



Herrmannsdorfer

LEBENS-MITTEL

INHALT

Wurst & Schinken

Leberwurst, Rotwurst, Presssack & Sülze	Seite 04
Würstl, Aufschnitt, Leberkäs'	Seite 08
Bratwurst	Seite 13
Brotzeitwurst, Speck	Seite 16
Salami, Mettwurst	Seite 18
Schinken	Seite 21
Besondere Sorten	Seite 24
Pasteten	Seite 25
Wurst im Glas	Seite 26

Spezialitätenküche

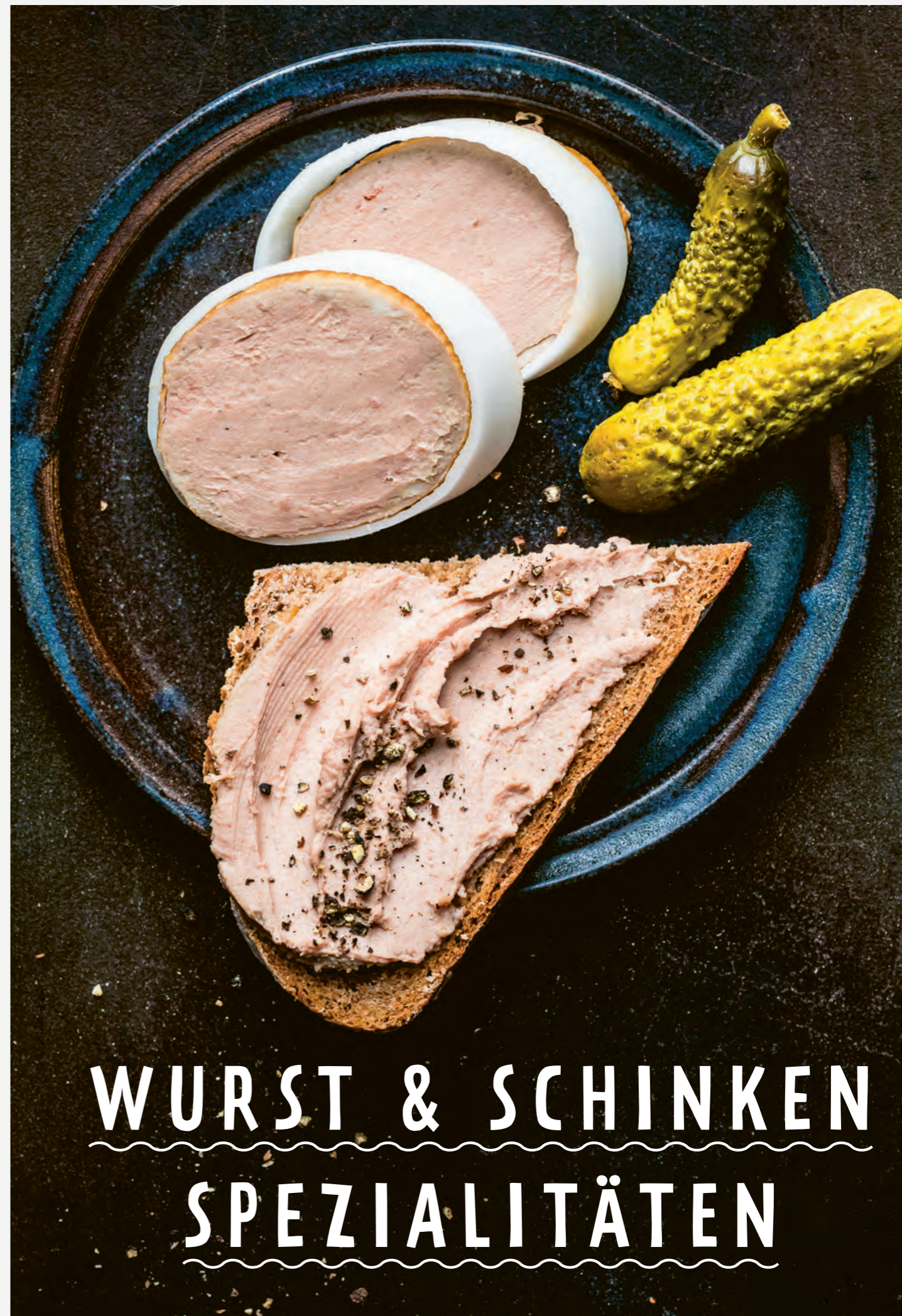
Pflanzerl & Co	Seite 28
Fleischgerichte	Seite 29
Saucen, Brühen, Fonds	Seite 30
Suppen	Seite 31
Teigwaren	Seite 31
Salate	Seite 33

Backstube

Brot	Seite 38
Semmeln & Brezn	Seite 42
Kuchen & Gebäck	Seite 46

Register

Seite 52
























Leberwurst, Rotwurst, Presssack und Sülze

Kochwürste bestehen hauptsächlich aus vorgekochtem Fleisch, das bei uns noch schlachtwarm in den Kochkessel kommt, unter Zugabe von Kräutern und Gewürzen. Statt Zucker verwenden wir nun Honig, die natürlichste Art dem Geschmack eine leicht süßliche Note zu geben. Die Masse wird dann in Naturdärme gefüllt, nochmals gekocht und anschließend meist im Kaltrauch getrocknet.

Kochwürste sind die typischen Würste, die bei Hausschlachtungen hergestellt wurden. Der besondere, fleischige Geschmack kommt von der schlachtfrischen Verarbeitung und dem feinen Rauch. Wir nehmen die Naturdärme zum Teil von den in Herrmannsdorf geschlachteten Tieren.

LEBERWURST		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Bauernschmaus Durch die Größe bleibt diese Hausmacherwurst im dicken Naturdarm lange saftig und geschmeidig.	902	ca. 1,4 kg pro Stück	Schweinespeck, Schweine- und Rinderleber, Kesselbrühe, Schweinefleisch, Steinsalz, Zwiebel, Majoran, schwarzer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Ingwer, Muskatblüte, Thymian, Muskat, Piment, Kardamom, Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Lorbeer, Schweinedarm, Buchenholzrauch	 
	Feine Leberwurst Wird oft als Kalbsleberwurst bezeichnet. Wir tun dies nicht, da keine Kalbsleber drin ist. Mit einem Hauch Vanille abgerundet und einer Wachsschicht versiegelt.	909	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinebauch, Schweineleber, Kalbfleisch, Kesselbrühe, Steinsalz, Pökelsalz, Honig , weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Kardamom, Vanille, Schweinedarm, Buchenholzrauch	  •
	Grobe Leberwurst Über die Hälfte besteht sie aus vorsichtig gegartem Schweinefleisch und -leber in größeren Stücken. Muskat, Majoran und Thymian geben den letzten Pfiff.	917	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinebauch, Schweineleber, Kesselbrühe, Kalbfleisch, Steinsalz, Pökelsalz, Honig , Majoran, weißer Pfeffer, Muskat, Muskatblüte, Ingwer, Kardamom, Thymian, Vanille, Schweinedarm, Buchenholzrauch	  •
	Kräuterleberwurst Schlachtfrisch vom Schwein, mit guten Kräutern. So muss eine hausgemachte Leberwurst schmecken.	929	2 Stück à ca. 300 g	Schweinespeck, Schweine- und Rinderleber, Kesselbrühe, Schweinefleisch, Steinsalz, Zwiebel, Majoran, schwarzer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Ingwer, Muskatblüte, Thymian, Muskat, Piment, Kardamom, Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Lorbeer, Schweinedarm, Buchenholzrauch	 
	Röstzwiebel-Leberwurst Die typische Süße und der Röstgeschmack kommen von den ca. 20% frisch gerösteten Zwiebeln.	884	ca. 200 g pro Stück	Schweinebauch, Rinderleber, Schweineleber, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Majoran, Kardamom, Ingwer	  •
	Schinkenleberwurst Nach Art der „Ahle Wurst“ drei Wochen im Reiferaum nachgetrocknet. So wurde die Wurst früher haltbar gemacht, als es noch keine Kühlschränke gab.	897	ca. 500 g pro Stück	Schweinefleisch, Schweinebauch, Schweineleber, Schweineschwarte, Steinsalz, Pökelsalz, Majoran, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Thymian, Kardamom, Ingwer, Muskat, Vanille, Schweine- oder Rinderdarm, Buchenholzrauch	  •
ROTWURST		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Bauern-Schwarze Zwei Monate Reifung und Trocknung im Kaltrauch machen diese einfache Wurst zu einer Besonderheit.	953	10 Stück à ca. 60 g	Schweinespeck, Schweinebacken, Schweineblut, Kesselbrühe, Schweineschwarten, Rinderleber, Zwiebel, Schweineschmalz, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Majoran, Piment, Nelke, Lorbeer, Chili, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	 

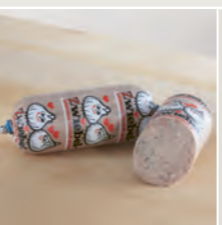





	Schinken-Rotwurst 70% saftiges, schlachtwarm gepökeltes Brustfleisch vom Schwein wird mit gerührtem Blut, gekochten Schwarten und guter Kesselbrühe vermischt, im Darm gekocht, dann kalt geräuchert.	956	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinefleisch, Schweineblut, Schweineschwarten, Kesselbrühe, Zwiebel, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Piment, Majoran, Kümmel, Nelke, Knoblauch, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Schweinedarm, Buchenholzrauch	 •
	Speckrotwurst Blut sollte immer schlachtwarm verarbeitet werden, da es schnell verdirbt. Blut enthält 18% hochwertiges Eiweiß und Eisen.	969	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinespeck, Schweineblut, Kesselbrühe, Schweineschwarten, Zwiebel, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer Pfeffer, Piment, Nelke, Majoran, Rinderdarm, Buchenholzrauch	  •
	Zungenrotwurst 50% schlachtwarm gepökelte, enthäutete Schweinezungen werden vorsichtig gegart und mit der Hand geschnitten. 20% fein gewürfelter Rückenspeck sorgen für Saftigkeit.	3033	ca. 800 g pro Stück	Schweinezunge, Schweinespeck, Schweineschwarten, Kesselbrühe, Schweineblut, Pökelsalz, Zwiebel, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Majoran, Piment, Kümmel, Nelke, Knoblauch, weißer Pfeffer, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Schweinekappen, Buchenholzrauch	 •
PRESSSACK & SÜLZE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Bäckchenpresssack rot Die feinen Magerbäckchen, eines der besten Fleischteile vom Schwein, sind der Hauptbestandteil dieser beiden Sorten.	899	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinemagerbacke, Schweinekopffleisch, Schweineschwarten, Schweineblut, Schweineleber, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer Pfeffer, Piment, Nelke, Majoran, Schweinemagen, Buchenholzrauch	 •
	Bäckchenpresssack weiß Mit Weißwein abgeschmeckt. Mit der Hand in den Magen gedrückt und nach einigen Stunden Kochzeit zwischen Brettern gepresst und kalt geräuchert.	898	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinemagerbacke, Schweinekopffleisch, Kesselbrühe, Weißwein, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Kümmel, Muskat, Koriander, Piment, Nelke, Knoblauch, Schweinemagen, Buchenholzrauch	 •
	Corned Beef Ein Produkt aus 100% Rindfleisch, im eigenen Saft gegart. Gekochter Kalbskopf gibt die notwendige Bindung.	907	ca. 1,3 kg pro Stück	Rindfleisch, Kesselbrühe, Kalbskopf gekocht, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Knoblauch	 •
	Geflügelsülze Aus 50% Putenbrustfleisch, mit buntem Paprika und eigenem Gewürzfund abgeschmeckt.	839	ca. 1,0 kg pro Stück	Geflügelfleisch, Trinkwasser, Apfelessig, Schweinegelatine, Weißwein, Pökelsalz, Paprikaflocken, Steinsalz, Zwiebel, Zitrone, Rohrzucker, weißer Pfeffer, Koriander, Muskatblüte, Kümmel, Lorbeer, Wacholder, Rosmarin, Knoblauch	  •
	Kalbfleischsülze 50% Kalbfleisch, mit gutem Weißwein abgeschmeckt.	924	ca. 1,0 kg pro Stück	Kalbfleisch, Apfelessig, Champignons, Trinkwasser, Schweinegelatine, Weißwein, Steinsalz, Pökelsalz, Rohrzucker, Zwiebel, Zitrone, weißer Pfeffer, Koriander, Muskatblüte, Kümmel, Lorbeer, Wacholder, Rosmarin, Knoblauch	  •
	Presssack schwarz Vorsichtig gegartes Kopffleisch mit Piment, Nelke und einer eigenen Liebstöckelpaste machen unseren schwarzen Presssack so besonders. Ohne Pökelsalz, daher die schwarze Farbe.	945	ca. 1,4 kg pro Stück	Schweinekopffleisch, Schweineblut, Schweineschwarten, Kesselbrühe, Zwiebel, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Thymian, Kümmel, Piment, Nelke, Liebstöckel, Zimt	

	Presssack weiß Ausgesuchte, magere Teile vom Kopffleisch, frisch geriebene Zitronenschale und eine feine Würzung zeichnen unseren Presssack aus.	946	ca. 1,4 kg pro Stück	Schweinekopffleisch, Schweineschwart, Kesselbrühe, Weinessig, Zwiebel, Steinsalz, Rohrzucker, weißer Pfeffer, Zitrone, Kümmel, Koriander, Kardamom	
	Schinkensülze Schönes Schinkenfleisch mit viel frischer Petersilie und einem Schuss Essig.	959	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinefleisch, Apfelessig, Trinkwasser, Schweinegelatine, Steinsalz, Pökelsalz, Petersilie, Rohrzucker, Koriander, Knoblauch, weißer Pfeffer, Ingwer, Zwiebel, Kümmel, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer	 •
	Schweinskopfsülze Das Fleisch von gepökelten Schweineköpfen und viele frische Zwiebeln. Rustikal und deftig gewürzt wie die Bayern sie seit Jahrhunderten lieben.	966	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinekopffleisch, Apfelessig, Zwiebel, Trinkwasser, Schweinegelatine, Steinsalz, Pökelsalz, Rohrzucker, Senfsaat, Zitrone, Majoran, Knoblauch, schwarzer und weißer Pfeffer, Kümmel, Piment, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer	 •

SAISONPRODUKTE

PLU VPE ZUTATEN

	Bratensülze Fein geschnittener Schweinebraten mit überwiegend selbst gekochter Schweinegelatine und feiner Essnote.	977	ca. 350 g pro Stück SB	Schweineknochenextrakt, Apfelessig, Gelatine, Apfelsaft, Rohrohrzucker, Aceto Balsamico, Steinsalz, weißer Pfeffer, Schweineschulter, Ei, Gewürzgarke (mit Senf), Karotte, Schnittlauch	
	Coppa di Testa Eine rustikale Sülzenspezialität aus Mittelitalien. Mit viel Fleisch vom schlachtfrisch gegarten Schweinekopf, gewürzt mit frischer Zitronenschale.	1076	ca. 2,0 kg pro Stück	Schweinekopffleisch, Schweinezunge, Petersilie, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Zitronenschale, Knoblauch, Piment, Muskat, Nelke, Rosmarin	
	Frische Leberwurst Schlachtfrisch mit gerösteten Zwiebeln und allerlei vom Schwein, supergut zu Sauerkraut.	935	Beutel à 500 g ca. 150 g pro Stück	Schweinekopffleisch, Kesselbrühe, Schweine- und Rinderleber, Schweinespeck, Zwiebel, Steinsalz, Majoran, weißer Pfeffer, Kümmel, Muskat, Piment, Nelke, Ingwer, Muskatblüte, Lorbeer, Schweinesaitling	 
	Frische Blutwurst Klassischer Bestandteil der bayrischen Schlachtschüssel. Sehr gut auch gebraten mit Kartoffeln.	905	Beutel à 500 g ca. 150 g pro Stück	Schweineblut, Schweinekopffleisch, Schweinespeck, Kesselbrühe, Zwiebel, Steinsalz, Majoran, schwarzer Pfeffer, Piment, Nelke, Koriander, Kümmel, Thymian, Schweinesaitling	
	Kalbsbratensülze Der frische Staudensellerie betont den feinen Kalbfleischgeschmack. Mit einem kleinen Schuss Apfelsaft und Apfelessig.	1042	ca. 350 g pro Stück SB	Kalbfleisch, Sülze (Rinderbrühe: Trinkwasser, Rinderfleischknochen, Wurzelgemüse (mit Sellerie)), Rapsöl, Steinsalz, Gewürze, Apfelessig, Schweinegelatine, Apfelsaft, Rohrzucker, Steinsalz, weißer Pfeffer), Staudensellerie, Karotte	 
	Rindfleischsülze Schonend gegartes, saftiges Rindfleisch, abgeschmeckt mit Essig für eine deftige Brotzeit.	583	ca. 350 g pro Stück SB	Rinderbrühe, Apfelessig, Gelatine, Apfelsaft, Rohrohrzucker, Aceto Balsamico, Rindfleisch, Karotte, Sellerie, Lauch, Olivenöl, Schnittlauch, Paprika edelsüß, Steinsalz, weißer Pfeffer	 

SB-PRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Röstzwiebel-Leberwurst Die typische Süße und der Röstgeschmack kommen von den ca. 20% frisch gerösteten Zwiebeln.	14200	ca. 200 g pro Stück	Schweinebauch, Rinderleber, Schweineleber, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Majoran, Kardamom, Ingwer	  •
	Feine Leberwurst Wird oft als Kalbsleberwurst bezeichnet. Wir tun dies nicht, da keine Kalbsleber drin ist.	14201	ca. 150 g pro Stück	Schweinespeck, Schweinefleisch, Schweineleber, Rinderleber, Pökelsalz, Steinsalz, Honig, Zwiebel, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Kardamom, Ingwer	  •

















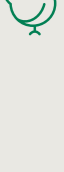
NOTIZEN


Würstl, Aufschnitt und Leberkäs'

Zur Herstellung von Brühwürsten wird rohes Fleisch im Fleischwolf und Kutter zerkleinert. Es entsteht ein Brät, das mit Gewürzen und Fleischstücken gemischt und nach dem Heißräuchern durch Brühen oder Backen gegart wird.

Die Konsistenz einer Brühwurst ist abhängig vom Trinkwasserbindungsvermögen des Fleisches. Unmittelbar nach der Schlachtung ist dieses besonders hoch. In der Lebensmittelindustrie wird heute meist ausgekühltes Fleisch verwendet, was die Zugabe von „Kutterhilfsmitteln“ (meist Phosphat) erforderlich macht. In der Herrmannsdorfer Metzgerei werden Brühwürste noch traditionell aus schlachtwarmem Fleisch hergestellt, ohne Kutterhilfsmittel und Geschmacksverstärker, ganz wie früher.

WÜRSTL	PLU	VPE	ZUTATEN	
	848	10 Stück à ca. 60 g	Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Curry, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Chili, Schafsaibling, Buchenholzrauch	
	844	20 Stück à ca. 60 g	Schweinebauch, Rindfleisch, Steinsalz, Pökelsalz, Paprika edelsüß, Kümmel, schwarzer Pfeffer, Chili, Knoblauch, Koriander, Kardamom, Schafsaibling, Buchenholzrauch	
	1002	10 Stück à ca. 60 g	Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Hartkäse (Milch), Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer Pfeffer, Ingwer, Muskatblüte, Zitrone, Rosmarin, Knoblauch, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	
	941	20 Stück à ca. 75 g	Schweinefleisch, Schweinebauch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Zwiebel, weißer Pfeffer, Majoran, Kümmel, Muskatblüte, Kardamom, Zitrone, Schafsaibling, Buchenholzrauch	
	947	10 Stück à ca. 100 g	Schweinefleisch, Schweinebauch, Schweinespeck, Kalbfleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Zwiebel, Zitrone, weißer Pfeffer, Majoran, Muskatblüte, Kardamom, Kümmel, Rinderdarm, Buchenholzrauch	
	1026	10 Stück à ca. 75 g	Rindfleisch, Rinderfett, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Muskatblüte, Zitrone, Zwiebel, Schafsaibling, Buchenholzrauch	
	1009	10 Stück à ca. 80 g	Kalbfleisch, Schweinespeck, Schweinefleisch, Schweineschwarte, Trinkwasser, Steinsalz, Petersilie, Zwiebel, Zitrone, Ingwer, weißer Pfeffer, Kardamom, Koriander, Muskatblüte, Schweinesaitling	

	Wiener Im zarten Schafsaibling mild geräuchert. Wichtig ist der „Knack“ beim Reinbeißen.	973	20 Stück à ca. 55 g	Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Schinkensaft, Steinsalz, Pökelsalz, Zitrone, Zwiebel, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Kümmel, Knoblauch, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Schafsaibling, Buchenholzrauch	
	Wollwurst Eine der ältesten Wurstsorten, geht beim Braten in der Pfanne richtig auf (da ohne Darm), schmeckt am besten mit Bratensauce und Kartoffelpüree.	1010	5 Stück à ca. 100 g	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Zwiebel, Steinsalz, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer	
AUFSCHNITT		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Ansbacher Mit vorgekochtem, gepökeltem Kopffleisch. Typisch sind die Essiggurken mit dem leicht sauren Geschmack und der geschrotete Kümmel. Im Kessel gegart und geräuchert. Köstlich.	821	ca. 1,3 kg pro Stück	Schweinekopffleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Essiggurke, Steinsalz, Pökelsalz, Kümmel, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Zitrone, Ingwer, Zwiebel, Knoblauch, Piment, Rinderdarm, Buchenholzrauch	
	Bierkugel Schlachtwarmes Rindfleisch, dazu Schweinebauch, der die Wurst saftig macht und Senfkörner für den besonderen Geschmack. Im Heißrauch gegart, länger haltbar als andere Aufschnittsorten.	853	ca. 2,2 kg pro Stück	Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Paprika edelsüß, Knoblauch, Senfkörner, Kardamom, Buchenholzrauch	
	Bierschinken Mit ausgesuchten, von Hand geschnittenen, großen Fleischstücken aus dem Schinken. Ursprünglich haben die Metzger statt Trinkwasser Bier bei der Herstellung verwendet.	904	ca. 1,7 kg pro Stück	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zitrone, Piment, Knoblauch, Koriander, Kümmel, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer	
	Fleischwurst Besonders glattes, feines Brät mit viel Kalbfleisch, mild gewürzt.	1066	ca. 1,5 kg pro Stück	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Zitrone, weißer Pfeffer, Zwiebel, Muskatblüte, Ingwer, Piment, Knoblauch	
	Geflügel-Bierschinken Besonders wichtig ist das gepökelte Oberkeulenfleisch, das von Natur aus auch eine kräftige Farbe hat und in ausgesuchten Stücken in die Wurst kommt.	1022	ca. 1,1 kg pro Stück	Geflügelfleisch, Geflügelspeck, Trinkwasser, Kürbiskerne, Steinsalz, Pökelsalz, Stabilisator: Citrat, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Knoblauch	
	Geflügel-Gelbwurst 100% Geflügel vom Bio-Geflügelhof Vest und Wallner's Bioputen. Besonders aus Flügel- und Keulenfleisch – Brust wird mehr als Schnitzel verkauft.	1021	ca. 1,1 kg pro Stück	Geflügelfleisch, Geflügelspeck, Trinkwasser, Steinsalz, Stabilisator: Citrat, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zitrone, Knoblauch	
	Geflügel-Paprikawurst Geflügelwurst mit buntem Paprika verfeinert.	1023	ca. 1,1 kg pro Stück	Geflügelfleisch, Geflügelspeck, Trinkwasser, Paprikaflocken, Steinsalz, Stabilisator: Citrat, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Knoblauch, Chili	

	Gelbwurst Mit einem hohen Anteil Kalbfleisch. Durch die Verarbeitung direkt am Schlachttag entsteht der außergewöhnlich reine und frische Geschmack.	914	ca. 1,2 kg pro Stück	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer	
	Gelbwurst mit Petersilie Früher wurde die Gelbwurst in den Rinderschlund gefüllt und mit Safran gelb gefärbt. Daher der Name!	915	ca. 1,2 kg pro Stück	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, Petersilie, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer	
	Jagdwurst Das sichtbare Fleisch macht über die Hälfte der Masse aus und ist mageres, saftiges Schweinefleisch. Gewürzt mit einer eigenen Kräutermischung.	922	ca. 1,5 kg pro Stück	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Oregano, Basilikum, Thymian, Majoran, Rosmarin, Ingwer, Zitrone, Piment, Knoblauch	 ●
	Käsebieterwurst Mit 20% Herrmannsdorfer Bergkäse. Über Nacht abwechselnd in Heißrauch und Dampf gegart. Durch niedrigeren Trinkwasser-gehalt haltbarer als andere Aufschnittsorten.	967	ca. 1,5 kg pro Stück	Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Hartkäse (Milch), Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Paprika edelsüß, Knoblauch, Kardamom, Buchenholzrauch	 ●
	Lyoner/Fleischwurst Überwiegend aus Rindfleisch, darum etwas dunkler als die Gelbwurst. In einen weiten Darm gefüllt, der gut mitgegessen werden kann. Im Buchenrauch vorsichtig geräuchert.	936	ca. 1,4 kg pro Stück	Schweinespeck, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Zwiebel, Ingwer, Piment, Knoblauch, Zitrone, Rinderdarm, Buchenholzrauch	 ●
	Max und Moritz Wurst für Kinder ohne Pökelsalz, vorsichtig gewürzt und gesalzen, daher besonders mild.	896	ca. 200 g pro Stück	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Schweinespeck, Schweinebacken, Trinkwasser, Steinsalz, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zwiebel, Piment, Knoblauch	
	Paprikawurst Grundbrät mit einem hohen Anteil Kalbfleisch und kernigem Nackenspeck. Verfeinert mit buntem Paprika.	939	ca. 1,5 kg pro Stück	Schweinespeck, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Paprikaflocken, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Zwiebel, Ingwer, Zitrone, Piment, Knoblauch	 ●
	Pistazienwurst Wie die Paprikawurst nur mit guten, wertvollen Pistazien.	912	ca. 1,5 kg pro Stück	Schweinespeck, Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Pistazien, Zwiebel, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zitrone, Piment, Knoblauch	 ●
	Schinken-Krakauer Ursprünglich eine Wurst die aus Krakau kommt und dort in verschiedenen Qualitäten (1., 2., 3. Sorte) angeboten wird. Wir produzieren die 1. Sorte mit 50% Schinkenstücken.	851	ca. 1,5 kg pro Stück	Schweinefleisch (Schinkenstücke), Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, grüner, weißer und schwarzer Pfeffer, frischer Knoblauch, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Wacholder, Rosmarin, Buchenholzrauch	 ●

	Stadtwurst Lyoner mit größeren Fleischteilen, ideal für den Wurstsalat. Etwas deftigere Würzung mit Majoran und Kardamom.	963	2 Stück à ca. 700 g	Schweinefleisch, Schweinebauch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Zwiebel, weißer Pfeffer, Majoran, Kardamom, Zitrone, Muskatblüte, Kümmel, Rinderdarm, Buchenholzrauch	 ●
SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Kohlwurst im Ring Norddeutsche, frisch geräucherte Rohwurst, typische Grünkohlwurst. Passt sehr gut auch zu Sauerkraut. Im Kohl oder Kraut garen.	847	6 Stück à ca. 150 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, Honig, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Piment, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	 ●
SB-PRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Geflügel-Wiener 100% Geflügelfleisch ohne Pökelsalz, ganz leicht geräuchert.	1015	4 Stück à ca. 40 g	Geflügelfleisch, Geflügelspeck, Trinkwasser, Steinsalz, Stabilisator: Citrat, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zitrone, Knoblauch, Schafsaitling, Buchenholzrauch	 ●
	Geflügel-Gelbwurst 100% Geflügel vom Bio-Geflügelhof Vest und Kelly Puten von Freilandputen Fahrnzhausen. Besonders aus Flügel- und Keulfleisch – Brust wird mehr als Schnitzel verkauft.	827	ca. 200 g pro Stück	Geflügelfleisch, Geflügelspeck, Trinkwasser, Steinsalz, Stabilisator: Citrat, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zitrone, Knoblauch	
	Gelbwurst Mit einem hohen Anteil Kalbfleisch. Durch die Verarbeitung direkt am Schlachttag entsteht der außergewöhnlich reine und frische Geschmack.	14004	ca. 200 g pro Stück	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer	 ●
	Max und Moritz Wurst für Kinder ohne Pökelsalz, vorsichtig gewürzt und gesalzen, daher besonders mild.	14013	ca. 200 g pro Stück	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Schweinespeck, Schweinebacken, Trinkwasser, Steinsalz, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zwiebel, Piment, Knoblauch	
	Wiener Im zarten Schafsaitling mild geräuchert. Wichtig ist der „Knack“ beim Reinbeißen.	14012	4 Stück à ca. 50 g	Schweinespeck, Rindfleisch, Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Zitrone, Zwiebel, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Kümmel, Schafsaitling, Buchenholzrauch	 ●

Leberkäs‘

Eigentlich müsste der Leberkäs‘ Fleischkäse heißen. Leber war früher wirklich im Leberkäs‘, heute aber nicht mehr. Jedoch hat Bayern nach dem Deutschen Lebensmittelbuch weiterhin das Recht, den Fleischkäse „Leberkäs“ zu nennen. Der Name „Käs“ ist aus den alten deutschen Wortstämmen „Lab“ und „Kasi“ zurückzuführen. Die soviel heißen wie „Laib“ und „Käs“, also „Laib aus kompakter Masse“ und hat

Am besten schmeckt der Leberkäs‘, wenn er nur einmal gebacken wird. Darum bieten wir den Leberkäs‘ als Brät auch zum selber backen an.

LEBERKÄS‘		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Leberkäs‘ Der beste Leberkäs‘ – Sie sollten ihn kennenlernen!	934	ca. 1,7 kg pro Stück	Schweinespeck, Rindfleisch, Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Zwiebel, Koriander, Kümmel, Muskatblüte, Muskat, Piment, Knoblauch	
	Leberkäs 2 kg gebacken Der beste Leberkäs‘ – Sie sollten ihn kennenlernen!	457	ca. 2 kg pro Stück	Schweinespeck, Rindfleisch, Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Zwiebel, Koriander, Kümmel, Muskatblüte, Muskat, Piment, Knoblauch	
	Leberkäsbrät Nie über 150° backen, bis eine goldbraune Kruste entsteht (45-60 Minuten), dann auf 90° runterschalten bis zur Kerntemperatur von 70° (1-2 Stunden je nach Größe).	500 g 983 1,0 kg 981 3,0 kg 982	1 Stück	Schweinespeck, Rindfleisch, Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Ingwer, Zitrone, Zwiebel, Koriander, Kümmel, Muskatblüte, Muskat, Piment, Knoblauch	
	Schinkenleberkäs‘ Über die Hälfte magere Schinkenstücke mit Pistazien – wunderbar saftig.	841	ca. 1,8 kg pro Stück	Schweinefleisch (Schinkenstücke), Kalbfleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Pistazien , weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Zitrone, Piment, Knoblauch, Zwiebel, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Wacholder, Rosmarin	
	Stuttgarter Leberkäs‘ Mit feiner Fleischeinlage und deftiger, rustikaler Würzung. Auch warm ein Genuss!	971	ca. 1,7 kg pro Stück	Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinebauch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Zwiebel, weißer Pfeffer, Zitrone, Muskatblüte, Kümmel	
	Weißer Leberkäs‘ Vor allem warm wunderbar nach Kalb schmeckend, saftig und herzhaft – ein Genuss!	925	ca. 1,5 kg pro Stück	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer	
	Weißes Leberkäsbrät Zum selber backen – schmeckt nochmal besser da nur einmal erwärmt.	500 g 3039 1,0 kg 3038 3,0 kg 927	1 Stück	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer	

Bratwurst

Die Bezeichnung „Bratwurst“ leitet sich nicht vom Braten, sondern von der Herstellungsart ab: „Brät“ ist kleingehacktes Fleisch. Gebratene oder gegrillte Bratwurst wird zur besseren Unterscheidung auch „Rostbratwurst“ oder „Grillwurst“ genannt.

Bratwürste gibt es in vielen Varianten, mit frischen Kräutern, roh oder gebrüht. Gebrüht lassen sie sich länger lagern und einfacher braten.

Roh haben sie besondere Qualität und Geschmack, da sie nur einmal erhitzt werden. Würste, die zum Braten oder Grillen bestimmt sind, sollten – wie die Herrmannsdorfer Bratwürste – kein Pökelsalz enthalten.

BRATWURST		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Cumberland Eine traditionelle Bratwurst aus grob gewolftem Schweinefleisch. Die Schneckenform und die Zutat Semmelbrösel gehören zum ursprünglichen Rezept.	891	ca. 500 g pro Stück	Schweinefleisch, Semmelbrösel, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Piment, Muskat, Schweinedarm	
	Currywurst Klassische Berliner Currywurst, mit eigener Currymischung und einem Hauch Chili abgeschmeckt.	871	10 Stück à ca. 120 g	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Curry (mit Senf), Muskatblüte, Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, Ingwer, Chili, Zitrone, Piment, Knoblauch, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	
	Dicker Griller Eine klassische weiße Bratwurst mit feinen Fleischstücken – unsere günstigste Bratwurst.	1011	10 Stück à ca. 120 g	Schweinefleisch, Schweinebauch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, schwarzer Pfeffer, Muskatblüte, Zitrone, Kümmel, Majoran, Piment, Kardamom, Schweinesaitling	
	Die Rote Deftig, mit Curry und einem Hauch Chili.	1086	10 Stück à ca. 120 g	Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Curry (mit Senf), Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Chili, Schweinesaitling, Rauch	
	Feine Weiße Von ganz feiner Konsistenz durch das Kalbfleisch, mit frischer Zitrone. Schonend in Butter goldbraun gebraten geht diese Wurst richtig auf.	1001	10 Stück à ca. 60 g	Kalbfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, Zitrone, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Schafsaitleing	
	Feurige Bratwurst Super-scharf mit frischem Chili und getrocknetem Birdeye-Chili.	1044	10 Stück à ca. 120 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Paprika edelsüß, Chili, schwarzer Pfeffer, Paprika scharf, Knoblauch, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	
	Körper'sche Bratwurst, gebrüht Nach Originalrezept der Nürnberger Bratwurst. Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer und Majoran geben die typische Würzung.	1012	24 Stück à ca. 30 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Majoran, Piment, Muskat, Muskatblüte, Schafsaitleing	

	Körper'sche Bratwurst, roh Der Franke weiß, warum er die Nürnberger Bratwurst roh brät!	856	20 Stück à ca. 30 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Majoran, Piment, Muskat, Muskatblüte, Schafsaitleing	
	Lammbratwurst Orient, gebrüht Mal etwas anders abgeschmeckt – interessante Würzung	1297	10 Stück à ca. 60 g	Lammfleisch, Lammbauch, Steinsalz, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Rotwein, Fenchelsamen, Chili, Paprika scharf, Sternanis, Schafsaitleing	
	Lammbratwurst Orient, roh Koriander, Kreuzkümmel und etwas Sternanis geben dieser Lammbratwurst-Variante die extra Note.	1295	10 Stück à ca. 60 g	Lammfleisch, Lammbauch, Steinsalz, Knoblauch, Koriander, Kreuzkümmel, Rotwein, Fenchelsamen, Chili, Paprika scharf, Sternanis, Schafsaitleing	
	Lammgriller, gebrüht Ganz klassisch mit Knoblauch, Thymian und Oregano	1013	10 Stück à ca. 80 g	Lammfleisch, Lammbauch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß, Oregano, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Schafsaitleing	
	Lammgriller, roh Wunderbar feiner Lammgeschmack mit Gewürzen, die gut zum Lamm passen: Thymian und Oregano.	1004	10 Stück à ca. 80 g	Lammfleisch, Lammbauch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß, Oregano, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Schafsaitleing	
	Rindsbratwurst, gebrüht Eine kräftige, etwas grobere Bratwurst – ganz ohne Schweinefleisch! Mit einer Spur Koriander, Fenchel und Chili.	1219	10 Stück à ca. 100 g	Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Fenchelsamen, Chili, Schafsaitleing	
	Rindsbratwurst, roh Eine kräftige, etwas grobere Bratwurst – ganz ohne Schweinefleisch! Mit einer Spur Koriander, Fenchel und Chili.	1027	10 Stück à ca. 100 g	Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Koriander, Kreuzkümmel, schwarzer Pfeffer, Fenchelsamen, Chili, Schafsaitleing	
	Rostbratwurst, gebrüht Nach Thüringer Art.	1018	10 Stück à ca. 80 g	Schweinebauch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Majoran, Kümmel, Thymian, Koriander, Muskatblüte, Ingwer, Muskat, Knoblauch, Schafsaitleing	
	Rostbratwurst, roh Grobe Wurst nach der Rezeptur der Thüringer Bratwurst. Durch die größeren Fleischstücke bleibt die Wurst schön saftig.	1008	10 Stück à ca. 80 g	Schweinebauch, Rindfleisch, Kalbfleisch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Majoran, Kümmel, Thymian, Koriander, Muskatblüte, Ingwer, Muskat, Knoblauch, Schafsaitleing	

	Salsiccia Nach norditalienischem Vorbild mit einem Schuss Weißwein. Für original italienische Sugorezepte das Brät aus der „Pelle“ drücken. Immer dienstags und freitags frisch!	664	10 Stück à ca. 60 g	Schweinefleisch, Steinsalz, Weißwein, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Muskat, Nelke, Piment, Zimt, Schweinesaitling	
	Schweinswürstl Frische Zwiebeln und mageres Schweinefleisch in Verbindung mit weißem Brät, die bayrische Wurst zum Sauerkraut.	1007	10 Stück à ca. 50 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Kalbfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Zwiebel, Kümmel, Majoran, Zitrone, schwarzer und weißer Pfeffer, Koriander, Ingwer, Muskatblüte, Muskat, Piment, Knoblauch Schafsaitleing	  
SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Bärlauchbratwurst, gebrüht Mit frischem Herrmannsdorfer Bärlauch, im dicken Schafsaitleing gebrüht.	869	24 Stück à ca. 60 g	Schweinefleisch, Schweinebacke, Steinsalz, Bärlauch, weißer Pfeffer, Schafsaitleing	
	Bärlauchbratwurst, roh Nur im Frühjahr und Sommer, mit frischem Bärlauch aus dem Herrmannsdorfer Wald.	872	10 Stück à ca. 60 g	Schweinefleisch, Schweinebacke, Steinsalz, Bärlauch, weißer Pfeffer, Schafsaitleing	
	Grillschnecke Ohne Kräuter, mit Pfeffer und Muskat und dem praktischen Spieß zum Umdrehen.	978	ca. 125 g pro Stück	Schweinefleisch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Muskatblüte, Ingwer, Muskat, Knoblauch, Schafsaitleing	
	Lammbratwurst mit Minze, roh Wird im Sommer mit frischer, gehackter Minze hergestellt – typisch britisch.	1006	10 Stück à ca. 80 g	Lammfleisch, Lammbauch, Steinsalz, Minze, schwarzer Pfeffer, Paprika edelsüß, Oregano, Thymian, Rosmarin, Knoblauch, Schafsaitleing	

NOTIZEN

Brotzeitwurst und -speck

Deftig-kräftige Wurstsorten die auch ohne Kühlung eine Zeit lang gut halten und darum für Wanderungen geeignet sind. Sie enthalten weniger Trinkwasser, sind im Kaltrauch gegart und deftig geräuchert.

Einige dieser traditionellen Sorten eignen sich ausgesprochen gut als würzig-kräftige Zugaben zu herzhaften Suppen und als leckere „Geschmacksbringer“ für Gemüseintöpfe. Besonders unsere Cabanossi, Mettenden und die Roh-Polnischen. Geben Sie die Würste zum Ende der Garzeit geschnitten (z.B. in dünne Rädchen) zu den Gerichten und lassen Sie sie kurz mitziehen.

BROTZEITWURST UND -SPECK		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Bärlauchwurst Eine interessante Variante der Bergsteigerwurst. Mit viel Bärlauch.	854	2 Stück à ca. 200 g	Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Bärlauch, weißer Pfeffer, Koriander, Paprika edelsüß, Kümmel, Knoblauch, Kardamom, Buchenholzrauch	  •
	Bauernkrainer Deftige, gegarte, typische tiroler Brotzeitwurst nach dem Rezept unseres tiroler Metzgermeisters, Walter Baumgartner.	901	10 Stück à ca. 120 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer Pfeffer, weißer Pfeffer, Paprika edelsüß, Koriander, Kümmel, Majoran, Wacholder, Knoblauch, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	  •
	Bergsteigerwurst Nach Art einer Kochsalami, etwas größeres Fleisch, getrocknet und daher weniger Gewicht für den Berg.	843	2 Stück à ca. 400 g	Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Paprika edelsüß, Knoblauch, Kardamom, Buchenholzrauch	  •
	Brotzeitring Im Naturdarm vom Schwein mit viel Kümmel und Koriander, nach dem Garen 3 Wochen getrocknet.	944	ca. 500 g pro Stück	Schweinebauch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Paprika edelsüß, Knoblauch, Kardamom, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	  •
	Brotzeitwammerl Supergut! Gut durchwachsender Schweinebauch, umhüllt mit einem Gewürzmantel mit einer Note Chili und Knoblauch, im Heißrauch gegart.	932	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinebauch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Koriander, Kümmel, Paprika edelsüß, Petersilie, Knoblauch, weißer Pfeffer, Chili, Basilikum, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Buchenholzrauch	 •
	Cabanossi Ganz langsam abwechselnd getrocknet und geräuchert, mit reichlich Paprika, daher die rötliche Farbe.	906	6 Stück à ca. 165 g	Rindfleisch, Schweinebauch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Knoblauch, Kardamom, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	  •
	Kaminwürzen Kaltgeräuchert und anschließend luftgetrocknet - wie ihr südtiroler Vorbild. Passt zum Bier ebenso wie zum Wein - mit Knoblauch und etwas Kümmel.	992	10 Stück à ca. 55 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Kümmel, schwarzer Pfeffer, Koriander, Honig , Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	

	Knoblauchspeck Das kernige Stück vom Schweinebauch, mit Steinsalz und viel Knoblauch bestrichen, leicht kalt geräuchert, anschließend in den Reifekellern gelagert.	810	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinebauch, Steinsalz, Knoblauch, weißer Pfeffer, Buchenholzrauch	
	Mettenden Bei ca. 45° C über 6 Stunden abwechselnd geräuchert und getrocknet. Schmecken wunderbar in Eintöpfen oder im Kraut und schön deftig zur Brotzeit.	866	10 Stück à ca. 50 g	Schweinefleisch, Pökelsalz, Steinsalz, Zwiebel, Honig , Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schafsaaitling, Buchenholzrauch	  •
	Pfefferbeißer Schweinefleisch, gewürzt mit verschiedenen Pfeffersorten. Ein pikanter Reiseproviant zum Reinbeißen.	942	20 Stück à ca. 50 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Paprika edelsüß, Honig , Ingwer, Muskatblüte, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Knoblauch, Schafsaaitling, Buchenholzrauch	  •
	Rinder-Landjäger Rein Rind, aus kernigem Fleisch und kernigem Rindfleischfett, in speziellen Formen gepresst und im Kaltrauch getrocknet.	933	10 Stück à ca. 35 g	Rindfleisch, Rinderbauch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Honig , Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schafsaaitling, Buchenholzrauch	 
	Roh-Polnische Grob zerkleinertes, gewolfenes Schweinefleisch, gewürzt mit frisch geschrotetem Kümmel, passt auch in den Eintopf.	943	10 Stück à ca. 75 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Honig , Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	 •
	Winzling Viel Arbeit, wenig Gewicht, ohne Pökelsalz, bei Kindern sehr beliebt!	938	20 Stück à ca. 25 g	Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Kümmel, schwarzer Pfeffer, Koriander, Honig , Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schafsaaitling, Buchenholzrauch	  
SB-PRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Pfefferbeißer Schweinefleisch, gewürzt mit verschiedenen Pfeffersorten. Ein pikanter Reiseproviant zum Reinbeißen.	14603	2 Stück à ca. 55 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Paprika edelsüß, Knoblauch, Honig , Ingwer, Muskatblüte, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Knoblauch, Schafsaaitling, Buchenholzrauch	  •
	Rinder-Landjäger Rein Rind, aus kernigem Fleisch und kernigem Rindfleischfett, in speziellen Formen gepresst und im Kaltrauch getrocknet.	14605	2 Stück à ca. 30 g	Rindfleisch, Rinderbauch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Koriander, Kümmel, Honig , Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schafsaaitling, Buchenholzrauch	 
	Winzling Viel Arbeit, wenig Gewicht, ohne Pökelsalz, bei Kindern sehr beliebt!	14604	8 Stück à ca. 20 g	Rindfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Kümmel, schwarzer Pfeffer, Koriander, Honig , Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Knoblauch, Schafsaaitling, Buchenholzrauch	  

Salami und Mettwurst

Die hohe Kunst im Metzgerhandwerk: aus rohem Fleisch ein lang haltbares Produkt zu machen. Durch Salzen, Trocknen und teilweise Räuchern wird die Wurst haltbar gemacht. Es kommt auf Luftfeuchtigkeit, richtige Temperatur und die richtige Zeit an. Das verlangt Fingerspitzengefühl und viel Erfahrung. Die Salamis müssen von innen nach außen gleichmäßig trocknen. Das Produkt lebt weiter, ändert sein Aroma durch Fermentierung (Abbau und Umwandlung von Eiweißstoffen), die für Haltbarkeit und Aroma wichtig sind. Mit den Starterkulturen (ausgesuchte Bakterienstämme) steuert der Metzger den Prozess.

Geräucherte Salamis werden in Herrmannsdorf mit Buchenholz vorsichtig, nicht über 20° geräuchert. Luftgetrocknete Salamis werden nicht geräuchert, sondern nur über Trocknung haltbar gemacht. Bei ca. 12 bis 14° reifen die Salamis bis zu vier Monate, je nach Größe. Der Edelpilzmantel, der sich nach und nach bildet, ist für das besondere Aroma verantwortlich. Regelmäßig wollen die Würste mit Frischluft versorgt sein. Frische Rohwurst – die Mettwurst – wird aus schlachtfischem Fleisch hergestellt und entweder gleich frisch verzehrt oder im Warmrauch bei 45° geräuchert.

Unser Metzgermeister Jürgen Körber hat lange daran gearbeitet und es geschafft: Alle unsere Rohwürste enthalten keinen (industriellen) Zucker mehr, sondern sind mit Honig hergestellt. Damit entsprechen die Salamis auch den strengen Richtlinien von Slow Food Deutschland.

GERÄUCHERTE SALAMI		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Chorizo Dulce Mild gewürzt und paprikabetont.	861	2 Stück à ca. 220 g	Mageres Schweinefleisch, Schweinebauch, Steinsalz, Paprika edelsüß, Paprika scharf, Knoblauch, Honig , Oregano, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	
	Chorizo Picante Grobkörnig und leicht scharf dank dem original Chili „Pimentón de la Vera“.	859	2 Stück à ca. 220 g	Mageres Schweinefleisch, Schweinebauch, Steinsalz, Chili, Paprika edelsüß, Paprika scharf, Knoblauch, Honig , Oregano, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schweinesaitling, Buchenholzrauch	
	Edelsalami Mit hohem Rindfleischanteil, die besondere Hülle macht die blumige Form im Anschnitt.	822	ca. 1,0 kg pro Stück	Rindfleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Honig , Koriander, Kümmel, Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Buchenholzrauch	  •
	Haussalami Unser Renner! Gut und günstig. Einen Tag im Kaltrauch geräuchert und mindestens vier Wochen nachgetrocknet.	885	ca. 1,0 kg pro Stück	Rindfleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, Honig , schwarzer Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Oregano, Paprika edelsüß, Piment, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Chili, Buchenholzrauch	  •
	Pfeffersalami Nach sechswöchiger Reifung wird diese Salami im frisch geschroteten Pfeffer gewälzt und dann nochmal getrocknet.	855	ca. 1,3 kg pro Stück	Schweinebauch, Rindfleisch, Schweinefleisch, Pökelsalz, Steinsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Honig , Knoblauch, Ingwer, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Buchenholzrauch, Pfeffermantel mit Schweinegelatine	  •
	Rinderrauchsalami Aus reinem Rindfleisch, mit schönem Rauchgeschmack, ohne Pökelsalz.	803	ca. 1,4 kg pro Stück	Rindfleisch, Rinderbauchfleisch, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Honig , Kümmel, Knoblauch, Piment, Paprika edelsüß, Chili, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Buchenholzrauch	

	Salami nach Art der Szegedi Unsere schärfste Salami – Hungarian Style, mit Paprika, Chili und frischem Knoblauch.	886	ca. 400 g pro Stück	Rindfleisch, Schweinebauch, Steinsalz, Pökelsalz, Paprika edelsüß, Paprika scharf, Knoblauch, Chili, Honig , Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Buchenholzrauch	  •
	Ungarische Salami Aus reinem Schweinefleisch wie die berühmte Pick Salami, ganz wenig geräuchert und anschließend drei Monate gereift.	835	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinefleisch, Schweinebauch, Steinsalz, Pökelsalz, Madeira, weißer Pfeffer, Honig , Weingeist, Knoblauch, Paprika scharf, Kardamom, Muskat, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Buchenholzrauch	 •
LUFTGETROCKNETE SALAMI		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Fenchelsalami Fenchelsaat, Rotwein, weißer Pfeffer und bis zu drei Monate im Erdreifegewölbe prägen diese außergewöhnlich gute Wurst. DLG Gold prämiert und „Bayerns bestes Bioprodukt 2014“.	834	ca. 1,5 kg pro Stück	Schweinefleisch, Schweinebauch, Pökelsalz, Steinsalz, Fenchel, Rotwein, Honig , weißer Pfeffer, Knoblauch, Ingwer, Rosmarin, Schweinedarm, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	 •
	Hirschsalami Von den Rothirschen von Bauer Hecht in Hirschhausen. Mit Schweinespeck abgerundet und im Erdreifegewölbe vier Wochen gereift.	877	10 Stück à ca. 60 g	Hirschfleisch, Schweinespeck, Steinsalz, Rotwein, schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Honig , Nelke, Piment, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schweinedarm, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	 
	Lammsalami Aus 100% Lammfleisch, ein wenig Piment, mild gewürzt, um den feinen Lammgeschmack zu erhalten. Mindestens vier Wochen gereift.	730	10 Stück à ca. 90 g	Lammfleisch, Lammbauch, Steinsalz, Honig , Knoblauch, weißer Pfeffer, Piment, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Rinderdarm, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	 
	Rindersalami Aus reinem magerem Rindfleisch und kernigen Rinderbäuchen, wunderbarer Rindgeschmack. Eine der besten reinen Rinderwürste.	811	6 Stück à ca. 150 g	Rindfleisch, Rinderbauchfleisch, Steinsalz, Honig , schwarzer Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Rinderdarm, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	 
	Salami Calabrese Die ausgewogene Würze aus süßem und scharfem Paprika macht den besonderen Reiz dieser großformatigen Salami aus. Ein schöner Farbtupfer für Ihren Antipasti-Teller.	1084	ca. 2,0 kg pro Stück	Schweinefleisch, Schweinebauch, Steinsalz, Pökelsalz, Paprika edelsüß, Paprika scharf, Chili, Knoblauch, Honig , Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Rinderbutte, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	  •
	Salami Lombarda Trotz langer Reifung von über drei Monaten bleibt diese Wurst zart und weich, Sellerieaat macht die Raffinesse. Handgebunden im schönen Naturdarm.	887	ca. 2,0 kg pro Stück	Schweinefleisch, Schweinebauch, Milchzucker , Steinsalz, Pökelsalz, Sellerie aat, Weißwein, weißer Pfeffer, Honig , Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Rinderbutte, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	  •
	Salami Milano Aus grobem, magerem Schweinefleisch und einer Paste aus frischem Knoblauch und ganzen schwarzen Pfefferkörnern entsteht diese klassisch italienische Salami.	832	ca. 1,5 kg pro Stück	Schweinefleisch, Schweinebauch, Pökelsalz, Steinsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Honig , Rotwein, Knoblauch, Ingwer, Rosmarin, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Schweinedarm, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	 •

FRISCHE METTWURST		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Mettwurst Auch als Teewurst oder Braunschweiger bekannt, cremig zart mit Honig verfeinert, ganz vorsichtig geräuchert.	937	4 Stück à ca. 100 g	Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, Honig , Ahornsirup, Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Buchenholzrauch	
	Schinkenmettwurst Rohe Schinkenstücke und grob geschroteter Pfeffer, nur geräuchert, nicht gekocht, so bleibt der gute Geschmack vom Fleisch erhalten.	958	4 Stück à ca. 110 g	Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Paprika edelsüß, Honig , Ahornsirup, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Buchenholzrauch	
	Zwiebelmettwurst Mageres Fleisch mit vielen Zwiebeln und Gewürzen, nicht geräuchert, nicht gekocht. Sollte schnell verzehrt werden.	976	ca. 200 g pro Stück	Schweinefleisch, Pökelsalz, Steinsalz, Zwiebel, Honig , Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien	
SB-PRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Haussalami Unser Renner! Gut und günstig. Einen Tag im Kaltrauch geräuchert und mindestens vier Wochen nachgetrocknet.	14019	ca. 300 g pro Stück	Rindfleisch, Schweinespeck, Pökelsalz, Steinsalz, Honig , schwarzer Pfeffer, Kümmel, Knoblauch, Oregano, Paprika edelsüß, Piment, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Chili, Buchenholzrauch	
	Lammsalami Aus 100% Lammfleisch, ein wenig Piment, mild gewürzt, um den feinen Lammgeschmack zu erhalten. Mindestens vier Wochen gereift.	14613	ca. 80 g pro Stück	Lammfleisch, Lammbauch, Steinsalz, Honig , Knoblauch, weißer Pfeffer, Piment, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Rinderdarm, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	
	Rindersalami Aus reinem magerem Rindfleisch und kernigen Rinderbäuchen, wunderbarer Rindgeschmack. Eine der besten reinen Rinderwürste.	14611	ca. 150 g pro Stück	Rindfleisch, Rinderbauchfleisch, Steinsalz, Honig , schwarzer Pfeffer, Rosmarin, Knoblauch, Starterkulturen ohne gentechnisch veränderte Bakterien, Rinderdarm, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	



















NOTIZEN

Schinken
















Schinken werden in der Regel aus der ganzen Keule oder aus deren edelsten Teilen hergestellt. Es wird zwischen rohen und gekochten Schinken unterschieden. Die rohen Schinken werden in Herrmannsdorf ausschließlich trocken in Steinsalz eingepackt, das je nach Sorte mit verschiedenen, frisch geschroteten Gewürzen gemischt ist.





















Anschließend verteilt sich das Salz in der sogenannten Schlafphase im Schinken. Die Metzger sprechen vom Durchbrennen. Die Aromabildung erfolgt im Rauch, z.T. in unserem Natur-Rauchhaus oder nur luftgetrocknet in unseren Erdreifekellern. Kochschinken wird noch schlachtwarm mit einem eigens hergestellten Gewürzfond gepökelt, dann vorsichtig massiert, leicht geräuchert und schonend bei niedrigen Temperaturen im eigenen Saft gegart.

GEKOCHTER SCHINKEN	PLU	VPE	ZUTATEN		
	Geflügel-Schinken Aus der Putenbrust, mit Haut gegart, so bleibt der Schinken saftiger.	999	ca. 1,2 kg pro Stück	Putenbrust, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Honigkrustenschinken Aus der Keule, mit Honig im Heißrauch karamellisiert. Angenehm süßlich.	1045	ca. 2,5 kg pro Stück	Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Honig , weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Kaiserfleisch Zwei magere Schweinerücken aneinander geschmiegt. Besonders hochwertige Stücke haben in Österreich immer den Beinamen „Kaiser“.	804	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinelende, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Kassler mit Rosmarin Bei diesem Produkt kommt der Rosmarin besonders zur Geltung. Er zieht beim Garen durch den ganzen Schinken.	837	ca. 700 g pro Stück	Schweinelende, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Kassler Ripperl Eines der ältesten Pökelfleische. Das Kotelett wird mit Knochen gekocht. Warm zum Sauerkraut oder kalt mit Meerrettich und Gurken zur sommerlichen Brotzeit.	989	ca. 2,5 kg pro Stück	Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Kochschinken Weltpitzenklasse! Schlachtwarm gepökelt. Wir verzichten auf die neumodische Kunst, 20% oder mehr Trinkwasser an das Schinkenfleisch zu binden.	815 878	ca. 4,5 kg pro Stück halb, ca. 2,5 kg pro Stück	Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Kräuterschinken vom Schwein Raffiniert ist der Kräutermantel mit verschiedenen Kräutern. So entsteht ein besonderes Aroma.	809	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Petersilie, Schnittlauch, Oregano, Basilikum, Thymian, Rosmarin, Majoran, Kümmel, weißer Pfeffer, Wacholder, Knoblauch, Koriander, Lorbeer, Buchenholzrauch	

	Lammschinken im Rosmarinmantel Ganze, entbeinte Lammkeule, im Mantel aus Rosmarin gegart und mit einem Hauch Knoblauch verfeinert. Dezent, angenehmer Lammgeschmack.	830	ca. 1,8 kg pro Stück	Lammfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Rosmarin, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Lorbeer, Knoblauch	
	Pastrami Über die jüdische Küche in die USA eingeführt, heute dort ein sehr beliebter Schinken vom Rind. Mit einem orientalisch angehauchten Gewürzmantel.	439	ca. 900 g pro Stück	Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Koriander, Kümmel, Paprika edelsüß, Petersilie, weißer Pfeffer, Basilikum, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Rindersaftschinken Aus dem Rindermeiserl, naturbelassen. Sehr mild gewürzt, um den guten Rindfleischgeschmack zu erhalten.	813	ca. 1,0 kg pro Stück	Rindfleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Roastbeef aus der Nuss Es muss nicht immer die Lende sein. Wir nehmen gut gereifte Rindernuss oder Oberschale. Mit reichlich Senf bestrichen, garen wir das Beef sehr vorsichtig bei ca. 100°.	952	ca. 3,0 kg pro Stück	Rindfleisch, mittelscharfer Senf , schwarzer Pfeffer, Steinsalz, Sonnenblumenöl	
	Wacholderschinken Aus dem dicken Stück der Schulter. Kräftiger Wacholdergeschmack durch die geschroteten Beeren.	829	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, Wacholder, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
ROHER SCHINKEN		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Bauchspeck/Wammerl Ausgesuchte magere Bäuche, drei Wochen gesalzen und geräuchert. Besonders gut für Rinderrouladen-Füllung.	800	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinebauch, Steinsalz, Wacholder, Rohrzucker, weißer und schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Senf saat, Rosmarin, Lorbeer, Buchenholzrauch	
	Bresaola Große magere Stücke aus der Rinderkeule, vorsichtig mit Steinsalz trocken gesalzen und mindestens drei Monate gereift, wie das italienische Original.	895	ca. 800 g pro Stück	Rindfleisch, Steinsalz, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Piment, im Rinderdarm gebunden, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	
	Coppa Schön durchwachsene Nackenstücke vom Schwein mit reinem Steinsalz, Pfeffer und Nelken, mariniert im Naturdarm, mindestens drei Monate gereift. Wunderbar!	820	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinehalsgrat, Steinsalz, Zitronensaft, schwarzer Pfeffer, Piment, Nelke, im Rinderdarm gebunden, Edelschimmel, luftgetrocknet, Außenbehandlung mit Edelschimmel (Schimmeloberfläche: bestreut mit Reismehl)	
	Geräuchertes Ausgesuchte Stücke von Hüfte oder Rücken vom Schwein werden mit Steinsalz und frisch geschroteten Gewürzen über drei Wochen eingelegt und mit Buchenholz kalt geräuchert.	802	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinefleisch, Steinsalz, Wacholder, Rohrzucker, weißer und schwarzer Pfeffer, Knoblauch, Koriander, Senf saat, Rosmarin, Lorbeer, Buchenholzrauch	

	Karreeschinken Mit wunderbar kernigem Speck, ganz leicht geräuchert und drei Monate gereift.	579	ca. 900 g pro Stück	Schweinefleisch, Steinsalz, im Schweinedarm gebunden, Außenbehandlung mit Edelschimmel, Buchenholzrauch	
	Kassler Nacken roh Ideal für Eintopf und Kohlgerichte! Der mit feinen Fettäderchen durchzogene rohgepökelte Nacken bleibt beim Kochen im Kraut oder Gemüseintopf wunderbar saftig.	506	ca. 2,5 kg pro Stück	Schweinenacken, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Kassler Ripperl roh geräuchert + gepökelt Ein wichtiger Bestandteil für die klassische „Schlachteplatte“. Eignet sich zum Mitkochen noch besser als das gekochte Ripperl.	988	ca. 3 kg pro Stück	Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Knochenschinken Ein Traum an Aromen und Zartheit im Biss, kann mit einem guten San Daniele Schinken mindestens mithalten. Ein Jahr gereift!	805	ca. 7,5 kg pro Stück	Schweinefleisch, Steinsalz Kann Spuren von Schweineschmalz und Weizenmehl enthalten, mit dem der Schinken eingeschmiert wurde Luftgetrocknet	
	Lachsschinken Die mageren hinteren Rückenstücke (Lachse genannt) werden kurze Zeit trocken gesalzen, dann mit dünn geschnittenem Speck umwickelt und geräuchert. Wunderbar fein und zart!	831	ca. 800 g pro Stück	Schweinelende, Schweinespeck, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Knoblauch, Buchenholzrauch	
	Lardo Dieser Speck ist besonders weiß, kernig und dick. Mit frischem Salbei, Rosmarin und grobem Steinsalz 3 Monate trocken eingesalzen.	577	ca. 800 g pro Stück	Schweinespeck, Steinsalz, Rosmarin, Salbei, Thymian	
	Rückenspeck Der gute, kernige Speck von den fetten Schweinen, nur in grobem Steinsalz eingelegt, getrocknet und geräuchert.	814	ca. 400 g pro Stück	Schweinerückenspeck, Steinsalz, Buchenholzrauch	
	Tiroler Schinken Dreimal DLG Gold! Würzung mit Piment und Zimt, ganz kurz im Naturrauchhaus geräuchert, mindestens fünf Monate nachgereift, damit sich das typische Aroma entwickeln kann.	817	ca. 2,0 kg pro Stück	Schweinefleisch, Steinsalz, weißer und schwarzer Pfeffer, Piment, Wacholder, Rohrzucker, Knoblauch, Koriander, Zimt, Senf saat, Rosmarin, Muskat, Lorbeer, Buchenholzrauch	

SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Oster- oder Weihnachtsschinken Die mit 400 bis 500 g Gewicht sehr handlichen Schinken lassen sich über die Feiertage auch etwas bevorraten.	826	ca. 500 g pro Stück	Schweinefleisch, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	 ●
	Spargelschinken Die kräftig rote Fleischfarbe verdankt er seiner Herkunft aus der Schweineschulter. Bei maximal 70° wird der Schinken über 12 Stunden langsam gegart.	808	ca. 2,5 kg pro Stück	Schweineschulter, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	 ●
	Milzwurst Bayrische Spezialität, paniert gebraten – eine Köstlichkeit. War früher das billige Schnitzel.	928	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinefleisch, Kalbfleisch, Schweinemilz, Schweinespeck, Trinkwasser, Zwiebel, Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, frische Zitronenschale, Petersilie	 
BESONDERE SORTEN		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Gekochte Rinderzunge Eine Delikatesse für Kenner. Ohne die Oberhaut, gut weich gekocht. Kalt aufgeschnitten verspeisen.	842	ca. 1,4 kg pro Stück	Rinderzunge, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch, Buchenholzrauch	 ●
	Griebenschmalz Kernigen Rückenspeck lassen wir langsam schmelzen. Das Bindegewebe im Speck wird nochmal extra gebraten – das sind die Grieben. Wertvolle Fette und Kollagen, gut für die Gelenke.	916	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweineflomen, Schweinespeck, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Majoran, Lorbeer	
	Ochsenmaulfleisch Das Ausgangsprodukt für den schwäbischen Ochsenmaulsalat – dafür braucht's eine gehörige Portion handwerkliches Können. Das Maul wird in Schinkenlake gepökelt bevor es gekocht wird.	1064	ca. 1,2 kg pro Stück	Ochsenmaul, Trinkwasser, Steinsalz, Pökelsalz, weißer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Knoblauch	 ●
	Schweineschmalz Naturbelassen, hervorragend zum Anbraten besonders für Schweinefleisch. In der alten Hausmedizin eine gute Salbengrundlage.	965	ca. 1,0 kg pro Stück	Schweinefett	

Pasteten					
Mit viel Handarbeit und viel Liebe zum Detail hergestellt. Mit Likören, feinen Bränden und verschiedenen Früchten verfeinert, in der klassischen französischen Terrine.					
PASTETEN		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Feine Leberpastete mit grünem Pfeffer Mit unreif geerntetem, in Lake eingelegtem grünem Pfeffer. Der ist besonders mild und die Pastete wunderbar cremig.	1037	ca. 1,5 kg pro Schale	Schweinespeck, Schweinefleisch, Schweineleber, Trinkwasser, Rinderleber, Pökelsalz, Steinsalz, grüner Pfeffer, schwarzer Pfeffer, Gelatine, Zwiebel, Majoran, Muskatblüte, Ingwer, Lorbeer, Rosmarin, Knoblauch, Kardamom, Thymian, Piment, Nelke, Koriander, Kümmel, Wacholder	  ●
	Feine Leberpastete mit Preiselbeeren + Pilzen Die Stein- und Trompetenpilze werden angebraten, um das Pilzaroma zu konzentrieren. Fruchttige Säure und besondere Raffinesse durch die Preiselbeeren. Ein Traum!	1036	ca. 1,5 kg pro Schale	Schweinespeck, Schweinefleisch, Schweineleber, Trinkwasser, Rinderleber, Preiselbeeren, Pökelsalz, Steinsalz, Herbsttrompeten, Rote-Bete-Saft, Steinpilze, Gelatine, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Majoran, Muskatblüte, Ingwer, Lorbeer, Rosmarin, Knoblauch, Kardamom, Thymian, Piment, Nelke, Koriander, Kümmel, Wacholder	  ●
SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Geflügelpaté Mit größeren Stücken in feiner streichfähiger Masse aus reinem Geflügel mit viel frischer Geflügelleber und Portwein.	1030	ca. 1,5 kg pro Schale	Geflügelfleisch, Geflügelfett, Geflügelleber, Aprikose, Pflaume, Portwein, Rotwein, Steinsalz, Pökelsalz, Trinkwasser, Honig, Gelatine, Muskatblüte, Ingwer, weißer Pfeffer, Kardamom, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Majoran, Lorbeer, Knoblauch, Thymian, Piment, Nelke, Rosmarin, Koriander, Kümmel, Wacholder	   ●
	Ochsenleberpastete Eine Pastete mit feinem Speckmantel. In dünne Scheiben geschnitten tritt das besondere, feine Rinderleberaroma hervor.	845	ca. 1,2 kg pro Stück	Schweinefleisch, Schweinebacken, Schweinespeck, Rinderleber, Rindfleisch, Rückenspeck, Trinkwasser, Zwiebel, Pökelsalz, Steinsalz, weißer Pfeffer, Zitrone, Muskatblüte, Ingwer, Kardamom, Knoblauch, Piment	  ●
	Weihnachtliche Paté Ideal für den festlichen Vorspeisenteller: Eine Pastetenscheibe zusammen mit etwas Chutney und Salatbouquet ergeben einen tollen Zwischengang.	1033	ca. 1,2 kg pro Schale	Schweinebauch, Schweineleber, Schweinespeck, Rinderleber, Schweinefleisch, Trinkwasser, Ei, Orange, Pökelsalz, Steinsalz, Orangensaft, Apfel, Gelatine, Weingeist, Zwiebel, schwarzer Pfeffer, Majoran, Thymian, Zimt, Piment, Nelke, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Muskat, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Rosmarin, Wacholder, Knoblauch, Kardamom	  ●
	Wildpastete Darauf dürfen Sie sich im Spätherbst und Winter freuen: Apfel, Preiselbeeren und Rotwein runden den Wildgeschmack perfekt ab.	1077	ca. 1,2 kg pro Schale	Wildfleisch, Schweinespeck, Schweinefleisch, Schweineleber, Trinkwasser, Rinderleber, Zwiebel, Pökelsalz, Steinsalz, Preiselbeeren, Portwein, Rotwein, Steinpilze, Apfelwürfel, Gelatine, schwarzer Pfeffer, Majoran, weißer Pfeffer, Zimt, Muskatblüte, Rote-Bete-Saft, Koriander, Kümmel, Lorbeer, Wacholder, Knoblauch, Kardamom, Thymian, Piment, Nelke, Rosmarin	   ●

SPEZIALITÄTEN IM GLAS	PLU	VPE	ZUTATEN	
 <p>Apfel-Griebenschmalz Guter Speck von glücklichen Schweinen wird ausgelassen, mit Äpfeln und Zwiebeln vermischt. Köstlicher Brotaufstrich, besonders zu Schwarzbrot.</p>	949	6 Gläser im Karton, Glas 100 g	Schweinefett, Schweinespeck, Äpfel, Zwiebel, Steinsalz, Pfeffer, Lorbeer, Majoran	
 <p>Feine Hof-Leberwurst Diese Wurst wird häufig als Kalbsleberwurst bezeichnet. Wir tun dies nicht, da gar keine Kalbsleber in der Wurst ist.</p>	910	6 Gläser im Karton, Glas 100 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Schweineleber, Rinderleber, Zwiebel, Steinsalz, Pökelsalz, Honig , weißer Pfeffer, Muskatblüte, Ingwer, Kardamom	  •
 <p>Frühstücksfleisch Auch Schmalzfleisch genannt, schlachtfrisches Schweinefleisch im Glas im eigenen Saft gegart mit dem typischen Gelee. Klassischer Proviant. Ein Traum.</p>	6910	6 Gläser im Karton, Glas 100 g	Schweinefleisch, Schweinebauch, Rindfleisch, Schweinebacken, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Zwiebel, Koriander, Kümmel, Muskat, Knoblauch, Liebstöckel, Zitrone, Piment, Ingwer	  •
 <p>Geflügelpaté Mit Portwein, wie die große Schwester in der Schale.</p>	6952	6 Gläser im Karton, Glas 100 g	Geflügelfleisch, Geflügelfett, Geflügelleber, Aprikose, Pflaume, Portwein, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Majoran, Ingwer, Muskatblüte, Lorbeer, Knoblauch, Kardamom, Thymian, Piment, Nelke, Rosmarin	 •
 <p>Grobe Hof-Leberwurst Über die Hälfte dieser Wurst besteht aus vorsichtig gegartem Schweinefleisch und -leber in größeren Stücken. Muskat, Majoran und Thymian geben den letzten Pfiff.</p>	918	6 Gläser im Karton, Glas 100 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Schweineleber, Rinderleber, geröstete Zwiebel, Steinsalz, Pökelsalz, Honig , Majoran, weißer Pfeffer, Muskat, Thymian, Muskatblüte, Ingwer, Kardamom	  •
 <p>Kräuterleberwurst Schlachtfrisch vom Schwein, mit guten Kräutern. So muss eine hausgemachte Leberwurst schmecken.</p>	930	6 Gläser im Karton, Glas 100 g	Schweinefleisch, Schweinespeck, Schweine- und Rinderleber, Kesselbrühe, Steinsalz, Majoran, schwarzer Pfeffer, Zwiebel, Koriander, Kümmel, Ingwer, Muskatblüte, Thymian, Muskat, Piment, Kardamom, Schnittlauch, Oregano, Basilikum, Rosmarin, Petersilie, Majoran	 
 <p>Schinken-Rotwurst 70% saftiges schlachtwarm gepökeltes Brustfleisch vom Schwein wird mit gerührtem Blut und gekochten Schwarten vermengt.</p>	957	6 Gläser im Karton, Glas 100 g	Schweinefleisch, Kesselbrühe, Schweineblut, Schweineschwarten, Zwiebel, Steinsalz, Pökelsalz, schwarzer und weißer Pfeffer, Piment, Majoran, Koriander, Wacholder, Rosmarin, Lorbeer, Kümmel, Nelke, Knoblauch	 •



SPEZIALITÄTEN
KÜCHE

Fertige Gerichte für die schnellere Küche

Einen Schweinebraten mit Sauce oder Kochfleisch mit einer guten Brühe zuzubereiten braucht viel Zeit. Irgendwann haben wir uns überlegt, dass wir Ihnen die Arbeit gerne abnehmen würden.

Wir kochen Fleischgerichte, aber auch Teigwaren und Salate so wie zu Hause mit Einzelgewürzen, ohne die modernen Hilfsmittel wie Geschmacksverstärker, Gewürzmischungen oder Dickungsmittel.

Um den guten Geschmack der Gerichte zu erhalten, werden diese nur gekocht und im Glas pasteurisiert, wie beim Einmachen zu Hause und nicht bei hohem Druck und hoher Temperatur sterilisiert wie Konserven. Deshalb sind unsere Produkte auch nur begrenzt haltbar und müssen gekühlt gelagert werden.

Die Fonds und Brühen sind nicht stark gewürzt und bieten daher die Möglichkeit, nach individuellem Geschmack zu würzen oder die Fonds als Grundlage für verschiedene Gerichte zu benutzen.

PFLANZERL & CO	PLU	VPE	ZUTATEN	
	1134	Packung à 10 Stück, ca. 100 g pro Stück	Schweinefleisch, Knödelbrot, Rindfleisch, Zwiebel, Karotte, Ei , Chili, Paprikaflocken, Paprika edelsüß, Fenchel, Paprikapulver, Steinsalz	
	481	Packung à 10 Stück, ca. 100 g pro Stück	Schweinefleisch, Rindfleisch, Knödelbrot, Zwiebel, Ei , Petersilie, mittelscharfer Senf , Steinsalz, Majoran	
	1152	Packung à 10 Stück, ca. 100 g pro Stück	Grünkern , Karotte, Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze), Zucchini, Paprika, Knödelbrot, Ei , Weizenmehl , Steinsalz, weißer Pfeffer, Knoblauch	
	1188	Packung à 10 Stück, ca. 100 g Stück	Kalbfleisch, Knödelbrot, Zwiebel, Karotte, Ei , Petersilie, Steinsalz, Majoran, Salbei, Zitronensaft	
	728	Packung à 10 Stück, ca. 100 g pro Stück	Lammfleisch, Knödelbrot, Zwiebel, Ei , Karotte, Zitronensaft, Steinsalz, Petersilie, Salbei, weißer Pfeffer	
	4708	Packung à 10 Stück, ca. 100 g pro Stück	Zutaten: Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Zwiebel, Fenchel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Rapsöl, Ingwer, Rosmarin, Liebstöckelblätter, weißer Pfeffer), Knödelbrot (Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Butter , Steinsalz, Hefe, Backmittel (Weizenmehl , Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, Weizenmalzmehl , Acerolasaftkonzentrat, Weizenkleber)), 20 % Lupinen , Karotte, Zucchini, Ei , Weizenmehl, Steinsalz, Petersilie, weißer Pfeffer, Knoblauch	

	Kaspessknödel Bergkäse aus der Herrmannsdorfer Käserei gibt dieser Tiroler Spezialität die feine Würze. In Fleisch- oder Gemüsebrühe erhitzen oder kurz in der Pfanne anbraten.	1298	Packung à 10 Stück, ca. 100 g pro Stück	Knödelbrot, Käse (Milch) , Ei , Kartoffel, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Petersilie, Muskat, weißer Pfeffer	
FLEISCHGERICHTE IM GLAS		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Currywurst Unsere Wurst veredelt mit einer fruchtig-pikanten Currysauce, abgeschmeckt mit Chili und Koriander – ein Leibgericht!	6290	6 Gläser im Karton, Glas 400 ml	Ketchup (Tomatenmark, Zucker, Essig, Salz, Gewürze), Kalbsfond, Red Thai Curry Paste (Zitronengras, rote Chilis, Zwiebel, Tomatenmark, Meersalz, Sonnenblumenöl, Galgant, Rohrohrzucker, Knoblauch, Sojasauce Tamari (Wasser, Sojabohnen), Kaffirlimettenblätter, Limetten, Koriander, Cumin, Zitronensaftkonzentrat, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Maisstärke, Muskatnuss), Sonnenblumenöl, 37,5% Currywurst (Kalbfleisch, Schweinefleisch, Rindfleisch, Schweinespeck, Trinkwasser, Steinsalz, Paprika edelsüß, weißer Pfeffer, Muskatblüte, Zitrone, Curry (mit Senf), Chili, Ingwer, Piment, Knoblauch, Schweinesaitling, Buchenholzrauch)	
	Chili con Carne Kidneybohnen und gut gereiftes Rindfleisch aus der Wade machen dieses küchenfertige Chili aus.	646	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Kidneybohnen, Rindfleisch, Tomate, Tomatenmark, Bratenfond, Karotte, Zwiebel, Steinsalz, Sellerie , schwarzer und weißer Pfeffer, Oregano, Nelke, Zimt, Chili, Kakao, Paprika edelsüß und scharf, Zuckermais, Honig , Knoblauch, Aceto Balsamico, Rotwein, Kreuzkümmel, Piment, Lorbeer	
	Geflügel-Curry Kokosmilch und Curry geben dem saftigen Puten- und Hähnchenfleisch ein ganz besonderes Aroma.	6289	6 Gläser im Karton, Glas 500 g	Geflügelbrühe (Extrakt aus Trinkwasser, 34% Puten- und Hähnchenkarkassen, Wurzelgemüse, Sellerie), 30% Puten- und Hähnchenfleisch, Zwiebel, Karotte, Sellerie , Kokosmilch, 1,5% Curry (mit Senf), Apfel, Gewürze, Butter , Weizenmehl , Steinsalz, Honig , Zitrone	
	Geflügel-Frikassee Nicht nur gut als Pastetenfüllung! Mild gewürzt und ganz klassisch mit Champignons und Kapern.	7195	6 Gläser im Karton, Glas 500 g	Geflügelbrühe, Geflügelfleisch, Erbsen, Champignon, Weißwein, Weizenmehl , Butter , Kapern, Zitronensaft, weißer Pfeffer, Steinsalz	
	Rinder-Gulasch Aus gereiftem Fleisch von der Rinderwade oder Bundschuh mit Majoran und Rotwein verfeinert. 15 Minuten langsam erwärmen.	6900	6 Gläser im Karton, Glas 500 g	Rindfleisch, Bratenfond, Zwiebel, Rotwein, Tomatenmark, Steinsalz, Paprika scharf und edelsüß, Honig , Majoran, schwarzer Pfeffer, Kümmel, Koriander, Piment	
	Rinder-Roulade Eine typisch bayrische Roulade aus Oberschale oder Nuss, gut gefüllt und langsam gegart mit einer feinen Note von Wacholder und Koriander.	6275	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Rindfleisch, Bratenfond, Zwiebel, Gewürzgurken, geräucherter Schweinebauch, Senf , Rotwein, Tomatenmark, Weizenmehl , schwarzer Pfeffer, Muskat, Wacholder, Koriander, Lorbeer, Steinsalz	
	Rindfleisch in der Brühe Das Fleisch wird schonend bei nur 71° gegart, kommt dann mit Karotte und Lauch ins Glas. Das Glas wird zwei Stunden bei 90° eingekocht.	595	4 Gläser im Karton, Glas 1000 ml	Rinderbrühe, Rindfleisch, Karotte, Lauch, Koriander	
	Sauerbraten Zwei Wochen in einer Marinade aus Brühe, Wein und Essig eingelegt, dann kurz angebraten und in der Marinade gekocht.	6901	6 Gläser im Karton, Glas 500 g	Rindfleisch, Kalbsfond, Beize (mit Senf), Sellerie , Zwiebel, Preiselbeere, Rotwein Weizenmehl Karotte, Tomatenmark, Rapsöl, Lauch, Honig , Knoblauch, Steinsalz	

SAUCEN, BRÜHEN, FONDS	PLU	VPE	ZUTATEN	
 Bolognese-Sauce Mit einem hohen Fleischanteil, frischem Gemüse, fein gewürzt.	555	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Tomate, Rind- und Schweinefleisch, Bratenfond Zwiebel, Karotte, Tomatenmark, Oregano, Muskat, Honig, Lorbeer, weißer Pfeffer, Rosmarin, Ingwer, Steinsalz	
 Curry-Sauce Unser selbstgemachter Kalbsfond und der Red Thai Curry veredeln die Tomatenbasis zu einer leckeren Sauce für Ihr nächstes BBQ. Oder einfach über die Currywurst!	6630	6 Gläser im Karton, Glas 400 ml	Ketchup, Zwiebel, Kalbsfond, Sonnenblumenöl, Red Thai Curry Paste (Zitronengras, rote Chilis, Zwiebel, Tomatenmark, Meersalz, Sonnenblumenöl, Galgant, Rohrohrzucker, Knoblauch, Sojasauce Tamari (Wasser, Sojabohnen), Kaffirlimettenblätter, Limetten, Koriander, Cumin, Zitronensaftkonzentrat, Paprika edelsüß, schwarzer Pfeffer, Maisstärke, Muskatnuss), Curry (mit Senf)	
 Geflügel-Bolognese Wenn es mal nicht die klassische Fleischsauce sein soll. Die mediterrane Würzung bringt den Geflügelgeschmack perfekt zur Geltung.	771	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Tomate, Geflügelfleisch, Geflügelbrühe, Zwiebel, Karotte, Tomatenmark, Steinsalz, Honig , Petersilie, Basilikum, Thymian, Majoran, Schnittlauch, Rosmarin, Oregano, Muskat, weißer Pfeffer, Ingwer, Lorbeer	
 Geflügelbrühe Aus den Karkassen der Hühner unserer hofschlachtenden Geflügelbauern Grosser und Vest. So wird das ganze Huhn verwertet, es muss nichts sinnlos wegwerfen werden.	596	4 Gläser im Karton, Glas 1000 ml	Trinkwasser, Geflügelkarkassen, Zwiebel, Sellerie , Karotte, Lauch, Steinsalz, Petersilienwurzel, Fenchel, schwarzer Pfeffer, Piment, Wacholder, Kümmel, Lorbeer, Ingwer	
 Gemüse-Bolognese Für Ihren nächsten „Veggie Day“. Die feinstückige reine Gemüse-Bolognese passt perfekt zum schnellen Pastagericht.	681	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Tomate, Paprika, Sellerie , Karotte, Lauch, Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze) Tomatenmark, Steinsalz, Oregano, weißer Pfeffer, Rosmarin, Ingwer	
 Gemüsebrühe Wir nehmen Ihnen die Zubereitung ab: Fünf frische Gemüsesorten und Zwiebel ergeben diese vegetarische Suppe. Nur erhitzen – nicht noch einmal kochen.	651	4 Gläser im Karton, Glas 1000 ml	Trinkwasser, Karotte, Stauden sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Olivenöl, schwarzer Pfeffer, Rosmarin, Liebstöckel, Ingwer	
 Kalbsfond Die Kalbsknochen werden scharf angebraten, dann kommt Gemüse dazu. Alles wird mit Rotwein abgelöscht und lange eingekocht. Grundfond, der noch verfeinert werden kann.	567 558	6 Gläser im Karton, Glas 100 ml 400 ml	Trinkwasser, Kalbsknochen, Karotte, Sellerie , Zwiebel, Weißwein, Tomatenmark, Lauch, Rapsöl, Steinsalz, Knoblauch, Wacholder, Rosmarin, Thymian, Lorbeer, schwarzer Pfeffer	
 Lammfond Die Knochen von unseren eigenen Lämmern werden hier sinnvoll verwertet. Passend zu allen Lammgerichten.	560	6 Gläser im Karton, Glas 100 ml	Trinkwasser, Lammknochen, Karotte, Sellerie , Zwiebel, Rotwein, Tomatenmark, Lauch, Rapsöl, Knoblauch, Rosmarin, Thymian, schwarzer Pfeffer, Steinsalz	
 Rinderbrühe Durch die lange Garzeit gehen alle Aromen und wertvollen Teile in die Brühe über. Frisch gehackte Fleischknochen aus der Metzgerei werden in der Brühe sinnvoll genutzt.	557	4 Gläser im Karton, Glas 1000 ml	Trinkwasser, Rinderknochen, Zwiebel, Sellerie , Karotte, Lauch, Steinsalz, Petersilienwurzel, Fenchel, schwarzer Pfeffer, Piment, Wacholder, Kümmel, Lorbeer	

 Schweinebratensauce Die Gemüseanteile geben der Sauce ihre leichte Bindung. Mit einer kleinen Menge Bier und etwas Kümmel abgeschmeckt.	550	6 Gläser im Karton, Glas 400 ml	Trinkwasser, Schweineknochen, Zwiebel, dunkles Bier (mit Gerste), Tomatenmark, Karotte, Sellerie , Steinsalz, Knoblauch, schwarzer Pfeffer, Majoran, Paprika edelsüß, Kümmel		
SUPPEN		PLU	VPE	ZUTATEN	
 Erbsensuppe mit Wienern Für die Suppe machen wir extra kleine Wiener, die rasch mit erhitzt werden können. Die perfekte Mahlzeit – wenn es mal schnell gehen muss.	777	6 Gläser im Karton, Glas 500 ml	Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze), Wiener, Erbsen, Kartoffel, geräucherter Schweinebauch (mit Senf), Steinsalz, weißer Pfeffer		
 Gulaschsuppe Das Fleisch wird sorgfältig geschnitten und scharf mit Zwiebel angebraten. Neben Brühe und Gemüse gibt viel Rotwein den letzten Kick!	6929	6 Gläser im Karton, Glas 500 ml	Bratenfond, Rindfleisch, Paprika, Kartoffel, Zwiebel, Rotwein, Sellerie , Tomatenmark, Zitrone, Steinsalz, schwarzer Pfeffer, Paprika scharf und edelsüß, Rosmarin, Ingwer, Kümmel		
 Karotte-Ingwer-Suppe Karotten und Zwiebel in Olivenöl in der Pfanne angeschwitzt und mit Gemüsebrühe abgelöscht. Frischer Ingwer in die Suppe gerieben und Orangensaft geben die feine Nuance.	6925	6 Gläser im Karton, Glas 500 ml	Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze), Karotte, Kartoffel, Zwiebel, Orangensaft, Steinsalz, Ingwer, Rohrzucker, weißer Pfeffer		
 Linsensuppe Mit viel Karotte und Sellerie. Zusammen mit Bauernkrainer, Cabanossi oder geräuchertem Speck eine prima, deftige Mahlzeit.	6927	6 Gläser im Karton, Glas 500 ml	Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze), Karotte, Sellerie , Linsen, Kartoffel, Zwiebel, Tomate, Steinsalz, Lauch, Apfelessig, weißer Pfeffer		
 Tomatensuppe Die Tomatenstücke werden in selbstgemachten Gemüsebrühe gegart. Lorbeerblätter, Knoblauch und eine Prise Rohrzucker geben der Suppe ihre feinwürzige Note.	6955	6 Gläser im Karton, Glas 500 ml	Tomate, Zwiebel, Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze), Olivenöl, Tomatenmark, Steinsalz, Rohrzucker, weißer Pfeffer, Knoblauch, Basilikum		
TEIGWAREN		PLU	VPE	ZUTATEN	
 Flädle Wie hausgemacht - aus frisch gebackenen Pfannkuchen. Die Flädle werden von Hand fein geschnitten. Eine richtig gute Suppeneinlage.	6647	Packung à ca. 200 g SB	Milch , Weizenmehl, Ei , Butter , Bratfett, Steinsalz		
 Kartoffelrösti In ganz wenig Fett in der Pfanne nochmal kurz erhitzen. Schmecken als Beilage zu deftigen Fleischgerichten ebenso wie mit Apfelmus.	14023	Packung à 2 Stück, ca. 105 g pro Stück SB	Kartoffel, Ei , Zwiebel, Semmelbrösel , Weizenmehl , Steinsalz, Petersilie, weißer Pfeffer, Ingwer, Curry (mit Senf) Kurkuma, Sonnenblumenöl		
 Kaspressknödel Bergkäse aus der Herrmannsdorfer Käserei gibt dieser Tiroler Spezialität die feine Würze. In Fleisch- oder Gemüsebrühe erhitzen oder kurz in der Pfanne anbraten.	6811	Packung à 2 Stück, ca. 100 g pro Stück SB	Knödelbrot, Käse , (Milch), Ei , Kartoffel, Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Petersilie, Muskat, weißer Pfeffer		

	Leberknödel Aus 100 % Rinderleber und handgedreht. Rund 10 Minuten im ca. 90° C heißen Wasser „ziehen“ lassen – nicht kochen!	6627	Packung à 4 Stück, ca. 55 g pro Stück SB	38 % Rinderleber, Knödelbrot, Milch, Ei , Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Petersilie, Muskat, Majoran, weißer Pfeffer	
	Semmelknödel Nicht ganz so groß wie von Muttern gewohnt, dafür ein paar Tage länger haltbar. Das Knödelbrot dazu stammt aus unserer Herrmannsdorfer Bäckerei.	6628	Packung à 4 Stück, ca. 55 g pro Stück SB	Knödelbrot, Milch, Ei , Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Petersilie, Muskat, weißer Pfeffer	
	Speckknödel Die in Tirol beheimatete Knödelsorte überzeugt mit ihrem würzigen Speckaroma. In der Suppe ca. 10 Minuten garziehen lassen. Schmecken auch gebraten!	6644	Packung à 4 Stück, ca. 55 g pro Stück	Knödelbrot, Milch, Ei , 11% Schweinespeck (mit Senf), Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Petersilie, Muskat, weißer Pfeffer	
	Spinatknödel Unsere grüne Antwort für die Vegetarier. Nicht nur optisch macht der Spinat eine gute Figur und gibt dieser Sorte ihr typisches Aroma.	6636	Packung à 4 Stück, ca. 55 g pro Stück SB	Knödelbrot, Milch , 18% Spinat, Ei , Zwiebel, Sonnenblumenöl, Steinsalz, Petersilie, Muskat, weißer Pfeffer	
	Lasagne Bolognese Aus Lasagneplatten von Byodo, mit eigener Béchamelsauce im Ofen fix und fertig gebacken.	6648	Schale mit 8 Stück	Teig (Hartweizengries , Trinkwasser, Steinsalz) Béchamelsauce (Milch, Butter, Weizenmehl , Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskat), Sauce Bolognese (Rindfleisch, Schweinefleisch, Schweineschmalz, Zwiebel, Karotte, Tomate, Weißwein), Käse (Milch) , Steinsalz, Pfeffer, Rosmarin, Ingwer, Oregano	 
	Lasagne Gemüse Ganz vegetarisch! Mit gedünstetem Gemüse.	6645	Schale mit 8 Stück	Teig (Hartweizengries , Trinkwasser, Steinsalz) Béchamelsauce (Milch, Butter, Weizenmehl , Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskat), Gemüse (Lauch, Sellerie , Karotte, Paprika, Tomate), Käse (Milch) , Tomate, Steinsalz, weißer Pfeffer, Rosmarin, Ingwer, Oregano	
	Lasagne Spinat Ebenfalls ganz ohne Fleisch. Die kräftig abgeschmeckte Blattspinatfüllung verbindet sich sehr gut mit dem Pasta-Geschmack. Heiß oder kalt ein Genuss.	6727	Schale mit 8 Stück	Teig (Hartweizengries , Trinkwasser, Steinsalz), Béchamelsauce (Milch, Butter, Weizenmehl , Steinsalz, Pfeffer, Muskat), 38% Spinat, Käse (Milch) , Karotte, Butter , Steinsalz, weißer Pfeffer	
	Gärtner-Maultaschen Mit 4 Sorten Gemüse – rein vegetarisch. Probieren Sie die Maultaschen auch einmal gebraten – dafür einfach der Länge nach halbieren.	1717	Packung à 4 Stück, ca. 60 g pro Stück SB	Knödelbrot, Nudelteig, Milch, Ei , Karotte, Zucchini, Erbse, Frühlingszwiebel, Steinsalz, Schnittlauch, Petersilie, Muskat, weißer Pfeffer	
	Kürbis-Maultaschen In die Füllung kommen außer Fleischbrät fein geraspelter Kürbis und etwas Kürbiskernöl. Nicht nur farblich eine interessante Variante.	1215	Packung à 4 Stück, ca. 60 g pro Stück SB	Knödelbrot, Nudelteig, Leberkäsebrät weiß, 11% Kürbis, Butter, Ei, Curry (mit Senf), Ingwer, Kürbiskernöl, Steinsalz, weißer Pfeffer	 

	Maultaschen Klassisch Die schwäbische Leibspeise – ganz klassisch mit Fleischbrät gefüllt. Mit in der Rezeptur: Spinat, Speck und Zwiebeln.	1128	Packung à 4 Stück, ca. 60 g pro Stück SB	Knödelbrot, Nudelteig, Spinat, Rind- und Schweinefleisch, Leberkäsebrät weiß, Ei , Zwiebel, Speck (mit Senf), Spinat, Weizenmehl , Petersilie, Steinsalz, Schnittlauch, Sonnenblumenöl, Muskat, Curry (mit Senf), Majoran	 
	Meat Pie Traditionell britische mit Fleisch gefüllte, würzige Pastete.	6698	Packung à 4 Stück, ca. 210 g pro Stück	Schweinefleisch, Knödelbrot, Rindfleisch, Zwiebel, Ei, Senf , Karotte, Steinsalz, weißer Pfeffer, Petersilie, Majoran), Quicheteig (Weizenmehl , Trinkwasser, Butter, Ei , Steinsalz), Blätterteig	 
	Quiche Kürbis Wir verwenden dafür nur den guten Hokkaidokürbis. Ingwer und ein Schuss Kürbiskernöl gehören dazu. Eine rein vegetarische Quiche.	6690	Packung à 4 Stück ca. 220 g pro Stück Imbiss 6691 8 Stück ca. 170 g pro Stück	Teig (Trinkwasser, Weizenmehl, Butter, Ei , Steinsalz), Füllung (Milch, Frischkäse (Sauerrahm) , native Maisstärke, Meersalz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl) Ei, Creme fraîche , Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskat, Kürbis, Ingwer	
	Quiche Lorraine Der Teig kommt aus der Bäckerei, wird mit Schinken und Käse belegt und mit viel guter Füllung gebacken.	6650	Packung à 4 Stück ca. 220 g pro Stück Imbiss 6613 8 Stück ca. 170 g pro Stück	Teig (Trinkwasser, Weizenmehl, Butter, Ei , Steinsalz), Füllung (Milch, Frischkäse (Sauerrahm) , native Maisstärke, Meersalz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl) Ei, Creme fraîche , Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskat, Kochschinken, Reibekäse (Milch)	
	Quiche Lupine Eine vegetarische Variante des Klassikers, mit Schwarzkümmel verfeinert.	6730	Packung à 4 Stück ca. 220 g pro Stück Imbiss 6728 8 Stück ca. 170 g pro Stück	Teig (Trinkwasser, Weizenmehl, Butter, Ei , Steinsalz), Füllung (Milch, Frischkäse (Sauerrahm) , native Maisstärke, Meersalz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl) Ei, Crème fraîche , Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskat, Lupinen , Paprika, Lauch, Reibekäse (Kuhmilch) , Erbsen, Schwarzkümmel)	
	Quiche Spinat Mit ganz viel Spinat.	6652	Packung à 4 Stück ca. 220 g pro Stück Imbiss 6614 8 Stück ca. 170 g pro Stück	Teig (Trinkwasser, Weizenmehl, Butter, Ei , Steinsalz), Füllung (Milch, Frischkäse (Sauerrahm) , native Maisstärke, Meersalz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl) Ei, Creme fraîche , Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskat, Reibekäse (Kuhmilch) , Spinat	
	Zwiebelkuchen Viele in Butter angedünstete Zwiebeln. Schmeckt wunderbar und typisch.	6678	Packung à 4 Stück ca. 220 g pro Stück Imbiss 6615 8 Stück ca. 170 g pro Stück	Teig (Trinkwasser, Weizenmehl, Butter, Ei , Steinsalz), Füllung (Milch, Frischkäse (Sauerrahm) , native Maisstärke, Meersalz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl) Ei, Creme fraîche , Steinsalz, weißer Pfeffer, Muskat, Zwiebel	
SALATE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Beeren-Rotkraut-Salat Gehobeltes Rotkraut mit Heidelbeeren und fein geschnittenen Apfelstücken.	2465	Schale à 1000 g	Rotkohl, Heidelbeeren, Äpfel, Rapsöl, Apfelessig, weißer Aceto Balsamico, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzucker, Steinsalz, Apfeldicksaft	
	Bulgursalat Mit gebratenen Zucchini und frischem Fenchel. Die gelbe Farbe kommt vom Curry. Eine besondere Spezialität.	2360	Schale à 1000 g	Bulgur (gekochter und zerkleinerter Hartweizen), Zucchini, Paprika, Fenchel, Apfelessig, Sonnenblumennöl, Petersilie, Steinsalz, Rohrzucker, Curry (mit Senf), Kurkuma, weißer Pfeffer	

	Coleslaw Krautsalat nach amerikanischem Vorbild – mit Karottenstückchen und Crème fraîche-Dressing.	3665	Schale à 1000 g	Weißkraut, Karotte, Mayonnaise (Sonnenblumenöl, Eigelb, Senf , Zucker, Steinsalz, Brantweinessig, Wasser, Zitrone), Sahne creme (Sauerrahm , native Maisstärke, Salz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl), Zitronensaft, Essig, Steinsalz, weißer Pfeffer, Rohrohrzucker	
	Dicke Bohnen-Salat Die weißen Bohnen werden auf den Punkt gekocht, die Karotten blanchiert und mit dem rohen Sellerie vermischt. Mit gutem Olivenöl.	6616	Schale à 1000 g	Weißer Bohnen, Frühlingszwiebel, Karotte, Rapsöl, Olivenöl, weißer Aceto Balsamico, Steinsalz, weißer Pfeffer	
	Karottensalat Ein klassischer, guter Rohkostsalat mit Karotten aus dem Münchner Umland.	2362	Schale à 1000 g	Karotte, Orangensaft, Rapsöl, Apfelessig, Rohrzucker, Steinsalz	
	Kartoffelsalat Kann mit Schnittlauch oder Petersilie verfeinert werden. Bitte mit heißer Brühe anwärmen, so dass der Kartoffelsalat beim Verzehr lauwarm ist.	2359	Schale à 1000 g	Kartoffel, Trinkwasser, Gemüsebrühe (mit Sellerie), Rapsöl, Apfelessig, Rohrzucker, Steinsalz, Schnittlauch, Senf , weißer Pfeffer.	
	Kichererbsensalat Kichererbsen punkten nicht nur mit reichlich Eiweiß, sondern enthalten auch jede Menge Ballaststoffe sowie Eisen. Knackig frisch mit Gurke und vielen Kräutern.	6687	Schale à 1000 g	Kichererbsen, Trinkwasser, Paprika, Gurke, Rapsöl, Olivenöl, weißer Aceto Balsamico, Zitronensaft, Dill, Steinsalz	
	Linsensalat Eine raffinierte Komposition aus gekochten edlen Belugalinsen, frischen Kürbisstückchen und würzigem Koriandergrün. Das Aroma des Balsamico macht den Salat so richtig fein.	2420	Schale à 1000 g	Belugalinsen, Hokkaido-Kürbis, Lauch, Sonnenblumenöl, Sojasauce (Soja , Trinkwasser, Meersalz), Weißweinessig, Rohrzucker, Steinsalz, Koriander, weißer Aceto Balsamico, Knoblauch	
	Mariniertes Gemüse Antipasti für die gute Vorspeise mit französischem Baguette und einem kräftigen Rotwein.	6649	Schale à 1000 g	Zucchini, rote Paprika, Karotte, Champignons, Fenchel, weißer Aceto Balsamico, Sonnenblumenöl, Steinsalz, weißer Pfeffer	
	Ogmachter Kas Käsezubereitung Deftig mit Kümmel und Paprika – für den Biergarten ein „Muss“!	1211	Schale à 1000 g	Sahne creme (Sauerrahm , native Maisstärke, Salz, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl), Brie , Butter , Schweinsbräu Dunkel (Gerste), Steinsalz, Paprika edelsüß, Kümmel, weißer Pfeffer	
	Ochsenmaulsalat Eine Traditionsspeise aus dem Ländle! Gekochtes Ochsenmaul wird in einem leichten Essig-Öl-Dressing angemacht. Zusammen mit knusprigen Bratkartoffeln ein leckeres Sommeressen.	1078	Schale à 1000 g	Ochsenmaulfleisch, Sonnenblumenöl, Frühlingszwiebel, Zwiebel, Weißweinessig, Gewürzgurke (mit Senf), Schnittlauch, Chili, weißer Aceto Balsamico, Zitronensaft, weißer Pfeffer	

	Quinoasalat Komposition aus feinem Quinoa, ausgesuchtem Gemüse und frischem Koriander	6024	Schale à 1000 g	Trinkwasser, Quinoa, Frühlingszwiebel, Apfel, gelbe Paprika, Rapsöl, Apfelsaft, weißer Aceto Balsamico, Koriander, Zitronensaft, Steinsalz, weißer Pfeffer	
	Rote Bete-Salat Der Rote Bete-Salat mit Karotte erhält seine feine Süße durch den Apfelsaft.	2361	Schale à 1000 g	Rote Bete, Karotte, Apfelsaft, Rapsöl, Apfelessig, Rohrzucker, Steinsalz, weißer Pfeffer	
	Weißkrautsalat Ein klassisch bayrischer Salat. Kann gut mit Kümmel ergänzt werden, wenn gewünscht.	2363	Schale à 1000 g	Weißkraut, Rapsöl, Apfelessig, Trinkwasser, Karotte, Rohrzucker, Steinsalz, weißer Pfeffer	
	Wurstsalat Die frische Salatvariante aus Stadtwurst und Lyoner mit Essig und Essiggurken abgeschmeckt.	6714	Schale à 1000 g	Lyoner, Stadtwurst, Sonnenblumenöl, Frühlingszwiebel, Paprika rot, Weißweinessig, Gewürzgurke (mit Senf körnern), Petersilie, weißer Aceto Balsamico, Zitronensaft, weißer Pfeffer.	
SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Blaukraut Das feingeschnittene frische Blaukraut wird in Schweineschmalz angeschwitzt. Die feine fruchtige Note bekommt es von den Äpfeln, Rotwein und einer Prise Lebkuchengewürz.	6914	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Blaukraut, Zwiebel, Apfel, Apfelsaft, Rotwein, Schweineschmalz, Steinsalz, Apfelessig, Rohrzucker, schwarzer Pfeffer, Lebkuchengewürz (Zimt, Muskat, Nelke, Kardamom, Piment, Ingwer)	
	Chili-Ingwer-Marinade Sorgt für den Hauch von Schärfe beim Grillen.	6294	6 Gläser im Karton, Glas 100 ml	Sonnenblumenöl, Olivenöl, Ingwer, Honig , Paprika, Steinsalz, Zitrone, Salbei, Knoblauch, Chili	
	Grünkohl Ein echter „Zuagroaster“ in Herrmannsdorf! In Norddeutschland beheimatet passt sein herbrauchiger Geschmack perfekt zur Kohlwurst oder Mettenden.	6926	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze), Grünkohl, Schweineschmalz, Zwiebel, Kartoffeln, geräucherter Schweinebauch (mit Senf), Honig , Steinsalz, weißer Pfeffer	
	Kürbissuppe Wenn die Kürbisse im Oktober reif sind, machen wir Suppe davon. Wir kochen eine Gemüsebrühe aus Sellerie, Karotte, Lauch und Zwiebel und nehmen kein Pulver!	6928	6 Gläser im Karton, Glas 500 ml	Gemüsebrühe (Trinkwasser, Karotte, Sellerie , Lauch, Fenchel, Zwiebel, Steinsalz, Petersilienwurzel, Gewürze), Kürbis, Zwiebel, Kartoffel, Steinsalz, Curry, (mit Senf), Apfelessig, Ingwer, weißer Pfeffer	
	Landhuhn in der Brühe Genussfertig, mit reichlich Fleischeinlage. Nur heiß machen. Das Fleisch stammt von den Bruderhähnen unserer Legehennen.	770	4 Gläser im Karton, Glas 1000 ml	Geflügelbrühe (Herrmannsdorfer Landhuhn), Herrmannsdorfer Landhuhn, Lauch, Karotte, Petersilie, Ingwer, weißer Pfeffer	

	Minz-Zitronen-Marinade Passt besonders gut zu Lammfleisch.	6295	6 Gläser im Karton, Glas 100 ml	Sonnenblumenöl, Olivenöl, Minze, Zitrone, Apfelessig, Knoblauch, Honig , Rosmarin, Thymian, Steinsalz	
	Saucen-Essenz Herrmannsdorfer Demi glace. Sehr konzentrierter Geschmack, da die Knochen vor dem Kochen geröstet werden. Perfekt als Grundlage oder zum Verfeinern des Bratensaucen-Ansatzes.	569	6 Gläser im Karton, Glas 100 ml	Trinkwasser, Schweineknochen, Tomatenmark, Schweineschmalz, Zwiebel, Steinsalz, Pfeffer	
	Sauerkraut Wir garen das Sauerkraut ganz klassisch mit Wacholderbeeren und Lorbeerblättern. Etwas Apfelsaft und Weißwein machen es mild.	6913	6 Gläser im Karton, Glas 400 g	Weißkohl, Karotte, Steinsalz, Kümmel, Dill, Zwiebel, Apfel, Weißwein, Apfelsaft, Schweineschmalz, Steinsalz, weißer Pfeffer, Lorbeer, Wacholder	
	Wildfond Damit können Sie Ihren Wildbraten-Ansatz wunderbar ergänzen. Etwas Rotwein und fruchtige Himbeeren runden den Fond fein ab.	1538	6 Gläser im Karton, Glas 100 ml	Trinkwasser, Wildknochen, Schweineschmalz, Himbeere, Lauch, Karotte, Sellerie , Zwiebel, Weizenmehl , Rotwein, weißer Pfeffer, Steinsalz, Rohrzucker	 
	Wildragout Das Fleisch stammt von Tieren aus dem nahe zu Herrmannsdorf gelegenen Egmatinger Wald. Eine besondere Delikatesse – nicht oft zu haben.	776	6 Gläser im Karton, Glas 500 g	Wildfleisch, Rinderbrühe, Zwiebel, Rotwein, Karotte, Sellerie , Preiselbeere, Steinsalz, Zimt, Nelke, Piment, Lorbeer, Thymian, schwarzer Pfeffer	 

GRUNDREZEPTE**Bratenfond:**

Trinkwasser, Schweineknochen, Zwiebel, Tomatenmark, Steinsalz, Knoblauch, Lorbeer, Wacholder, Nelke










**Curry:**

Senfsaat, Koriander, Kurkuma, Bockshornkleesaat, Zwiebel, Reis, Meersalz, Rohrzucker, Knoblauch, Ingwer, Kümmel, Chili

**Knödelbrot:****Weizenmehl** Typ 550, Trinkwasser, **Butter**, **Milch**, Steinsalz, Hefe, Bio-Backmittel (**Weizenmehl**, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, **Weizenmalzmehl**, Acerolasaftkonzentrat, **Weizenkleber**)**Nudelteig:**Hartweizengrieß, **Weizenmehl**, Ei, Sonnenblumenöl**Semmelbrösel:****Weizenmehl** Typ 550, Trinkwasser, **Butter**, **Milch**, Steinsalz, Hefe, Bio-Backmittel (**Weizenmehl**, Zucker, Stabilisator: Guarkernmehl, **Weizenmalzmehl**, Acerolasaftkonzentrat, **Weizenkleber**)

BROT &
BACKWAREN

VOLLKORNBROTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Dinkelbrot Ein 100% Dinkel-Vollkornbrot.	122	Gewicht 750 g	100% Dinkel , Dinkel -Natursauerteig, Quellstück aus Dinkelflocken , Trinkwasser, Steinsalz	 • •
	Dinkel-Kamut Brot Der leicht süßliche Geschmack kommt von der alten Hartweizensorte Kamut.	128	Gewicht 750 g	56% Kamut , 44% Dinkel , Dinkel -Natursauerteig, Trinkwasser, Steinsalz	 • •
	Emmer72 Nach 72 Stunden Teigführung entsteht ein helles Brot aus Emmer und Dinkelmehl, herrlich luftig und saftig, mit nussigem Aroma.	142	Gewicht 750 g	55% Emmer -Vollkornmehl 45% Dinkelmehl , Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	 •
	Emmerbrot Emmer ist eine alte Weizenart, nussig-mild im Geschmack. Zur Frischhaltung kochen wir einen Teil der Emmerkörner wie Reis.	174	Gewicht 2 x 500 g	66% Emmer , 34% Dinkel , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Restbrot, Emmerkorn gekocht, Steinsalz	 • •
	Essenerbrot Die Essener, eine religiöse Gemeinschaft im palästinensischen Judentum der Römerzeit, gaben diesem Brot den Namen.	156	Gewicht 500 g	33% gekeimter Dinkel , 20% gekeimter Roggen , 32% Weizen , 15% Kamut , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Leinsaat, Sesam , Kümmel, Steinsalz	 •
	Holzofenbrot Wir backen das Holzofenbrot im doppelstöckigen Steinofen, geheizt mit Buchenholz aus dem Herrmannsdorfer Wald.	121 102	Gewicht 750 g Gewicht 1,5 kg	57% Weizen , 43% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Restbrot, Koriander, Kümmel, Fenchel, Steinsalz	 •
	Kerndllaib Das Brot mit dem schönen alten Zeichen von Herrmannsdorf.	104	Gewicht 1,5 kg	95% Weizen , 5% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Quellstück aus Dinkelflocken , Trinkwasser, Restbrot, Sonnenblumenkerne, Steinsalz	 •
	Krustenbrot Natursauerteigbrot aus dem frisch gemahlten vollen Korn. Schmeckt mit seiner kräftigen Kruste hervorragend zu jeder Brotzeit.	124	Gewicht 750 g	57% Weizen , 43% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Restbrot, Steinsalz	 •
	Roggenbrot Der Klassiker einer jeden Bio-Bäckerei.	106	Gewicht 1,25 kg	100% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Roggen -Restbrot, Steinsalz	 • •

	Saatenbrot Durch das Einweichen der Saatenmischung wird deren Inhalt für uns verfügbar und wertvoll.	154	Gewicht 750 g	94% Weizen , 6% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Restbrot, Leinsaat, Sesam , Sonnenblumenkerne, Steinsalz	 •
	Schweinchenbrot Die Form verrät die Herkunft dieses kräftigen Roggenvollkornbrot. Nur auf Vorbestellung!	Stück 146 1/2 Stück 185	Gewicht 2,5 kg Gewicht 1,25 kg	100% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Roggen -Restbrot, Steinsalz	 • •
	Sechskornbrot Die ganze Vielfalt der mitteleuropäischen Körner in einem Brot.	191	Gewicht 750 g	60% Weizen , 40% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Quellstück aus Dinkel -, Hafer -, Gerstenflocken , Hirse, Leinsamen, Kürbiskerne, Sonnenblumenkerne, Trinkwasser, Restbrot, Steinsalz	 •
	Sonnenblumenbrot Der hohe Anteil an Dinkel in Kombination mit dem Roggen machen das Brot besonders schmackhaft und saftig.	110	Gewicht 1,0 kg	67% Dinkel , 33% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Restbrot, Sonnenblumenkerne, Steinsalz	 • •
	Sonnenhausener Laib Der zwei Kilo schwere Laib wird doppelt lang gebacken, dadurch erhält er seine kräftige Kruste und den herzhaften Geschmack.	100	Gewicht 2,0 kg	100% Roggen , Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Roggen -Restbrot, Steinsalz	 • •

NOTIZEN

WEISSBROTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Baguette mit Natursauerteig Das Besondere an diesem Baguette: Wir verwenden nicht nur Hefe, sondern auch einen speziellen, hellen Natursauerteig.	140	Gewicht 350 g	100% Weizenmehl Typ 550, heller Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	
	Französisches Baguette Ein französisches Weißbrot erhält seinen typischen Geschmack und die gröbere Porung durch die Langzeitführung ohne Backmittel.	384	Gewicht 500 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	
	Butter-Toastbrot Ein Klassiker mit viel guter Butter.	113	Gewicht 500 g	100% Weizenmehl Typ 550, Milch , Trinkwasser, Butter , Hefe, Bio-Backmittel, Rohrzucker, Steinsalz	
	Ciabatta Der sehr weiche Teig wird mit Langzeitführung hergestellt.	138	Gewicht 350 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Hefe, kaltgepresstes Olivenöl, Steinsalz	
	Helles Dinkelbrot 100% Dinkel. Der Teig für die „blonde“ Schwester unseres Dinkel-Vollkornbrot darf vor dem Backen extra lange reifen – mehr als 30 Stunden.	134	Gewicht 2 x 500 g	100% Dinkel mehl Typ 630, Trinkwasser, Dinkel-Natursauerteig , Hefe, Steinsalz	 •
	Parisienne Ein langes, dünnes Baguette, ursprünglich aus Paris.	143	Gewicht 500 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	
	Rustikus Unser Rustikus ist eine Art italienisches Bauernbrot. Ein Weißbrot, das Sie auch mal zwei, drei Tage essen können.	126	Gewicht 750 g	100% Weizenmehl Typ 550, heller Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	

MISCHBROTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Französisches Landbrot DAS Brot für die Liebhaber des guten alten Mischbrot. Der Roggenanteil hält das Brot länger frisch.	170	Gewicht 1,0 kg	50% Weizenmehl Typ 550, 50% Roggenmehl Typ 997, heller Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser, Restbrot, nur 1 g Hefe auf ein 2,2 kg-Brot, Steinsalz	
	Haferbrot Weizen und Hafer – eine geschmackvolle Verbindung. Das Hafervollkornmehl verleiht diesem Landbrot die besondere Würze.	181	Gewicht 2,2 kg	25% Vollkorn- Hafer mehl, 37,5% Vollkorn- Weizen mehl, 37,5% Weizen mehl Typ 550, Roggen-Natursauerteig , Hafer flocken, Trinkwasser, Steinsalz	 •
	Hofbrot Ohne Hefe und nach französischer Art aus einem sehr weichen Teig gebacken. Das Hofbrot begeistert durch seinen feinen Geschmack und die knusprige Kruste.	112	Gewicht 750 g	50% Weizenmehl Typ 550, 50% Vollkorn- Weizen mehl, Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser, Steinsalz	 •
	Schwarzbrot Roggenvollkorn mit Zuckerrübensirup – durch den Zucker wird das Brot beim Backen dunkel. Der leicht süßliche Geschmack in Kombination mit dem vollen Korn ist betörend.	188	Gewicht 650 g	100% Roggen , Roggen-Natursauerteig , Trinkwasser, Roggen-Restbrot , Zuckerrübensirup, Steinsalz	 • •
	Walnussbrot Schön nussig! Die Mischung aus Vollkorn- und hellem Mehl macht diese Spezialität locker und saftig.	297	Gewicht 500 g	50% Weizenmehl Typ 550, 50% Vollkorn- Weizen mehl, Roggen-Natursauerteig , Walnüsse , Trinkwasser, Steinsalz	 •
SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Focaccia Unser Focaccia ist ein köstliches, mit hochwertigem Olivenöl bestrichenes italienisches Weißbrot. Mit Rosmarin, Thymian und Oregano gewürzt.	168	Gewicht 300 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, kaltgepresstes Olivenöl, Hefe, Kräuter der Provence, Steinsalz	
	Toskaner Der perfekte Begleiter zum Grillen. Mit getrockneten Tomaten, Peperoni und etwas Oregano.	117	Gewicht 500 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, getrocknete Tomaten, Peperoni, Hefe, Oregano, Steinsalz	

SEMMELN & BREZN	PLU	VPE	ZUTATEN	
 Bauernsemmel Mehr Geschmack bekommen sie durch die Langzeitführung. Wir können dadurch auch vollkommen auf Backmittel verzichten.	229	Stück ca. 80 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	
 Ciabattasemmel Die kleine Schwester vom großen Brot.	228	Stück ca. 80 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Hefe, kaltgepresstes Olivenöl, Steinsalz	
 Dinkelkastanie Helle Laugensemmel aus 100% Dinkel.	161	Stück ca. 65 g	100% Dinkel mehl Typ 630, Trinkwasser, Dinkel -Natursauerteig, Hefe, Steinsalz, in Brezenlauge getaucht, mit grobem Brezensalz bestreut	 •
 Dinkelseelen Wie das Original aus Oberschwaben zu 100% aus Dinkelmehl. Außen knusprig, innen luftig, weich und saftig.	252	Stück ca. 250 g	100% Dinkel mehl Typ 630, Trinkwasser, Dinkel -Natursauerteig, Hefe, Steinsalz, bestreut mit Brezensalz und Kümmel	 •
 Doppelsemmel Der Klassiker im Doppelpack.	204	Stück ca. 100 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Steinsalz	
 Helle Dinkelsemmel 100% Dinkel	241	Stück ca. 65 g	100% Dinkel mehl Typ 630, Dinkel -Natursauerteig, Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	 •
 Helle Semmel Der Vorteig für diese klassischen Semmeln ruht 5 Stunden, der Teig selber nochmal 4 Stunden – für mehr Geschmack und längere Frischhaltung.	200	Stück ca. 55 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Steinsalz	
 Käsestange Aus Vollkorn, mit gutem Herrmannsdorfer Käse.	237	Stück ca. 100 g	100% Vollkorn- Weizen mehl, Milch , Honig, Butter , Eier , Bio-Backmittel, Hefe, Trinkwasser, Steinsalz, mit Käse bestreut	
 Käsebrezn Aus unserem klassischen Breznteig, mit gutem Herrmannsdorfer Käse.	202	Stück ca. 70 g	85% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, 15% Roggen mehl Typ 997, Herrmannsdorfer Schweineschmalz, Hefe, Steinsalz, Bio-Backmittel, in Brezenlauge getaucht, mit Käse bestreut	

 Körnersemmel Mit Sonnenblumenkernen, Sesam und Leinsamen.	218	Stück ca. 70 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Sesam, Sonnenblumenkerne, Leinsamen, Steinsalz	
 Krusti Aus dem frisch gemahlten vollen Korn.	213	Stück ca. 90 g	70% Weizen , 30% Quellstück aus Roggen flocken, Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	
 Kürbiskernsemmel Aus dem frisch gemahlten vollen Weizenkorn, mit vielen Kürbiskernen bestreut.	212	Stück ca. 70 g	100% Weizen , Trinkwasser, Hefe, Steinsalz, Roggen -Natursauerteig, Kürbiskerne	
 Laugnbrezn Mit gutem Herrmannsdorfer Schweineschmalz, traditionell mit dem Schnitt – hält erstaunlich lange frisch.	220	Stück ca. 65 g	85% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, 15% Roggen mehl Typ 997, Herrmannsdorfer Schweineschmalz, Hefe, Steinsalz, Bio-Backmittel, in Brezenlauge getaucht, mit grobem Brezensalz bestreut	
 Laugenknoten Mit gutem Herrmannsdorfer Schweineschmalz.	236	Stück ca. 65 g	85% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, 15% Roggen mehl Typ 997, Herrmannsdorfer Schweineschmalz, Hefe, Steinsalz, Bio-Backmittel, in Brezenlauge getaucht, mit grobem Brezensalz bestreut	
 Laugenstange Mit gutem Herrmannsdorfer Schweineschmalz.	225	Stück ca. 70 g	85% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, 15% Roggen mehl Typ 997, Herrmannsdorfer Schweineschmalz, Hefe, Steinsalz, Bio-Backmittel, in Brezenlauge getaucht, mit grobem Brezensalz bestreut	
 Mohnsemmel Mit viel Mohn.	201	Stück ca. 60 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Steinsalz, bestreut mit Mohn	
 Mohnzöpferl Aus unserem hellen Semmelteig – mit reichlich Mohn bestreut.	222	Stück ca. 100 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Mohn, Steinsalz	
 Petit Pain Französische Semmel aus Weizen, Wasser, Salz, Hefe und sonst nichts.	216	Stück ca. 120 g	100% Weizen mehl Typ 550, Trinkwasser, Hefe, Steinsalz	

	Rosinensemmel Topfen und Ei machen die süße Semmel wunderbar flaumig.	227	Stück ca. 70 g	100% Weizenmehl Typ 550, Milch , Rosinen, Butter , Eier , Rohrzucker, Hefe, frischer Zitronensaft, Zitronenschale, Steinsalz, Topfen , Trinkwasser	
	Schrippe Das Berliner Original.	203	Stück ca. 55 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Steinsalz	
	Sesamsemmel Mit viel Sesam.	205	Stück ca. 60 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Steinsalz	
	Vollkorn-Dinkelbreze Mit dem typischen Geschmack vom Dinkel.	223	Stück ca. 75 g	100% Dinkel , Trinkwasser, Hefe, Steinsalz, Bio-Backmittel, Butter , in Brezenlauge getaucht, mit Sesam bestreut	 •
	Vollkorn-Dinkelsemmel Mit dem typischen Geschmack vom Dinkel.	217	Stück ca. 70 g	100% Dinkel , Trinkwasser, Hefe, Steinsalz, Bio-Backmittel, Butter	 •
	Vollkornsemmel Aus dem frisch gemahlten vollen Weizenkorn.	210	Stück ca. 70 g	100% Weizen , Trinkwasser, Hefe, Steinsalz, Roggen -Natursauerteig	
	Vollkornstangerl Weiche geschmeidige Kruste, da die Stangerl zusammen gebacken werden.	253	Stück ca. 110 g	70% Weizen , 30% Quellstück aus Roggen -flocken, Roggen -Natursauerteig, Trinkwasser, Hefe, Steinsalz, Saatenmischung (Leinsaat, Sesam , Sonnenblumenkerne, Mohn)	













SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Brotzeitkranz Sechs verschiedene Vollkornsemmeln in einem Kranz.	215	Stück ca. 475 g	100% Weizen , Trinkwasser, Hefe, Roggen -Natursauerteig, Steinsalz Sechs Stück in einem runden Kranz, bestreut mit Käse , Mohn, Sesam , Dinkelf locken, Saatenmischung (Leinsaat, Sesam , Sonnenblumenkerne)	
	Helle Walnusssemmel Aus dem frisch gemahlten vollen Weizenkorn, mit Walnussstückchen.	278	Stück ca. 70 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Roggen -Natursauerteig, Walnüsse, Hefe, Steinsalz	
	Semmelkranz Der „Weiße Bruder“ unseres Vollkorn-Brotzeitkranzes: 6 helle Semmeln mit verschiedenen Zutaten.	268	Stück ca. 330 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Bio-Backmittel, Hefe, Butter , Steinsalz Sechs Stück in einem runden Kranz, bestreut mit Käse , Mohn, Sesam , Kürbiskernen und einer Saatenmischung (Leinsaat, Sesam , Sonnenblumenkerne)	
	Toscanino Tomate, Peperoni, mediterrane Kräuter – die Semmel schmeckt nach Sommer und Sonne und ist ideal zum Grillen.	133	Stück ca. 80 g	100% Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, getrocknete Tomaten, Peperoni, Hefe, Oregano, Steinsalz	
SONSTIGES		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Knödelbrot Aus unserem hellen Semmelteig machen wir regelmäßig Knödelbrot.	261	1,0 kg	Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Butter , Milch , Steinsalz, Hefe, Bio-Backmittel	
	Semmelbrösel Aus unserem hellen Semmelteig machen wir regelmäßig frische Semmelbrösel.	250	1,0 kg	Weizenmehl Typ 550, Trinkwasser, Butter , Milch , Steinsalz, Hefe, Bio-Backmittel	

NOTIZEN



Süße Köstlichkeiten

Für die Kuchen und Gebäcke überlegen sich unsere Bäcker und Konditoren immer etwas Besonderes. Je nach Jahreszeit werden Äpfel, Johannisbeeren, Birnen oder Kirschen eingesetzt. Viele Sorten sind mit Dinkelmehl gebacken und aus den guten Eiern gibt es leckeren Rührkuchen – goldgelb und besonders saftig.

DAUERGEBÄCK	PLU	VPE	ZUTATEN	
 Flammendes Herz Honigmarzipan macht unseren geschmackvollen Dinkelmürbteig noch leckerer.	399	Stück ca. 65 g	100% Dinkelmehl Typ 630, Butter , Honig marzipan, Puderzucker, Eiweiß , Johannisbeerkonfitüre, getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre (Spritzgebäck)	 • •
 Florentiner Das ursprüngliche Rezept kommt aus der schönen Stadt Florenz.	364	Stück ca. 60 g	Mandeln , Rohrzucker, Butter , Honig , Milch , getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre (Mandel-Karamell-Gebäck)	 • •
 Linzer Ecke Wie beim österreichischen Original aus gutem Dinkel-Mürbteig und mit feiner Johannisbeerkonfitüre.	291	Stück ca. 80 g	Rohrzucker, Butter , gem Haselnüsse , Dinkel-Vollkornmehl , Dinkelmehl Typ 630, Vanillezucker, Eier , Lebkuchengewürz, Reinweinstein-Backpulver, Steinsalz, Zimt, Zitronensaft, Johannisbeerkonfitüre, Aprikosenkonfitüre, Trinkwasser (Mürbteig)	 • •
 Mandelhörnchen Geschmeidiger Teig mit dem Geschmack von Marzipan und Mandeln.	358	Stück ca. 100 g	Honig marzipan, Mandeln , Rohrzucker, Eier , getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre (Mandel-Makronen-Gebäck)	 • •
 Müsliriegel Der Name kommt von den klassischen Zutaten des Müslis: wohlschmeckende und gesunde Saaten.	317	Stück ca. 80 g	Dinkel-Mürbteigboden , Butter , Honig , Sonnenblumenkerne, Kürbiskerne, Leinsaat, getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre (Mürbteig)	 • •
 Nougatstange Einfach köstlich!	689	Stück ca. 60 g	Dinkelmehl Typ 630, Butter , Dekorzucker, Eier , Kakao, Haselnüsse , Reinweinstein-Backpulver, Vanillezucker, Zimt, Füllung; Nuss -Nougatcreme, dunkle Schokoladenkuvertüre (Spritzgebäck)	 • •

 Nussecke Bio-Traditionell mit Honig statt Zucker und mit extra vielen Mandeln und Nüssen.	315	Stück ca. 70 g	Dinkel-Mürbteigboden , Butter , Honig , Mandeln , Haselnüsse , Sesam , getaucht in dunkle Schokoladenkuvertüre (Mürbteig)	 • •
 Ochsenauge Der fruchtige Geschmack der Konfitüre harmoniert wunderbar mit dem Butteraroma des Dinkelmürbteigs.	353	Stück ca. 95 g	Dinkel-Mürbteigboden , Himbeerkonfitüre, Honig marzipan, Rohrzucker, Weizenstärke , Mandeln , Eier (Mürbteig)	 •
 Schweinchentaler Klassisches Gebäck in typischer Herrmannsdorfer Form.	350	Stück ca. 50 g	Dinkel-Mürbteigboden , Johannisbeerkonfitüre Dekorpuder (Mürbteig)	 • •
PLUNDER	PLU	VPE	ZUTATEN	
 Croissant Über 18% gute Butter und 23% Milch machen das Croissant fast zu einer Milchspeise.	235	Stück ca. 70 g	Plunderteig	
 Nusscroissant Weizenvollkorn und 20% Nussfüllung.	232	Stück ca. 110 g	Vollkorn-Plunderteig, Nussfüllung , Aprikosenkonfitüre, Trinkwasser, Haselnüsse	
 Puddingbreze In die reichlich vorhandene Füllung kommen echte Bourbon-Vanille und Milch.	120	Stück ca. 120 g	Plunderteig, Vanillepudding (Maisstärke, Meersalz, Bourbon-Vanille, Milch , Rohrzucker) Butter streusel	
 Quarktasche Aus Plunderteig - schön locker. Die Quarkfüllung aus handgeschöpftem Topfen schmeckt leicht vanillig.	311	Stück ca. 120 g	Plunderteig, Quark füllung, Dekorpuder	
 Rosinenschnecke Mit etwas Aprikosenkonfitüre bestrichen – aber nicht so klebrig wie vom konventionellen Bäcker. Aus Weizenmehl.	234	Stück ca. 105 g	Plunderteig, Sultaninen, Aprikosenkonfitüre, Trinkwasser	
 Schokocroissant Die Füllung aus echter Bio-Schokolade zergeht auf der Zunge. In Kombination mit dem feinbuttrigen Croissant-Aroma einfach wunderbar.	231	Stück ca. 90 g	Plunderteig, mit Vollmilch schokolade gefüllt, dunkle Schokokouvertüre	

BLÄTTERTEIG		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Kirschtasche Statt in Nachbars Garten finden sich die (Sauer)Kirschen im mit frischer Bio-Butter hausgemachten Blätterteig wieder.	368	Stück ca. 200 g	Blätterteig, Sauerkirschen, Rohrzucker, Weizenstärke , Aprikosenkonfitüre, Fondant, Trinkwasser	
	Topfenleck Aus Blätterteig! Herrlich saftig und mit etwas Aprikosenkonfitüre bestrichen.	316	Stück ca. 200 g	Blätterteig Quark füllung, Aprikosenkonfitüre, Trinkwasser	
RÜHRKUCHEN		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Haselnusskuchen Schmeckt wunderbar nussig. Die Eier dafür werden immer frisch aufgeschlagen.	339	Stück ca. 800 g	Dinkelmehl Typ 630, Butter , gemahlene Haselnüsse , Rohrzucker, Eier , Milch , Vanillezucker, Reinweinstein-Backpulver, Steinsalz, dunkle Schokoladenkuvertüre (Rührteig)	
	Marmorkuchen Wunderbar schokoladig – wie hausgemacht!	300	Stück ca. 800 g	50% Dinkelmehl Typ 630, 50% Weizenstärke , Eier , Butter , Rohrzucker, Reinweinstein-Backpulver, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft, Kakao Steinsalz, Dekorpuder (Rührteig)	
	Sandkuchen Ein Klassiker – nicht nur zum Tee geeignet. Und gar nicht sandig, sondern locker-luftig.	302	Stück ca. 800 g	50% Dinkelmehl Typ 630, 50% Weizenstärke , Eier , Butter , Rohrzucker, Reinweinstein-Backpulver, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft, Steinsalz, Dekorpuder (Rührteig)	
	Zitronenkuchen Der feine Zitronengeschmack verdankt dieser Rührkuchen der frisch geriebenen Zitronenschale.	346	Stück ca. 800 g	50% Dinkelmehl Typ 630, 50% Weizenstärke , Eier , Butter , Rohrzucker, Reinweinstein-Backpulver, Vanillezucker, Rum, Zitronensaft, Zitronenschale, Steinsalz, Glasur: Fondant, Zitronensaft (Rührteig)	
HEFEGEBÄCK		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Butterzopf Unser Hefeteig ist durch die lange Reifung besonders feinporig und locker. Die Zugabe von Topfen macht den Zopf angenehm saftig.	271 272	Stück ca. 500 g	Hefeteig aus Weizenmehl , Aprikosenkonfitüre, Trinkwasser	
	Nusszopf Ein klassischer feiner Hefeteig, der Nusszopf mit viel guter Nussfüllung.	247 249	Stück ca. 750 g Stück ca. 2,5 kg	Hefeteig aus Weizenmehl , Nuss füllung, Aprikosenkonfitüre, Trinkwasser, gemahlene Haselnüsse	

	Rosinenzopf Die saftigen Rosinen halten den Zopf länger frisch. Etwas geriebene Zitrone rundet das Aroma ab.	257	Stück ca. 500 g	Hefeteig aus Weizenmehl , Rosinen, Mandeln , Aprikosenkonfitüre, Trinkwasser	
	Streuselschnecke Aus 100 % Dinkelmehl – mit feinen Butterstreuseln und etwas Quarkfüllung. Und gar nicht trocken!	685	Stück ca. 130 g	Hefe-Mürbteig, Quark füllung, Butter streusel	
SAISONPRODUKTE		PLU	VPE	ZUTATEN	
	Apfelkrapfen Schmalzgebäck mit frischen Äpfeln.	313	Stück ca. 90 g	Krapfenteig aus Weizenmehl , Äpfel, in Butter reinfett gebacken, getaucht in Rohrzucker	
	Auszogene Klassisch-bayrisch.	301	Stück ca. 85 g	Krapfenteig aus Weizenmehl , in Butter reinfett gebacken, getaucht in Rohrzucker	
	Krapfen Zur Faschingszeit backen wir die köstlichsten Krapfen mit verschiedenen Füllungen. In den Sorten Pflaume-Zimt Nougat Erdbeer-Limes	303 270 304 338	Stück ca. 90 g	Krapfenteig aus Weizenmehl , in Butter reinfett gebacken, Butter reinfett gebacken Gefüllt mit Aprikosenkonfitüre, Dekorpuder	
	Muttertagsherz Ein wunderbares Mürbeteig-Gebäckstück – wenn Sie „von ganzem Herzen“ danke sagen wollen. Jeweils nur saisonal im Mai lieferbar – immer in der Woche vor dem Muttertag.	342	Stück ca. 95 g	Dinkel -Mürbeteigboden, Himbeerkonfitüre, Honig marzipan Eier , Rohrzucker, Weizenstärke , Mandeln	
	Ostern Zum Osterfest gehören nicht nur die bunten Eier, auch das Festtagsgebäck ist ein „Muss“. Und das gerne auch schon ein paar Tage vor dem Fest: Osterfladen, -hasen und -lämmer in verschiedenen Größen und aus unterschiedlichen Teigen. Dinkel-Osterfladen, Butter-Osterfladen, Hefe-Osterhäschen, Osterhase aus Mürbeteig, Osterlamm				
	Weihnachten Zur Vorweihnachtszeit backen wir in Herrmannsdorf viele leckere Extrasorten: Vom saftigen Apfelbrot, über duftende Lebkuchen bis zu unseren feinen Platzerln – alles frisch aus der Backstube. Apfelbrot, Elisenlebkuchen, Elisenlebkuchen mit heller oder dunkler Schokolade, Engelsaugen, Vanillekipferl, Sand-Spritzgebäck, Nuss-Marzipan-Makronen, Sterntaler, Hefe-Nikolaus, Panettone, Marzipan-Schweinchen				

WECHSELNDE BLECKUCHEN	
	<p>Apfelkuchen Den Klassiker Apfel-Blechkuchen bieten wir Ihnen in unterschiedlichen Varianten an: Vom (saisonalen) traditionellen Apfelstrudel, über den gedeckten Mürbeteig-Apfelkuchen bis zum Apfel-Marzipankuchen. Alle kennzeichnet ihre moderate Süße und feines Apfelaroma.</p> <p>Apfelstrudel, Gedeckter Apfelkuchen, Apfel-Marzipankuchen</p>
	<p>Käsekuchen Unseren saftigen Käsekuchen gibt es ganz pur oder mit verschiedenen Früchten verfeinert – aber immer vom Blech.</p> <p>Je nach Saison: Käsekuchen mit Kirschen, Käsekuchen mit Johannisbeeren, Käsekuchen mit Pfirsich, Käsekuchen mit Mandarinen, Käsekuchen mit Mohn, Zupfkuchen</p>
	<p>Streuselkuchen Über aromatischen Früchten eine dichte Schicht Butterstreusel – einfach nur mmmmh!</p> <p>In den Sorten: Birne-Walnusskuchen mit Streuseln und Kirsch-Mohnkuchen mit Streuseln</p>
	<p>Buttermilch-Kokos-Kuchen Dieser Rührkuchen schmeckt dank der Kokosraspeln und der Früchte auch noch 2 Tage nach dem Backen herrlich frisch. Mit saisonal wechselnden Früchten.</p>
	<p>Früchte-Blechkuchen Wir haben – je nach Jahreszeit – Blechkuchen mit verschiedenen Früchten im Angebot.</p> <p>Rhabarber-Baiserkuchen, Johannisbeer-Baiserkuchen, Zwetschgendatschi, Vollkorn-Nusskuchen mit Kirschen</p>
	<p>Saisonkuchen Unsere Bäcker variieren – je nach Jahreszeit – immer wieder ihr Blechkuchen-Angebot.</p> <p>Gewürzschnitte, Linzer Schnitte, Rüblikuchen, Schokotarte</p>

NOTIZEN

EIGENE GRUNDTEIGE UND FÜLLUNGEN	
Roggen-Natursauerteig	Roggen -Vollkornmehl, Trinkwasser
Dinkel-Natursauerteig	Dinkel -Vollkornmehl, Trinkwasser, Roggen -Sauerteig
Heller Roggen-Natursauerteig	Roggenmehl Typ 997, Trinkwasser, Roggen -Sauerteig
Restbrot	Unsere nicht verkauften Roggen - und Weizen brote ohne Körner, gehäckselt und in Trinkwasser eingeweicht. Sehr gut für Geschmack und Frischhaltung.
Blätterteig	Weizenmehl Typ 550, Butter , Trinkwasser, Steinsalz
Butterstreusel	Dinkelmehl Typ 630, Butter , Rohrzucker, Vanillezucker
Dinkel-Mürbteigboden	Dinkelmehl Typ 630, Butter , Rohrzucker, Eier , Reinweinstein-Backpulver, Zitronensaft, Steinsalz
Hefeteig	Weizenmehl Typ 550, Milch , Butter , Eier , Rohrzucker, Topfen mager, Hefe, Zitronensaft, Zitronenschale, Steinsalz
Weizenmürbteig	Weizenmehl Typ 550, Butter , Rohrzucker, Eier , Reinweinstein-Backpulver, Zitronensaft, Steinsalz
Hefe-Mürbteig	Dinkelmehl Typ 630, Butter , Rohrzucker, Eier , Milch , Topfen , Hefe, Steinsalz, Reinweinstein-Backpulver, Zitronensaft
Plunderteig	Weizenmehl Typ 550, Milch , Butter , Rohrzucker, Hefe, Eier , Bio-Backmittel, Steinsalz
Kirschfüllung	Sauerkirschen, Rohrzucker, Weizenstärke
Mohnfüllung	Milch , gequetschter Mohn, Rohrzucker, Vanillepuddingpulver, Mandeln , Semmelbrösel
Nussfüllung	Haselnüsse , Honig , Semmelbrösel, Milch , Trinkwasser, Eier , Kakao, Rum
Quarkfüllung	Handgeschöpfter Topfen mind. 20% Fett i. Tr., Rohrzucker, Eier , Butter , Vanillepuddingpulver, Zitronensaft, Steinsalz
ZUTATEN DER ZUGEKAUFTEN KOMPONENTEN	
Bio-Backtriebmittel	Reinweinstein-Backpulver
Brezellaug	Wasser, Natronlauge 36% NaOH
Vollmilch-Schokoladenuvertüre	Rohrohrzucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Kakaomasse, Kakaogehalt mind. 41%
Dunkle Schokoladenuvertüre	Vollrohrzucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaogehalt mind. 70%
Honig-Marzipan	Mandeln , Honig , Wasser
Nuss-Nougatcreme	Haselnüsse 45%, Rohrzucker, Palmfett ungehärtet, Vollmilchpulver , entölter Kakao, Bourbon Vanille
Aprikosenkonfitüre	Rohrohrzucker, Aprikosen, Geliermittel: Pektin, Zitronensäure
Erdbeerkonfitüre	Rohrohrzucker, Erdbeeren, Geliermittel: Pektin, Zitronensäure
Himbeerkonfitüre	Rohrohrzucker, Himbeeren, Geliermittel: Pektin, Zitronensäure
Johannisbeerkonfitüre	Rohrohrzucker, Johannisbeeren, Geliermittel: Pektin, Zitronensäure
Pflaumenmus	Pflaumen, Rohrohrzucker, Zimt, Anis, Sternanis, Nelken
Fondant	Zucker, Glukosesirup, Trinkwasser
Dekorzucker	Zucker, Dextrose, Palmfett, Maisstärke
Vanillepuddingpulver	Maisstärke, Meersalz, Bourbon-Vanilleextrakt

REGISTER WURST UND SCHINKEN

ARTIKEL	PLU	SEITE
Ansbacher	821	09
Apfel-Griebenschmalz im Glas	949	26
Bauchspeck	800	22
Bauern-Schwarze	953	04
Bauernkrainer	901	16
Bauernschmaus	902	04
Bergsteigerwurst	843	16
Bierkugel	853	09
Bierschinken	904	09
Blutwurst, frisch	905	06
Bratensülze	977	06
Bresaola	895	22
Brotzeitring	944	16
Brotzeitwammerl	932	16
Bäckchenpresssack rot	899	05
Bäckchenpresssack weiß	898	05
Bärlauchbratwurst, gebrüht	869	15
Bärlauchbratwurst, roh	872	15
Bärlauchwurst	854	16
Cabanossi	906	16
Chorizo Dulce	861	18
Chorizo Picante	859	18
Coppa	820	22
Coppa di Testa	1076	06
Corned Beef	907	05
Cumberland	891	13
Currykrainer	848	08
Currywurst	871	13
Debreziner	844	08
Dicker Griller	1011	13
Die Rote	1086	13
Edelsalami	822	18
Feine Hof-Leberwurst im Glas	910	26
Feine Leberpastete mit grünem Pfeffer	1037	25
Feine Leberpastete mit Preiselbeeren + Pilzen	1036	25

Feine Leberwurst	909	04
Feine Leberwurst SB	14201	07
Feine Weiße	1001	13
Fenchelsalami	834	19
Feurige Bratwurst	1044	13
Fleischwurst	1066	09
Fleischwurst	936	10
Frische Blutwurst	905	06
Frische Leberwurst	935	06
Frühstücksfleisch im Glas	6910	26
Gebrühte Bärlauchbratwurst	869	15
Gebrühte Körber'sche Bratwurst	1012	134
Gebrühte Lammbatwurst Orient	1297	14
Gebrühte Lammgriller	1013	14
Gebrühte Rostbratwurst	1018	14
Geflügel-Bierschinken	1022	09
Geflügel-Gelbwurst	1021	09
Geflügel-Gelbwurst SB	827	11
Geflügel-Paprikawurst	1023	09
Geflügel-Schinken	999	21
Geflügel-Wiener SB	1015	11
Geflügelpaté	1030	25
Geflügelpaté im Glas	6952	26
Geflügelsülze	839	05
Gekochte Rinderzunge	842	24
Gelbwurst	914	10
Gelbwurst mit Petersilie	915	10
Gelbwurst SB	14004	11
Geräuchertes	802	22
Griebenschmalz	916	24
Grillschnecke	978	15
Grobe Hof-Leberwurst im Glas	918	26
Grobe Leberwurst	917	04
Haussalami	885	18
Haussalami SB	14019	20
Hirschsalami	877	19

Hof-Leberwurst im Glas, fein	910	26
Hof-Leberwurst im Glas, grob	918	26
Honigkrustenschinken	1045	21
Jagdwurst	922	10
Kaiserfleisch	804	21
Kalbfleischsülze	924	05
Kalbsbratensülze	1042	06
Kaminwurzen	992	16
Karreeschinken	579	23
Kassler mit Rosmarin	837	21
Kassler Nacken roh	506	23
Kassler Ripperl	989	21
Kassler Ripperl roh, geräuchert, gepökelt	988	23
Knoblauchspeck	810	17
Knochenschinken	805	23
Kochschinken	815 878	21
Kohlwurst im Ring	847	11
Kräuterleberwurst	929	04
Kräuterleberwurst im Glas	930	26
Kräuterschinken vom Schwein	809	21
Käsebierwurst	967	10
Käsekrainer	1002	08
Körber'sche Bratwurst, gebrüht	1012	13
Körber'sche Bratwurst, roh	856	14
Lachsschinken	831	23
Lammbatwurst mit Minze, roh	1006	15
Lammbatwurst Orient, gebrüht	1297	14
Lammbatwurst Orient, roh	1295	14
Lammgriller, gebrüht	1013	14
Lammgriller, roh	1004	14
Lammsalami	730	19
Lammsalami SB	14613	20
Lammschinken im Rosmarinmantel	830	22

Lardo	577	23
Leberkäsbrät	983 981 982	12
Leberkäsbrät weiß	3039 3038 927	12
Leberkäs'	934	12
Leberkäs' weiß	925	12
Leberpastete mit grünem Pfeffer, fein	1037	25
Leberpastete mit Preiselbeeren + Pilzen, fein	1036	25
Leberwurst, fein SB	14201	07
Leberwurst, frisch	935	06
Leberwurst fein	909	04
Leberwurst grob	917	04
Lyoner	936	10
Max und Moritz	896	10
Max und Moritz SB	14013	11
Mettenden	866	17
Mettwurst	937	20
Milzwurst	928	24
Ochsenleberpastete	845	25
Ochsenmaulfleisch	1064	24
Osterschinken	826	24
Paprikawurst	939	10
Pastrami	439	22
Pfefferbeißer	942	17
Pfefferbeißer SB	14603	17
Pfeffersalami	855	18
Pfälzer	941	08
Pistazienwurst	912	10
Presssack schwarz	945	05
Presssack weiß	946	06
Regensburger	947	08
Rinder-Bockwurst	1026	08
Rinder-Landjäger	933	17
Rinder-Landjäger SB	14605	17
Rinderrauchsalami	803	18
Rindersaftschinken	813	22

Rindersalami	811	19
Rindersalami SB	14611	20
Rinderzunge, gekocht	842	24
Rindfleischsülze	583	06
Rindsbratwurst, gebrüht	1219	14
Rindsbratwurst, roh	1027	14
Roastbeef aus der Nuss	952	22
Roh-Polnische	943	17
Rohe Bärlauchbratwurst	872	15
Rohe Körber'sche Bratwurst	856	14
Rohe Lammbratwurst mit Minze	1006	15
Rohe Lammbratwurst Orient	1295	14
Rohe Lammgriller	1004	14
Rohe Rindsbratwurst	1027	14
Rohe Rostbratwurst	1008	14
Rostbratwurst, gebüht	1018	14
Rostbratwurst, roh	1008	14
Roter Bäckchenpresssack	899	05
Röstzwiebel-Leberwurst	884	04
Röstzwiebel-Leberwurst SB	14200	07
Rückenspeck	814	23
Salami Calabrese	1084	19
Salami Lombarda	887	19
Salami Milano	832	19
Salami nach Art der Szegedi	886	19
Salsiccia	664	15
Schinken-Krakauer	851	10
Schinken-Rotwurst	956	05
Schinken-Rotwurst im Glas	957	26
Schinkenleberkäs'	841	12
Schinkenleberwurst	897	04
Schinkenmettwurst	958	20
Schinkensülze	959	06
Schwarzer Presssack	945	05
Schweineschmalz	965	24
Schweinskopfsülze	966	06
Schweinswürstl	1007	15
Spargelschinken	808	24

Speckrotwurst	969	05
Stadtwurst	963	11
Stuttgarter Leberkäs'	971	12
Tiroler Schinken	817	23
Ungarische Salami	835	19
Wacholderschinken	829	22
Wammerl	800	22
Weihnachtliche Paté	1033	25
Weihnachtsschinken	826	24
Weißer Bäckchenpresssack	898	05
Weißer Leberkäs'	925	12
Weißer Presssack	946	06
Weißes Leberkäsbrät	3039 3038 927	12
Weißwurst	1009	08
Wiener	973	09
Wiener SB	14012	11
Wildpastete	1077	25
Winzling	938	17
Winzling SB	14604	17
Wollwurst	1010	09
Zungenrotwurst	3033	05
Zwiebelmettwurst	976	20

REGISTER SPEZIKÜCHE

Beeren-Rotkraut-Salat	2465	33
Blaukraut	6914	35
Bolognese-Sauce	555	30
Bulgursalat	2360	33
Chili con Carne	646	29
Chilipflanzerl	1134	28
Chli-Ingwer-Marinade	6295	35
Coleslaw	3665	34
Curry-Sauce	6630	30
Curry-Wurst	6290	29
Dicke Bohnen-Salat	6616	34
Erbsensuppe mit Wienern	777	31

Fleischpflanzerl	481	28
Flädle	6647	31
Geflügel-Bolognese	771	30
Geflügel-Curry	6289	29
Geflügel-Frikassee	7195	29
Geflügelbrühe	596	30
Gemüse-Bolognese	681	30
Gemüsebrühe	651	30
Gemüsepflanzerl	1152	28
Grünkohl	6926	35
Gulaschsuppe	6929	31
Gärtner-Maultaschen	1717	32
Kalbfleischpflanzerl	1188	28
Kalbsfond	567 558	30
Karotte-Ingwer-Suppe	6925	31
Karottensalat	2362	34
Kartoffelrösti	14023	31
Kartoffelsalat	2359	34
Kaspressknödel	6811	31
Kaspressknödel Theke	1298	29
Kichererbsensalat	6687	34
Kürbis-Maultaschen	1215	32
Kürbissuppe	6928	35
Lammfond	560	30
Lampflanzerl	728	28
Landhuhn in der Brühe	770	35
Lasagne Bolognese	6648	32
Lasagne Gemüse	6645	32
Lasagne Spinat	6727	32
Leberknödel	6627	32
Linsensalat	2420	34
Linsensuppe	6927	31
Lupinenpflanzerl	4708	28
Mariniertes Gemüse	6649	34
Maultaschen Klassisch	1128	33
Meat Pie	6698	33
Minz-Zitronen-Marinade	6294	36
Ochsenmaulsalat	1078	34

Ogmachter Kas	1211	34
Quiche Kürbis	6690	33
Quiche Kürbis Imbiss	6691	33
Quiche Lorraine	6650	33
Quiche Lorraine Imbiss	6613	33
Quiche Lupinen	6688	33
Quiche Lupinen Imbiss	6277	33
Quiche Spinat	6652	33
Quiche Spinat Imbiss	6614	33
Quinoasalat	6024	35
Rinder-Gulasch	6900	29
Rinder-Roulade	6275	29
Rinderbrühe	557	30
Rindfleisch in der Brühe	595	29
Rote Bete-Salat	2361	35
Saucen-Essenz	569	36
Sauerbraten	6901	29
Sauerkraut	6913	36
Schweinebratensauce	550	31
Semmelknödel	6628	32
Speckknödel	6644	32
Spinatknödel	6636	32
Tomatensuppe	6955	31
Weißkrautsalat	2363	35
Wurstsalat	6714	35
Wildfond	1538	36
Wildragout	776	36
Zwiebelkuchen	6678	33
Zwiebelkuchen Imbiss	6615	33

REGISTER BROT

Baguette mit Natursauerteig	140	40
Butter-Toastbrot	113	40
Ciabatta	138	40
Dinkel-Kamut Brot	128	38
Dinkelbrot	122	38
Emmer72	142	38
Emmerbrot	174	38
Essenerbrot	156	38
Focaccia	168	41
Französisches Baguette	384	40
Französisches Landbrot	170 181	41
Haferbrot	112	41
Helles Dinkelbrot	134	40
Hofbrot	188	41
Holzofenbrot	121 102	38
Kerndllaib	104	38
Krustenbrot	124	38
Parisiene	143	40
Roggenbrot	106	38
Rustikus	126	40
Saatenbrot	154	39
Schwarzbrot	297	41
Schweinchenbrot	146 185	39
Sechskornbrot	191	39
Sonnenblumenbrot	110	39
Sonnenhausener Laib	100	39
Toskaner	117	41
Walnussbrot	163	41

REGISTER SEMMELN & BREZN

Bauernsemmel	229	42
Brotzeitkranz	215	45
Ciabattasemmel	228	42
Dinkelbreze, Vollkorn	223	44
Dinkelkastanie	161	42
Dinkelseelen	252	42
Dinkelsemmel, hell	241	42
Dinkelsemmel, Vollkorn	217	44
Doppelsemmel	204	42
Helle Dinkelsemmel	241	42
Helle Semmel	200	42
Helle Walnusssemmel	278	45
Käsebrezn	202	43
Käsestange	237	42
Knödelbrot	261	45
Körnersemmel	218	43
Krusti	213	43
Kürbiskernsemmel	212	43
Laugenbrezn	220	43
Laugenknoten	236	43
Laugenstange	225	43
Mohnsemmel	201	43
Mohnzöpferl	222	43
Petit Pain	216	44
Rosinensemmel	227	44
Schrippe	203	44
Semmel, hell	200	42
Semmel, Vollkorn	210	44
Semmelbrösel	250	45
Semmelkranz	268	45
Sesamsemmel	205	44
Toscanino	133	45
Vollkorn-Dinkelbreze	223	44
Vollkorn-Dinkelsemmel	217	44
Vollkornsemmel	210	44
Vollkornstangerl	253	44
Walnusssemmel, hell	278	45

REGISTER KUCHEN & GEBÄCK

Apfelkrapfen	313	49
Apfelkuchen		50
Auszogene	301	49
Buttermilchkuchen		50
Butterzopf	303	48
Croissant	235	47
Flammendes Herz	399	46
Florentiner	364	46
Früchteblechkuchen		50
Haselnusskuchen	339	48
Kirschtasche	368	48
Krapfen, diverse Sorten		49
Käsekuchen		50
Linzer Ecke	291	46
Mandelhörnchen	358	46
Marmorkuchen	300	48
Muttertagsherz	342	49
Müsliriegel	317	46
Nougatstange	689	46
Nusscroissant	232	47
Nussecke	315	47
Nusszopf	247	48
Ochsenaugen	353	47
Osterg Gebäck		49
Puddingbreze	120	47
Quarktasche	311	47
Rosinenschnecke	234	47
Rosinenzopf	257	49
Saisonkuchen		50
Sandkuchen	302	48
Schokocroissant	231	47
Schweinchentaler	350	47
Streuselnschnecke	685	49
Streuselkuchen		50
Topfenleck	316	48
Weihnachtsgebäck		49
Zitronenkuchen		48



enthält Schweinefleisch
(bei Backwaren: mit Schweineschmalz)



enthält Kalb- oder Rindfleisch



enthält Lammfleisch



enthält Wild



vegetarisch



enthält Geflügel



enthält Pökelsalz



hefefrei



weizenfrei

Da sich die Rezepte ändern können, ist es möglich, dass die Broschüre nicht immer ganz auf dem aktuellen Stand ist – um sicherzugehen fragen Sie bitte nach den Zutatenlisten.

Alle Informationen Stand Juni 2023
Änderungen vorbehalten.

DE-ÖKO-003



Bestellungen:

Telefon: 08093.9094-19, -30, -63

Fax: 08093.9094-32

Mail: bestellungen@herrmannsdorfer.de

Herrmannsdorfer

Herrmannsdorfer Landwerkstätten Glonn GmbH & Co. KG
Herrmannsdorf 7, 85625 Glonn, Tel. 08093.9094-0, herrmannsdorfer.de