



BIOHOF MARIANNE UND FELIX JAGGI

Angebot und Preise

| | |
|----|------------------------------|
| 1. | Frischfleisch |
| 2. | Brote und Züpfen |
| 3. | Süsses, Salziges und Anderes |
| 4. | Brennholz |

1. Frischfleisch

Rindfleisch Mischpaket (Alter Rind: ca. 24 Monate)

Das Fleisch wird nach ihren Wünschen portioniert, vakuumiert und etikettiert. Haltbarkeit im Tiefkühler: 1 Jahr
 Ein 10 kg Mischpaket enthält in etwa: 2 kg Hackfleisch, 1 kg Ragout, 1,2 kg Geschnetzeltes, 1 kg Braten, 1,2 kg Siedfleisch, 0.5 kg Haxen, 1 kg Plätzli schnell, 0.5 kg Plätzli zum schmoren (Saftplätzli), 1.350 kg Entrecotes und Steak, 0.250 kg Filet / Rindsleber gratis
 Preis im Mischpaket pro kg

Fr. 28.—

Kuhfleisch, Gehacktes

Fr. 22.—

Kalbfleisch Mischpaket (Alter Kalb: 8-10 Monate)

Das Fleisch wird nach Ihren Wünschen portioniert, vakuumiert und etikettiert. Haltbarkeit im Tiefkühler: 1 Jahr
 Ein 10 kg Mischpaket enthält in etwa: 1,2 kg Gehacktes, 1,2 kg Ragout, 1.2 kg Geschnetzeltes, 1.4 kg Plätzli schnell, 1 kg Brustschnitten, 0.6 kg Koteletts, 0.5 kg Steak, 1,6 kg Braten / Rollbraten, 0.6 kg Haxen, 0.5 kg falsches Filet, 0.2 kg Filet / Kalbsleber gratis
 Preis im Mischpaket pro kg

Fr. 30.—

Lammfleisch (Alter Lamm: ca. 6 Mte.)

Das Fleisch wird nach Ihren Wünschen portioniert, vakuumiert und etikettiert. Haltbarkeit im Tiefkühler: 1 Jahr
 ½ Lamm ergibt ca. 6 bis 8 kg Fleisch. Der Metzger zerlegt das Lamm in Ragout (Voressen), Koteletts und Gigot-Braten. Auf Wunsch können auch Gigot-Steaks und Plätzli geschnitten werden.
 Preis im Mischpaket pro kg

Fr. 30.—

2. Brote und Züpfen aus dem Holzbackofen

Bürinne-Ruchbrot

Weizen-Halbweissmehl, 3-Korn-Vollkornmehl (Weizen, Dinkel, Roggen), Wasser, Meersalz, Hefe

500 g Fr. 4.—

1 kg Fr. 7.80

Urdinkel-Ruchbrot

Urdinkel-Halbweissmehl, Urdinkel-Vollkornmehl, Wasser, Meersalz, Hefe 500 g **Fr. 4.50**

Urdinkel-Sauerteigbrot

Urdinkel-Halbweissmehl, Urdinkel-Vollkornmehl, Wasser, Meersalz, Sauerteig-Ansatz (im Einsatz seit Mai 2014!) 500 g **Fr. 4.50**

Chärnebrot

Weizen-Halbweissmehl, Sonnenblumenkerne, Sesam, Leinsamen, Wasser, Meersalz, Hefe 500 g **Fr. 4.50**

Roggen-Dinkelbrot

Roggenvollkornmehl, Urdinkel-Halbweissmehl, Wasser, Meersalz, Hefe 500 g **Fr. 4.50**

Olivenbrot im Sommer (Kürbisbrot im Herbst / Nussbrot im Winter)

Weizen-Halbweissmehl, schwarze entsteinte Oliven (oder Kürbiskernen und Kürbiskernenöl, bzw. Baumnüsse, Baumnussöl), **Vollmilch**, Wasser, Meersalz, Hefe 500 g **Fr. 4.50**

Dreierlei

Züpfle, Chärnebrot und Urdinkelbrot. 3 Stränge verzwirbelt zu einem Knebelbrot, garniert mit Kernmischung 500 g **Fr. 5.40**

Züpfle

Weizen-Weissmehl, Urdinkel-Weissmehl, Urdinkel-Halbweissmehl, Vollmilch (aus Bibern oder Gosliwil), Butter (aus Oberwil), Meersalz, Hefe, Ei zum bestreichen
Auf Bestellung sind Züpfen in individuellen Grössen erhältlich.
100 g Teig kostet Fr. 1.--. Sie teilen mir das gewünschte Gewicht mit. 500 g **Fr. 6.80**
1 kg **Fr. 13.50**

3. Süsses, Salziges und Anderes

Rosinenbrötli

Urdinkel-Weissmehl, Vollmilch, Butter, Rosinen, Rohrzucker, Hefe, Meersalz, Mandelblättli, Hagelzucker (nicht bio), Ei zum bestreichen Stück **Fr. 1.80**

Cantucci

Urdinkel-Weissmehl, Rohrzucker, Mandeln, Eier, Zitronenschale, Vanillezucker, Backpulver, Meersalz, Eigelb zum bestreichen 200 g **Fr. 7.50**

Trockenwurst Rind (bzw. Kuh) zum roh essen

Kuhfleisch, Schweinespeck (10 %), Gewürze, Randenpulver für die rote Farbe der Wurst, Meersalz, **kein Nitrit-Pökelsalz!**
Milde Wurst / Knoblauchwurst / rassige Chili-Wurst 140 g **Fr. 5.80**

Trockenwurst vom Schaf zum roh essen

Schafffleisch, Rindfleisch (20 %), Gewürze, Meersalz, Randenpulver für die rote Farbe der Wurst, **kein Nitrit-Pökelsalz!** 140 g **Fr. 5.80**

Trockenfleisch Rind oder Schaf zum roh essen

Huft vom Rind oder Schaf, Gewürze, Meersalz, **kein Nitrit-Pökelsalz!** 100 g **Fr. 6.50**

Rind- und Kalbfleisch aus dem Tiefkühler

Gehacktes, Ragout, Plätzli, etc. „es het solangs het“, der nächste Metzger-Termin ist nicht weit Preis individuell nach Fleischstück

Knöpfli / Spätzli

Dinkel-Halbweissmehl, Eier, Milch, Wasser, Salz / vakuumierte Päckli 500 g **Fr. 6.—**

Eier von unserer kleinen Hühnerherde Stk. **Fr. --.75**

Mehl Urdinkel, 1 kg-Sack

Vollkornmehl, Halbweissmehl, Weissmehl, Brotmehlmischung

kg

Fr. 5.—**Honig** (noch) nicht bio

Blütenhonig, Waldhonig

500 g

Fr. 12.--

1 kg

Fr. 22.--

| | |
|-----------|------------------|
| 4. | Brennholz |
|-----------|------------------|

Buchenholz

Frisch (grün) ab Waldweg, 1 m – Spälten

1 Ster

Fr. 80.—

Trocken, 1 m – Spälten

1 Ster

Fr. 110.—

Trocken, zersägt zu 33 cm Scheite

1 Ster

Fr. 140.—

Trocken, zersägt zu 33 cm Scheite, ab 3 Ster je Fr.

1 Ster

Fr. 130.—**Tannenholz**

Auf Anfrage (die Holzofenbäckerin braucht relativ viel davon ☺)