



Angebot für die Woche vom Montag 07.01.19 bis Samstag 12.01.19

Schwarzger. Wammerl 100 g. 1.25 €

Der Wacholderschinken wird aus den besten Teilen des Schweines hergestellt. Ausgesuchte Teile des Wammerls werden in einem aufwändigen Handsalzverfahren mit Salz und erlesenen Gewürzen behandelt. In einer langen Reifung über sechs Wochen verliert der Speck mehr als 30 % seines Gewichts. Das Ergebnis ist ein sehr beliebter, herzhafter und typischer Geschmack.

Regensburger 100 g. 0.99 €

Herzhafte Regensburger aus grobem Brät mit Majoran verfeinert. Ideal um einen würzigen Wurstsalat herzustellen. Eignen sich aber auch hervorragend zum warm essen.

Rinderlende 100 g. 2.59 €

Bestens geeignet für Rindersteaks zum Grillen, in der Pfanne braten oder zum Zwiebelrostbraten.

Bio-Heublumenkäse 100 g. 2.59 €

48% i.Tr. Der kräftig aromatische Hartkäse aus der Zillertaler Heumilch Sennerei erhält durch die Heublumen ein besonderes Aroma. Ein pikantes Stück Handwerkskunst.

**SCHWEINEFLEISCH VOM BAUERNHOF
OBERMEIER, FRIDLING**

**RINDFLEISCH VOM LOHNERHOF
HELMINGER, OBERNDORF**