

Angebot und Preise

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

1.	Frischfleisch
-----------	----------------------

Rindfleisch Mischpaket (Alter Rind: ca. 18 bis 24 Monate)

Das Fleisch wird nach ihren Wünschen portioniert, vakuumiert und etikettiert. Haltbarkeit im Tiefkühler: 1 Jahr Ein 10 kg Mischpaket enthält in etwa: 2,2 kg Hackfleisch, 1 kg Ragout, 1 kg Geschnetzeltes, 1 kg Braten, 1,4 kg Siedfleisch, 0,5 kg Haxen, 1 kg Plätzli schnell, 0,6 kg Plätzli zum schmoren (Saftplätzli), 1 kg Entrecotes und Steak, 0,250 kg Filet / Rindsleber gratis

Preis im Mischpaket

10 kg	pro kg	Fr.	31.—
ab 20 kg	pro kg	Fr.	30.—

Kuhfleisch, Gehacktes

Vakuumierte Portionen à 300 g / 500 g

pro kg	Fr.	22.—
--------	-----	-------------

Kuhfleisch, Hamburger

Päckli à 2 Stück oder 4 Stück

pro kg	Fr.	24.—
--------	-----	-------------

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 oder Rack und Gigot-Braten. Auf Wunsch können auch Gigot-Steaks und Plätzli geschnitten werden.

Preis im Mischpaket pro kg	Fr.	35.—
----------------------------	-----	-------------

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**

Knebelbrot im Sommer mit **Oliven**, im Winter mit **Baumnüssen**

Weizen-Halbweissmehl, schwarze entsteinte Oliven (oder Baumnüsse), **Vollmilch**,
Wasser, Meersalz, Hefe

500 g **Fr. 4.50**

Dreierlei

Züpfе, Chärnebrot und Urdinkelbrot. 3 Stränge verzwirbelt zu einem Knebelbrot,
garniert mit Kernenmischung

500 g **Fr. 5.40**

Züpfе

Weizen-Weissmehl, Urdinkel-Weissmehl, Urdinkel-Halbweissmehl, Vollmilch (aus
Bibern oder Gosslwil), 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

250 g	Fr. 7.—
500 g	Fr. 13.—
1 kg	Fr. 24.—

4. Brennholz

Buchenholz

Frisch (grün) ab Waldweg, 1 m – Spalten

1 Ster **Fr. 80.—**

Trocken, 1 m – Spalten

1 Ster **Fr. 110.—**

Zersägt zu 33 cm Scheite

zusätzlich pro Ster

Fr. 40.—

Tannenholz

Auf Anfrage (die Holzofenbäckerin braucht relativ viel davon ☺)

1 Ster **Fr. 70.—**