichtsplattformen am und über dem Gehege ganz nah kommen.

Überzeugen Sie sich selbst von der Zartheit und dem hervorragenden Geschmack des Rotwild-Fleisch!

Wir beziehen ausschließlich Hirschkuhfleisch von jungen Tieren. Dieses ist von besonders edlem Geschmack, sehr fettarm, reich an Eiweiß und hat einen niedrigen Cholesteringehalt.

Wir geben dem Fleisch genügend Zeit zum Reifen, ehe wir das Tier zerlegen und zuschneiden. Somit hat das Fleisch einen milden Wildgeschmack und ist besonders zart. Eben eine wahre Gaumenfreude.

*Sie können sich **Ihre Bestellung individuell** zusammenstellen. Bei uns gibt es keine fertigen Pakete und auch keine Mindestbestellmenge. Zudem ist das Fleisch ausgebeint, küchenfertig zugeschnitten, vakuumiert und etikettiert.*

Aufgrund der Setz- und Schonzeit können wir Ihnen Wildfleisch nur von Mai bis Januar anbieten.

Hirschkuhfleisch:

Braten	**26,90 €**	**pro kg**
Rouladen	**29,90 €**	**pro kg**
Gulasch *z.B. für Ragout*	**26,90 €**	**pro kg**
Geschnetzeltes	**27,90 €**	**pro kg**
Haxe	**15,90 €**	**pro kg**
Beinscheiben *für Osso-Buco*	**16,90 €**	**pro kg**
Kotelett	**39,90 €**	**pro kg**
Filet *(wiegt ca. 400 g)*	**54,90 €**	**pro kg**
Frenched Racks *(Rücken mit Knochen)*	**39,90 €**	**pro kg**
Hüfte *als Braten oder für Steak geeignet*	**29,90 €**	**pro kg**
Rücken am Stück *ohne Knochen, als Braten oder für Steak geeignet*	**39,90 €**	**pro kg**
Rückensteak	**39,90 €**	**pro kg**
Flank-Steak *(wiegt ca. 200 g)*	**4,99 €**	**pro 100 g**
Wild-Burger-Pattys zu je 4 Stück *(1 Patty wiegt ca. 130 g; die Patties sind ungewürzt)*	**1,99 €**	**pro 100 g**

Foto: www.fotolia.de

Foto: www.fotolia.de

Tipps zur Zubereitung von Wildfleisch:

Generell gilt bei Wildbret die gleiche Zubereitungs- und Würzmethode wie bei Fleisch von Rind oder Hausschwein. Jedoch sollte Wildbret immer mindestens über einen kurzen Zeitraum auf 80 °C Kerntemperatur gebracht werden.

Um den Garzustand festzustellen, eignen sich verschiedene Prüfmethoden:

Die Druckmethode: Lässt sich der Braten mit dem Finger weit eindrücken, ist er noch sehr roh. Gibt das Fleisch leicht nach, ist es rosa. Gibt es nicht mehr nach, ist es durchgegart.

Das Bratthermometer: Sicherheit verschafft in jedem Fall dieser kleine, technische Helfer, der mit seinem spitzen Ende einfach in das Fleisch gesteckt wird.

Die Garprobe: Diese verschafft letzte Sicherheit. Wird nach Ablauf der regulären Garzeit mit einer Fleischgabel ins Wildbret gestochen, sollte der ausfließende Saft nicht mehr rosa sein.

Bestellformular (Wildfleisch)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil ***(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)***	:	
E-Mail ***(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)***	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ kg Braten
___ x _____ Stk. Rouladen
___ x _____ kg Gulasch
___ x _____ kg Geschnetzeltes

___ x _____ kg Hüfte
___ x _____ kg Rücken am Stück

___ x _____ Stk. Kotelett
___ x _____ Stk. Haxe
___ x _____ Stk. Beinscheiben

___ x _____ Stk. Filet
___ x _____ kg Frenched Racks
___ x _____ Stk. Rücken-Steak
___ x _____ Stk. Flank-Steak
___ x **4 Stk.** Burger-Pattys**

_____

Ort, Datum, Unterschrift

** *tiefgefroren*

Lammfleisch aus der Region

Wir beziehen die circa sieben Monate alten Lämmer von verschiedenen Schäfern und Hobbyhaltern aus dem Landkreis Miltenberg und Aschaffenburg.

Die Tiere werden geschlachtet, ehe die männlichen Tiere in die Geschlechtsreife kommen. Das garantiert, dass das Lammfleisch frei vom sog. Hammelgeschmack ist.

Wie auch unsere Tiere stammen die Lämmer aus artgerechter Haltung und werden zur Landschaftspflege eingesetzt bzw. in Weidehaltung gehalten. Auch werden sie nur mit selbst erzeugtem, gentechnikfreiem Futter gefüttert. Das ist in erster Linie Heu im Winter.

Die Tiere werden nie einzeln, sondern immer in einer kleinen Gruppe angeliefert und im Beisein ihres Halters stressfrei in unserem hofeigenen Schlacht- und Zerlegebetrieb geschlachtet.

Lammfleisch steht für Hochgenuss. Das saftige, hellrote Fleisch ist zart, besonders fettarm und dennoch aromatisch. Durch die artgerechte Fütterung mit Gräsern, Kräutern und Heu bekommt es seinen typischen, würzigen Geschmack.

Foto: www.fotolia.de

Lammfleisch ist relativ mager, enthält hochwertiges Eiweiß und trägt sowohl zu einer genussvollen als auch ausgewogenen Ernährung bei.

Überzeugen Sie sich selbst von der Zartheit und dem hervorragenden Geschmack des Lammfleischs!

Zum Schmoren:

Rollbraten *ungewürzt, ungefüllt*	**23,90 €**	**pro kg**
Rouladen	**27,90 €**	**pro kg**
Gulasch	**23,90 €**	**pro kg**
Geschnetzeltes	**24,90 €**	**pro kg**
Haxe *(Hinterhaxe)*	**15,90 €**	**pro kg**
Kotelett	**36,90 €**	**pro kg**
Karree/ Frenched Racks *(Rücken mit Knochen)*	**38,90 €**	**pro kg**
Rücken (Lachse) am Stück *ohne Knochen, als Braten oder für Steak geeignet*	**39,90 €**	**pro kg**
Rückensteak	**3,99 €**	**pro 100 g**
Filet *(ein ganzes Filet wiegt ca. 200 g)*	**6,49 €**	**pro 100 g**
Keule ohne Knochen	**34,90 €**	**pro kg**

Foto: www.fotolia.de

Foto: www.fotolia.de

Hackfleisch	**1,29 €**	**pro 100 g**
Lamm-Burger-Pattys zu je 4 Stück *(1 Patty wiegt ca. 150 g; die Patties sind ungewürzt)*	**1,99 €**	**pro 100 g**
Leber	**8,90 €**	**pro kg**
Zunge	**12,90 €**	**pro kg**
Ganzes Lamm *(ein ganzes Lamm wiegt ca. 20 kg)*	**13,90 €**	**pro kg**
Halbes Lamm *(ein halbes Lamm wiegt ca. 10 kg)*	**13,90 €**	**pro kg**

Tipps zur Zubereitung von Lammfleisch:

Zu dem feinen Aroma von Lammfleisch passen frische Kräuter wie Thymian und Rosmarin sowie Knoblauch sehr gut. Gegrilltes schmeckt besonders würzig, wenn es zuvor einige Stunden in einer Marinade aus Olivenöl und Kräutern eingelegt wurde. Mit Salz sollte man bei Lammfleisch grundsätzlich sparsam umgehen.

Bestellformular (Lammfleisch)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil ***(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)***	:	
E-Mail ***(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)***	:	

Bitte die gewünschte Menge und Portionierung angeben!

___ x _____ kg Rollbraten

___ x _____ Stk. Rouladen

___ x _____ kg Gulasch

___ x _____ kg Geschnetzeltes

___ x _____ kg Hackfleisch

___ x _____ Stk. Kotelett

___ x _____ Stk. Haxe

___ x _____ kg Karree/frenched Racks

___x _____ kg Rücken (Lachse) am Stück

___ x _____ Stk. Keule ohne Knochen

___ x _____ Stk. Filet

___ x _____ Stk. Rücken-Steak

___ x **4 Stk.** Burger-Pattys**

___ x _____ Scheiben Leber*

___ x _____ Stk. Zunge*

___ x _____ ganzes Lamm

___ x _____ halbes Lamm

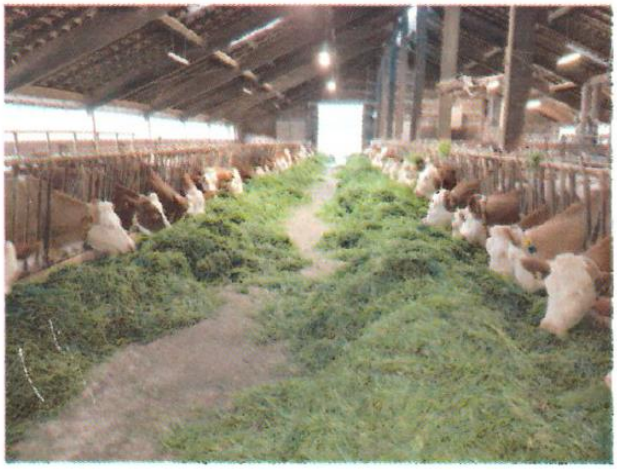
_____

Ort, Datum, Unterschrift

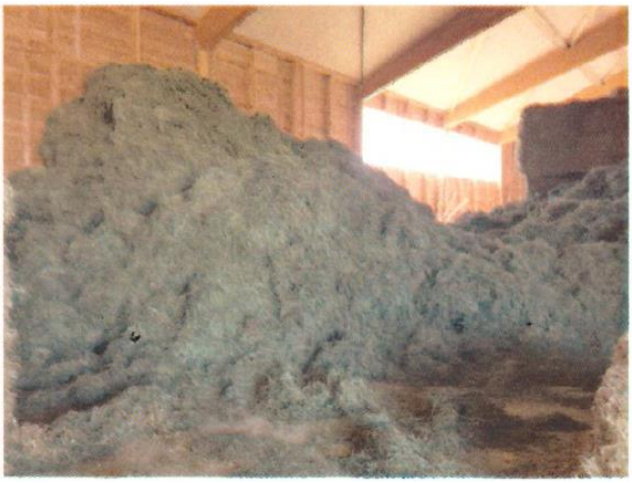
** kann tiefgefroren sein* *** tiefgefroren*

Käse von glücklichen Kühen

Seit Mai 2019 arbeiten wir mit der Familie Eckert aus Richelbach zusammen. Katharina Eckert ist Landwirtin und Milchtechnologin. Aus der Milch ihrer Kühe stellt sie leckeren Käse her.



Auf Katharinas Hof leben ca. 75 Milchkühe in einem großen licht- und luftdurchfluteten Laufstall, in dem sich die Tiere frei bewegen können und von dort aus auch Zugang zur Weide haben.



Die Kühe werden vor allem mit Heu gefüttert, was dem Käse einen besonderen Geschmack verleiht. Hierfür hat Familie Eckert extra eine große Heutrocknungsanlage gebaut.

Der Betrieb Eckert erzeugt das Futter für seine Tiere selbst und verzichtet ebenfalls auf gentechnisch verändertes Futter.

Katharina produziert ihren Käse selbst aus der pasteurisierten Milch ihrer Kühe und fügt nur naturbelassene Inhaltsstoffe hinzu.

In unserem Hofladen bieten wir Ihnen auch die Möglichkeit, die Käsesorten zu probieren. Sie können wöchentlich Käse zur Abholung in unserem Hofladen vorbestellen. Außerdem haben wir immer eine kleine Auswahl an Käsesorten in unserem Hofladensortiment vorrätig.

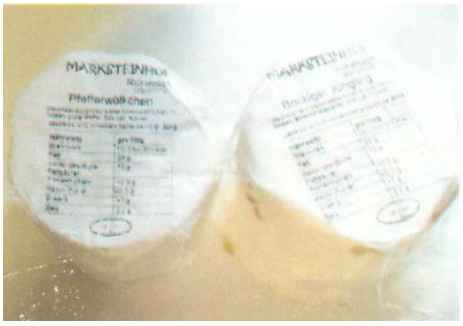
Käseangebot

Schnittkäse:

Natur	**2,29 €**	**pro 100 g**
Bockshornkleesamen	**2,29 €**	**pro 100 g**
Chili	**2,29 €**	**pro 100 g**
Bärlauch	**2,29 €**	**pro 100 g**
Ganzer Pfeffer	**2,29 €**	**pro 100 g**

Sie erhalten den Käse in Tortenstückchen zu je ca. 180-250g vakuumiert verpackt. Der Käse hält sich im Vakuum ca. 2 Monate. Nach dem Öffnen sollte er allerdings innerhalb einer Woche verzehrt werden.

Weichkäse:



Wölkchen (natur)	**2,39 €**	**pro 100 g**
Schnittlauchwölkchen *mit Schnittlauch*	**2,39 €**	**pro 100 g**
Pfefferwölkchen *mit ganzen Pfefferkörnern*	**2,39 €**	**pro 100 g**
Abendsonne *wie milder Limburger-Käse*	**2,39 €**	**pro 100 g**

Katharina nennt ihren Weichkäse „Wölkchen“. Der Weichkäse ist eine Art Camembert. Sie erhalten den Käse in ca. 120-180g runden Stücken in speziellem Weichkäsepapier verpackt. Der Käse hält sich vier Wochen. Nach dem Öffnen sollte er allerdings innerhalb einer Woche verzehrt werden.

Feta-Käse:

Scharfer Jüngling	**2,39 €**	**pro 100 g**
Bockiger Jüngling *mit Bockshornkleesamen*	**2,39 €**	**pro 100 g**
Mediterraner Jüngling *mit Tomate, Oregano gewürzt*	**2,39 €**	**pro 100 g**
Griechischer Jüngling *mit Thymian, Oregano, Minze gewürzt*	**2,39 €**	**pro 100 g**

Katharina nennt ihre Feta-Käsesorten „Jünglinge“. Sie erhalten den Käse in ca. 120-180g Stücken verpackt. Der Käse hält sich drei Monate. Nach dem Öffnen sollte er allerdings innerhalb einer Woche verzehrt werden.

Bestellformular (Käse)

Name	:	
Vorname	:	
Straße und Hausnummer	:	
Postleitzahl und Ort	:	
Telefon privat und mobil ***(Bitte unbedingt für evtl. Rückfragen angeben!)***	:	
E-Mail ***(Damit wir Sie über den nächsten Schlachttermin informieren können.)***	:	

___ x **1 Tortenstück** **Schnittkäse *natur***

___ x **1 Tortenstück** **Schnittkäse *mit Bockshornkleesamen***

___ x **1 Tortenstück** **Schnittkäse *mit Chili***

___ x **1 Tortenstück** **Schnittkäse *mit Bärlauch***

___ x **1 Tortenstück** **Schnittkäse *mit ganzem Pfeffer***

___ x **1 Stück (rund)** **Weichkäse *natur („Wölkchen“)***

___ x **1 Stück (rund)** **Weichkäse *mit ganzem Pfeffer („Pfefferwölkchen“)***

___ x **1 Stück (rund)** **Weichkäse *mild („Abendsonne“)***

___ x **1 Tortenstück** **Fetakäse „scharfer Jüngling“** *mit Chili*

___ x **1 Tortenstück** **Fetakäse „bockiger Jüngling“** *mit Bockshornkleesamen*

___ x **1 Tortenstück** **Fetakäse „mediterraner Jüngling“** *mit Tomate, Oregano*

___ x **1 Tortenstück** **Fetakäse „griechischer Jüngling“** *mit Thymian, Oregano, Minze*

_____

Ort, Datum, Unterschrift

Bitte beachten Sie unsere Geschäftsbedingungen

1. Schlachttermine:

Zweimal im Monat versenden wir eine Rundmail an alle unsere registrierten Kunden. In dieser Mail informieren wir Sie über anstehenden Schlachttermine, das wechselnde Wurst- und Fleischangebot im Hofladen und geben Einblicke in das aktuelle Hofgeschehen. Wenn Sie ebenfalls in den ***Rundmailverteiler*** aufgenommen werden möchten, senden Sie uns bitte eine kurze E-Mail.

Färsenfleisch:

Wir führen **monatlich** ein bis zwei Färsenschlachtungen durch.

Ochsenfleisch:

Alle drei Monate *(i.d.R. zu Ostern, Pfingsten, im September und zu Weihnachten)* führen wir jeweils eine Ochsenschlachtung durch.

Bisonfleisch:

Im Gegensatz zu unseren Rinderschlachtungen können wir bei den Bisons keine monatlichen Schlachtungen durchführen. Dies liegt an der langen Zeitspanne von drei Jahren bis ein Bison seine Schlachtreife erlangt. Außerdem ist die ohnehin geringere Schlachtausbeute nur im Sommer bis in den Herbst am höchsten. Im Winter fahren die Tiere ihren Stoffwechsel herunter und verlieren dadurch auch an Gewicht. Zumal wir die Bisons nicht mästen. Daher führen wir Bisonschlachtungen in der Regel **im Herbst** durch.

Allerdings empfehlen wir, Bisonfleisch so frühzeitig als möglich vorzubestellen, da bis zum Zeitpunkt der Schlachtung im Herbst meist bereits nahezu alles vorbestellt ist.

Schweinefleisch:

Wir führen monatlich zwei Schweineschlachtungen durch. Mit einem Alter von einem bis 1½ Jahren werden die Tiere geschlachtet. Schweinefleisch von unseren Duroc-Schweinen bieten wir Ihnen ganzjährig an.

Putenfleisch:

Das angebotene Putenfleisch stammt vom Familienbetrieb Winkler aus dem baden-württembergischen Helmstadt. Familie Winkler führt wöchentlich eine Putenschlachtung durch, so dass wir Ihnen jede Woche Putenfleisch anbieten können. Hierfür können Sie ebenfalls individuell vorbestellen. Ihre Vorbestellung muss uns immer bis Dienstag vorliegen, damit wir diese noch in der Bestellwoche berücksichtigen können.

Hähnchenfleisch:

Das angebotene Hähnchenfleisch stammt vom Familienbetrieb Behl nahe Miltenberg. Diese führt alle fünf Wochen eine Schlachtung durch. Hierfür können Sie ebenfalls vorbestellen.

Wildfleisch:

Das angebotene Wildfleisch stammt von Familie Imhäuser aus dem Eschauer Ortsteil Oberaulenbach. Der Jäger Hubert Astraschewsky führt außerhalb der Schonzeit (Mai bis Januar) Entnahmen aus dem Wildgehege durch. Hierfür nehmen wir Ihre Bestellung ebenfalls gerne entgegen.

Lammfleisch:

Das angebotene Lammfleisch stammt von verschiedenen Metzgern aus dem Raum Miltenberg und Aschaffenburg. Wir bekommen die einjährigen Tiere in kleinen Gruppen von den Schäfern angeliefert und schlachten diese in unserem hofeigenen Schlacht- und Zerlegebetrieb selbst.

2. Vorbestellung:

Wir senden Ihnen auf Wunsch unsere monatlich erscheinende **Rundmail**. In dieser informieren wir Sie nicht nur über unsere neuen Hofladenangebote und das Hofgeschehen, sondern vor allem über anstehende Schlachttermine.
Sie können Ihre Vorbestellung jedoch **jederzeit** per E-Mail, telefonisch oder persönlich in unserem Hofladen aufgeben.

Wir achten darauf, dass wir Ihre Vorbestellung möglichst vollständig bedienen können. Wir bitten allerdings um Verständnis dafür, dass bestimmte Fleischstücke, insbesondere **Filet, Bäckchen und Schwanz nur begrenzt erhältlich** sind. Daher gilt unser Angebot nur solange der Vorrat reicht.

Ihre Vorbestellung ist bindend und **verpflichtet zum Kauf und somit zur Abholung und Bezahlung** des von Ihnen vorbestellten Fleischs.

Die in unseren Angeboten ausgewiesenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer. Wir behalten uns Preisänderungen vor. Gerne können Sie unsere aktuellen Preise auch per E-Mail anfordern.

Sie können aber auch ohne vorzubestellen in unserem Hoflädchen einkaufen. Wir haben stets ein großes Angebot an frischem und tiefgekühlten Fleisch, sowie Wurst und Gerichte im Glas vorrätig.

3. Abholung und Bezahlung:

Einige Tage vor der Ausgabe des Fleischs an Sie erhalten Sie eine E-Mail oder einen Anruf von uns, um Ihnen den Abholtermin für Ihre Vorbestellung mitzuteilen. Achten Sie daher bitte auf die Einstellungen Ihres E-Mailprogramms, damit unsere Nachrichten nicht im Spam-Ordner landen.

Die Ausgabe Ihres vorbestellten Fleischs bzw. der Wurst erfolgt in der Regel **samstags in der Zeit von 10 Uhr bis 16 Uhr in unserem Hoflädchen auf dem Luisenhof**.

Bitte bringen Sie bei Abholung ein geeignetes **Transportbehältnis** und Kühl-Akkus mit, da wir Ihnen dies leider nicht zur Verfügung stellen können.

Das Fleisch unserer Tiere ist zum Zeitpunkt der Ausgabe an Sie frisch und ungefroren. Stücke wie **Leber, Bäckchen, Schwanz, Herz und Zunge** frieren wir für Sie bis zur Abholung jedoch ein, da diese Stücke während der Fleischreife nicht zu lange im Kühlhaus verbleiben können. Lediglich die **Wurst** kann bei Abholung gefroren sein. Unsere **Burger-Patties** sind immer tiefgefroren.

Alle Kunden erhalten eine detaillierte Rechnung mit ausgewiesener Mehrwertsteuer. Der Rechnungsbetrag kann bei Abholung in bar oder per EC-Karte gezahlt werden.

4. Lieferung:

Kunden aus dem Raum Mannheim und Weinheim können gerne auch unseren Lieferservice in Anspruch nehmen. In diesem Fall können Sie Ihre Vorbestellung in der Spessartstraße in Mannheim-Feudenheim oder in Birkenau/Nieder-Liebersbach entgegennehmen, wohin wir Ihre Vorbestellung ausliefern. Hierfür erheben wir eine Lieferpauschale in Höhe von 7,90 €.

5. Verpackungs- und Entsorgungskosten:

Unser Fleisch ist **frisch**, vakuumverpackt und etikettiert. Dies erfolgt aus hygienischen Gründen und dient dem Frische-Erhalt. Weiterhin ist eine Verpackung und Etikettierung des Fleischs gesetzlich vorgeschrieben. Außerdem läuft beim Transport kein Beutel aus und Sie können Ihr Fleisch zu Hause sofort einfrieren.

Unser Betrieb nimmt am Dualen System teil, so dass Sie die anfallenden Verpackungsmaterialien entsprechend über den Hausmüll entsorgen können. Die Entsorgungskosten für Verpackungsmaterial haben wir nicht pauschal in unsere Fleischpreise eingerechnet, sondern werden fair und individuell dem jeweiligen Kunden gesondert berechnet.

Die Verpackungskosten belaufen sich auf **0,50 € pro Vakuumbeutel** und werden in Ihrer Rechnung separat ausgewiesen.

Die Verpackungskosten werden ausschließlich auf Vakuumbeutel und nicht etwa auf Gläser, Dosen, Flaschen, etc. erhoben.

6. Versand und Versandkosten:

Gerne senden wir Ihnen Ihre Vorbestellung, gekühlt in einem speziellen, umweltfreundlichen Kühlkarton **per UPS-Express** zu. Dieser hält die Kühltemperatur der verpackten Ware 48 Stunden lang.

Wir versenden **ausschließlich innerhalb Deutschlands**. Der Versand erfolgt per UPS-Express.

Das Paket wird Ihnen an Ihrem Wunschtag zwischen Dienstag und Freitag bis 12 Uhr mittags persönlich zugestellt.

Wenn Sie Ihr Paket beispielsweise im Laufe eines Freitags zugestellt bekommen möchten, dann geben wir das Paket donnerstags in den Versand und übermitteln Ihnen die Paket-Sendungsverfolgungsnummer per E-Mail.

Als Wunschzustelltage stehen Ihnen **Dienstag bis Freitag** zur Verfügung. Eine Samstags-zustellung ist leider nicht möglich.

Unsere Versandkosten (=Porto+Verpackung+Tiefkühlakkus) für kühlpflichtige Lebensmittel:

Gesamtgewicht bis	***Preis***
bis 10 kg	28,90 €
>10 - 15 kg	23,90 €
>15 - 20 kg	35,90 €
> 20 - 25 kg	41,90 €
> 25- 30 kg	45,90 €
> 30 kg	49,90 €

Waren, welche keiner Kühlpflicht unterliegen (z.B. Wurst in Dosen oder Gläsern, Räucherwaren, etc.) versenden wir mit DHL zu den regulären Portokosten.

Den uns persönlich bekannten **Bestandskunden** bieten wir die **Zahlung per Überweisung** nach Erhalt der Ware an.

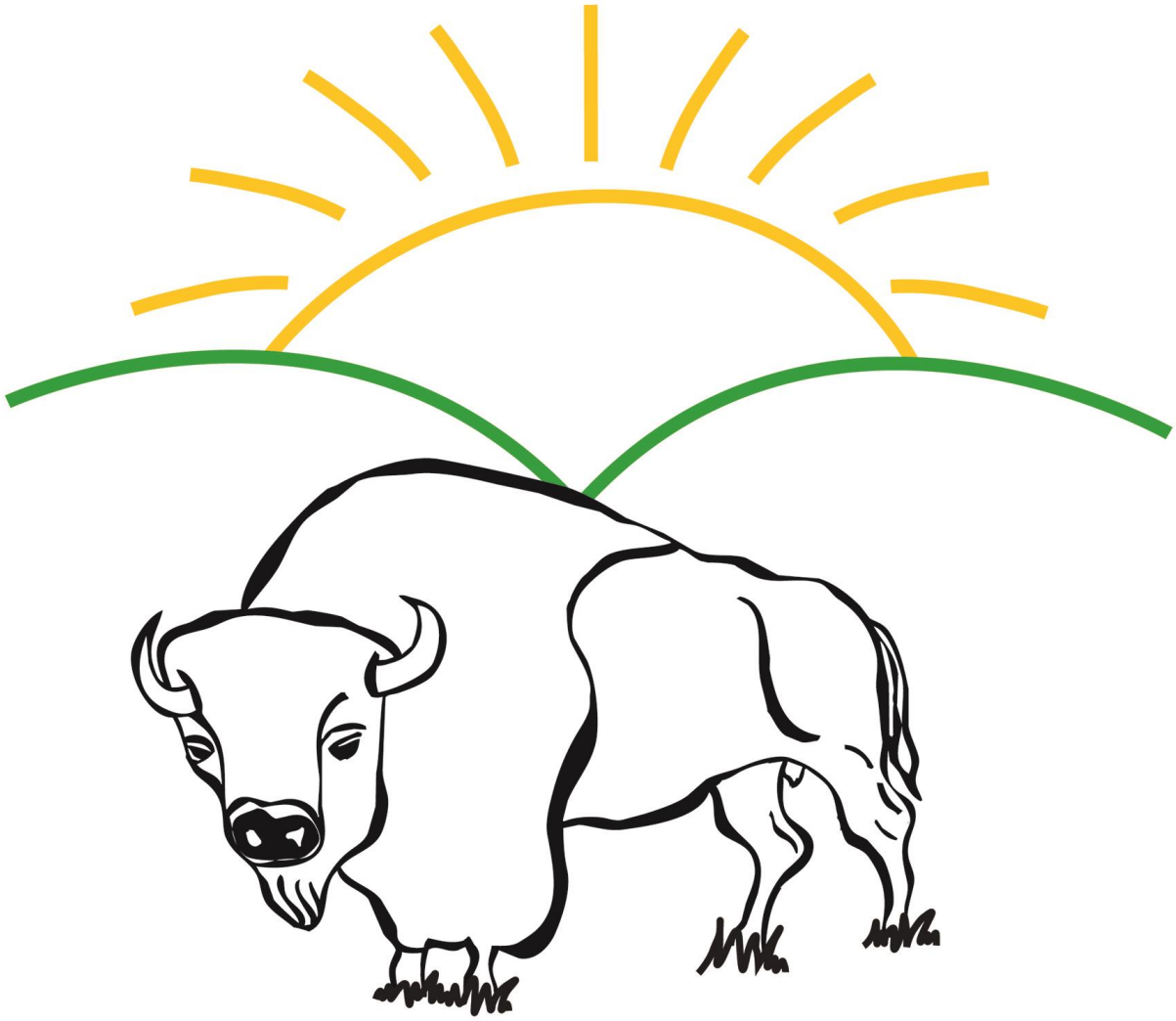
Wir bitten um Verständnis dafür, dass wir **Neukunden bzw. Erstbestellern** die Ware nur nach **Vorabüberweisung** des Rechnungsbetrages zusenden.

Erstbesteller erhalten nach Eingang Ihrer Bestellung eine sog. Anzahlungsrechnung über den Betrag der für Ihre Bestellung voraussichtlich anfällt.

Dann versenden wir Ihr Paket mit der beiliegenden Schlussrechnung, in der der angezahlte Rechnungsbetrag ausgewiesen ist. Sie überweisen in der Schlussrechnung dann lediglich noch den Restbetrag, der sich durch das exakte Gewicht des Fleischs und der Verpackungs- und Versandkosten ergibt.

Wir übernehmen keine Haftung für Pakete, die im angekündigten Zustellzeitraum nicht entgegen genommen werden.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis, das uns entgegengebrachte Vertrauen und Ihre Bestellung.



www.Luisenhof-Spessart.de

Luisenhof-Direktvermarktung
Inh. Martina Roth
Aussiedlerhof 1
63863 Eschau

Tel. 09374/ 9 78 45 18
E-Mail: **bisons@luisenhof-spessart.de**

Öffnungszeiten Hofladen:

Mittwoch bis Freitag 15-18 Uhr

Samstag 10-16 Uhr