

## Bestellliste Hof am Schwarzbach

<b>Fleisch</b>	Schwein	<input type="radio"/> ⅓ (ca. 7-8 kg) zu <b>28.-/kg</b> <input type="radio"/> ¼ (ca. 15 kg) zu <b>28.-/kg</b> <input type="radio"/> ½ (ca. 30kg) zu <b>28.-/kg</b>	Mischpaket mit Braten, Plätzli (Stotzen, Nierstück), Steak (Hals), Voessen, Geschnetzeltes, Filet, Koteletten, Haxen, Bratwürste, Kochspeck, (geräuchert, wird später separat geliefert)
		<input type="radio"/> ..... Fleischkäse zu <b>12.-/Portion</b>	in Aluschale, ca. 500g, tiefgekühlt
		<input type="radio"/> ..... Paar Bratwürste zu <b>6.-/Paar</b>	tiefgekühlt
	Lamm	<input type="radio"/> ½ (ca. 4-6kg) zu <b>40.-/kg</b> <input type="radio"/> ganzes (ca. 8-12kg) zu <b>40.-/kg</b>	Mischpaket mit Gigôt (bitte wählen: <input type="radio"/> ganz oder <input type="radio"/> Steak), Nierstück, Filet, Koteletten, Huft, Rollbraten, Voessen, Hackfleisch
		<input type="radio"/> ..... Paar Schüblig zu <b>6.-/Paar</b>	Zum heiss Essen; Schafffleisch, tiefgekühlt
		<input type="radio"/> ..... Paar Lammbratwürste zu <b>6.-/Paar</b>	tiefgekühlt
		<input type="radio"/> ..... Paar Merguez zu <b>5.50/Paar</b>	Zum Braten, pikant gewürzt, Schafffleisch, tiefgekühlt
		<input type="radio"/> ..... g Mostbröckli zu <b>7.50/100g</b>	Stücke zu je ca. 80-200g; Schaftrockenfleisch
		<input type="radio"/> ..... Lammfell zu <b>140.-</b>	Die Bearbeitung der Felle dauert ca. 3-4 Monate
	Rind	<input type="radio"/> ..... Paket à 10kg zu <b>34.-/kg</b> Fleisch von Nadine und Dani Kupferschmid, Bio-Knospebetrieb Eglisau ( <a href="http://www.laerchhof.ch">www.laerchhof.ch</a> )	Mischpaket mit Filet, Entrecôte, Hohrückensteak, Huftsteak, Falsches Filet, Plätzli à la minute, Saftplätzli, Braten, Siedfleisch, Geschnetzeltes, Voessen, Hackfleisch
<b>Kartof-feln</b>	Laura	<input type="radio"/> ..... kg zu <b>2.-/kg</b>	vorwiegend festkochend, leicht mehlig
	Jelly	<input type="radio"/> ..... kg zu <b>2.-/kg</b>	eher mehligkochend
<b>Mehl</b>	Dinkel	<input type="radio"/> ..... kg Halbweissmehl zu <b>5.50/kg</b>	<input type="radio"/> ..... kg Ruchmehl zu <b>5.-/kg</b>
		<input type="radio"/> ..... kg Vollkornmehl zu <b>5.-/kg</b>	
	Einkorn	<input type="radio"/> ..... kg Ruchmehl zu <b>7.50/kg</b>	<input type="radio"/> ..... kg Vollkornmehl zu <b>7.50/kg</b>
	Emmer	<input type="radio"/> ..... kg Ruchmehl zu <b>7.50/kg</b>	<input type="radio"/> ..... kg Vollkornmehl zu <b>7.50/kg</b>
Auf Wunsch sind auch ganze Körner oder Mehlmischungen erhältlich			
<b>Teig-waren</b>	Dinkel	<input type="radio"/> ..... 400g Pack zu <b>7.-/Pack</b>	
<b>Öl</b>	Lein	<input type="radio"/> ..... 100ml Flasche zu <b>7.-</b>	<input type="radio"/> ..... 250ml Flasche zu <b>14.-</b>
	Sonnenblume	<input type="radio"/> ..... 500ml Flasche zu <b>14.-</b>	hoch erhitzbar (high oleic)

Alle Preise in CHF

Bestellung per Email (Kontaktformular) oder per Telefon 044 869 11 72

Würste sind direkt nach der Schlachtung frisch, sonst tiefgekühlt erhältlich. Unser Angebot kann über das Jahr variieren, bitte fragen Sie nach.