

# Verführerische Osterfreuden



Das gehört einfach in jedes Nest:

**Zarte Vollmilch-Schokolassen** 80g **2,75 €**  
liebevoll verziert mit weißer Schokolade, von Rosengarten

**knusprige Osterhasenkekse** 150g **2,55 €**  
getaucht in Vollmilchschokolade, von Rosengarten

## Süße Geschenkideen

von Meybona - ab KW 11

### Osterschokolade "Bärchen"

Eine Tafel Bio-Vollmilchschokolade, 35% Kakao, mit süßem Ostermotiv. Ideal fürs Osternestchen!

100g **1,95 €**

### Cranberry-Kokos - Collage

Eine volle Tafel Vollmilchschokolade, 35% Kakao, bestreut mit Cranberries und Kokosflocken.

100g **3,95 €**

### Kirsch-Mohn - Collage

Eine volle Tafel weiße Schokolade, 35% Kakao, bestreut mit Kirschstückchen und Mohn.

100g **3,95 €**

**Collage Schokoladen** sind feinste Schokoladen mit aromatischen Früchten und Gewürzen. Zuerst schmeckt man die einzelnen Zutaten - jede für sich eine Köstlichkeit. Dann verschmelzen alle Aromen zu einem einzigen Genuss, der alle Sinne berührt. Der Kakao wird von der Bohne bis zur fertigen Tafel feinsten Schokolade mit größter Sorgfalt verarbeitet. Fast 90 Jahre Tradition und Erfahrung stecken in jeder einzelnen Meybona Schokolade. Bei Collage werden Sie genau das herauschmecken. Genießen Sie einen entspannten Moment zum Dahinschmelzen.

ab KW 11

## Fonds - zum Verfeinern

**Hühnerfond** 390ml-Glas **4,45 €**

Kräftiger Geschmack nach Gemüse und Hühnerfleisch. Helle, gelbliche Farbe, lactose- und glutenfrei.

**Rinderfond** 390ml-Glas **4,45 €**

Kräftiger Geschmack nach Gemüse und Rinderfleisch. Helle, braune Farbe, lactose- und glutenfrei.

**Gemüsefond** 390ml-Glas **4,45 €**

Kräftiger Geschmack, helle, gelbliche Farbe, lactose- und glutenfrei.



### Frühlingskuss-Kräutertee von Sonnentor

20 Btl. **3,15 €**

Erfrischende und kühlende Kräutertee-Mischung mit Lemongras, Pfefferminze und Kardamom im praktischen Aufgussbeutel. Kardamom verleiht der aromatischen Kräutermischung die richtige Würze. So wie die Sonnenstrahlen des Frühlings die Erde wieder erwärmen, bringt diese genussvolle Mischung unsere Herzen zum Lachen.

Mit einer Frühlings-Geschenkkarte!!!

## Edle Hirschspezialitäten

**Hirschschinken** ca. 100g **3,89 €** / 100g

Zutaten: 100 % Hirschfleisch und Gewürze. Eingelegt in Salzlake und über Buchenholz geräuchert. Vom Biolandhof Bäumler aus Hahnbach.

**Hirschschinken eingelegt in Rotwein** ca. 100g **3,99 €** / 100g

Zutaten: 100 % Hirschfleisch, Gewürze und Rotwein. Eingelegt in Salzlake und in Rotwein, über Buchenholz geräuchert. Vom Biolandhof Bäumler aus Hahnbach.

**Hirschsalami** ca. 200g **2,99 €** / 100g

Die magere, würzige Wurst mit ausgewogenem Wildaroma enthält 80 % Hirschfleisch, 20 % Schweinespeck und Gewürze, vakuumiert. Vom Biolandhof Bäumler aus Hahnbach.

Nur zwei Wochen lang:



# Schafs- und Ziegenkäse in leckeren Sorten



Nur in KW 12 & 13

## Oster-Paket Schaf/Ziege für ca. 14,90 €

### Schafstörtchen

ca. 120g

Verschiedene Kompositionen mit bunten Kräutern, Nuss oder Feige.

### Schafcamembert

ca. 140g

Fein im Geschmack!

### Ziegen-Butterkäse mit Bockshornklee

ca. 150g

Nussig-mild mit würzigem Nachhall - ein toller Bursche!

### Ribeaupierre

ca. 150g

Ziegenkäse nach original Elsässer Rezeptur, Rindenbehandlung mit Weißwein!

Für alle Schafs- und Ziegenkäseliebhaber unter unseren Kistenkriegern haben wir für zwei Wochen eine attraktive Auswahl zusammengestellt.

Leckere Schafstörtchen und Schafcamembert von der Hofkäserei Wohlfahrt - handwerklich hergestellt von Schafmilch aus dem Oberpfälzer Jura. Dazu gibt es Ziegen-Butterkäse mit Bockshornklee und Ribeaupierre zur Abrundung.

Wir wünschen guten Appetit!



ab KW 11

## Herrlicher Fisch

aus kontrolliert ökologischer Haltung

### Irischer

**Räucher-Lachs** **6,25 €** / 100g

geräuchert, in zarte Scheiben geschnitten, vakuumverpackt, 100g-Packung

### Forellenfilet

**3,55 €** / 100g

(Regenbogenforelle)

vom Weiherblasch aus der Oberpfalz, geräuchert, vakuumiert, ca. 180g

### ganze Forelle

**2,45 €** / 100g

(Regenbogenforelle)

vom Weiherblasch aus der Oberpfalz, geräuchert, vakuumiert, ca. 250g

## Ziegenfrisch im Schinkenmantel

Leckerer Ziegenfrischkäse in herzhaften Schinken gewickelt. Einfach in den Backofen damit und zu Pellkartoffeln genießen!

Ein Genuss!  
**2 x 55g 4,95 €**



# Unsere Weinempfehlungen zu Ostern

vom Weingut Erbaluna aus Italien

## Das Weingut Erbaluna

Das kleine historische Dorf La Morra liegt auf einem Hügel, im Herzen der Region Langa/Piemont, knapp 60 km südlich von Turin. Im Piemont gibt es viele solche schönen Orte. Was jedoch La Morra ganz besonders macht, ist die Aussicht: Nach Westen und Norden erstreckt sich das unglaubliche Panorama der Alpen, nach Osten und Süden die Hügel der Langhe. Nur wenige Minuten unterhalb von La Morra liegt das Weingut Erbaluna der Brüder



**Andrea und Severino Oberto.** Das Weingut gehört der Familie Oberto schon seit Jahrzehnten. 1985 haben die Brüder Andrea und Severino den Betrieb auf biologischen Landbau umgestellt. Mit neuen Anbaumethoden kam auch ein neuer Name für den Betrieb, der sich seitdem

"Erbaluna" nennt. Für sie ist die biologische Landwirtschaft der Weg zurück zum Bewusstsein für ihre Region und die Erde. Ein Bewusstsein, das in den vergangenen Jahren verloren gegangen zu sein scheint.

## Barbera d'Alba DOC 0,75l 10,75 €

Dieser trockene Wein aus 100% Barbera Trauben besticht durch sein intensives Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Fruchtiges Bukett nach reifen Früchten, gehaltvoller Geschmack mit milder Säure. 6 Monate im Fass gereift.

**Passt gut zu Wurst und pikantem Käse.**

## Barolo DOCG 0,75l 24,90 €

Samtig weicher und trockener Rotwein aus 100% Nebbiolo-Trauben. Rubinrot mit orangen Reflexen duftet der Wein intensiv nach Veilchen, Rose, Lakritze und edlem Holz. 2 Jahre in großen Eichenfässern gereift. **Passt hervorragend zu Wildbraten, Schmorbraten und kräftigem Käse.**

## Nebbiolo Langhe DOC 0,75l 10,75 €

Der rubinrote Nebbiolo besitzt ein profundes Bukett nach Erdbeere und Himbeere und ist aus 100% Nebbiolo Trauben. Sein Geschmack ist harmonisch und trocken mit leichter Holznote. Dieser Rotwein **empfiehlt sich zu dunklem Fleisch und Kaninchen.**

# Bestellschein

Kalenderwoche  
10 11 12 13

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Schokohase</b>	<b>St.</b>	<b>2,75 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hasenkekse</b>	<b>150g</b>	<b>2,55 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Osterschokolade</b>	<b>100g</b>	<b>1,95 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Cranberry-Kokos</b>	<b>100g</b>	<b>3,95 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Kirsch-Mohn</b>	<b>100g</b>	<b>3,95 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Osterlamm</b>	<b>350g</b>	<b>9,95 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Osterbrot</b>	<b>500g</b>	<b>3,95 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Frühlingskuss-Tee</b>	<b>20 Btl.</b>	<b>3,15 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Eierlikör</b>	<b>0,5l</b>	<b>13,95 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Osterschinken</b>	<b>100g</b>	<b>2,65 €</b>
				geschnitten		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Osterschinken</b>	<b>1kg</b>	<b>23,50 €</b>
				im Stück		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hirschschnitten,</b>		
				geschnitten	<b>ca.100g</b>	<b>3,89 €/100g</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hirschschnitten,</b>		
				eingelegt in Rotwein	<b>ca.100g</b>	<b>3,99 €/100g</b>
				geschnitten		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hirschsalam</b>		
				im Stück	<b>ca.200g</b>	<b>2,99 €/100g</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Hühnerfond</b>	<b>390ml</b>	<b>4,45 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Rinderfond</b>	<b>390ml</b>	<b>4,45 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Gemüsefond</b>	<b>390ml</b>	<b>4,45 €</b>

Kalenderwoche  
10 11 12 13

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Irischer Räucherlachs</b>	<b>St.</b>	<b>6,25 €</b>
				100g, geschnitten		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Forellenfilet</b>	<b>ca. 180g</b>	<b>3,55 €/100g</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>ganze Forelle</b>	<b>ca. 250g</b>	<b>2,45 €/100g</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Lammkiste</b>		<b>18,90 €/kg</b>
				gemischt, 3kg-Kiste		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Kaninchen</b>		<b>28,90 €/kg</b>
				ganz, ca. 1,8 kg		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Putenschnitzel</b>		<b>27,90 €/kg</b>
				4 Stück ca. 600g		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Putenbrust</b>	<b>ca. 1kg</b>	<b>26,90 €/kg</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Osterpaket Schaf/Ziege</b>	<b>ca. 14,90 €</b>	
				mit Schaftörtchen, Schafcamembert, Ziegen-Butterkäse und Ribeaupierre		
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Ziegenfrischkäse</b>		
				im Schinkenmantel	<b>2x55g</b>	<b>4,95 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Barbera d'Alba</b>	<b>0,75l</b>	<b>10,75 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Barolo DOCG</b>	<b>0,75l</b>	<b>24,90 €</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<b>Nebbiolo Langhe</b>	<b>0,75l</b>	<b>10,75 €</b>

Name/Anschrift:.....  
.....

Sie erreichen uns täglich von 8<sup>00</sup>-12<sup>00</sup> am Telefon: **09665/95015**, Fax: **09665/95016**  
Email: **info@hutzelhoef.de** **www.hutzelhoef.de**

DE-037-Öko-Kontrollstelle



**ökokiste**  
natürlich - frisch - frei Haus

# OSTERN 2010

Liebe Leut',

so wie es gerade den Anschein hat, hält der Frühling nun doch seinen Einzug. Und das ist auch gut so, denn schließlich naht Ostern schon in großen Schritten und wer will sich da nach der langen Fastenzeit nicht mit leckeren Schmankerln und Süßigkeiten verwöhnen?

Auch wir haben uns auf die Suche nach kulinarischen Osterspezialitäten gemacht und **können Sie nun mit vielen, neuen Osterfreuden & Genüssen überraschen:**

So gibt's z. B. auf vielfachen Wunsch erstmals ein gebackenes Osterlamm, herrlichen Eierlikör, herzhaft saftigen Hirsch- und Osterschinken, Kaninchen, Putenfleisch und natürlich viel Schokoladiges.

Na, wenn das kein schönes Frühlingserwachen gibt?!  
Ihr



(Abteilung für sehenwoderHaseläuft!)

## Festliche Braten

Auslieferung nur in KW 13!

### Lammkiste 3kg 18,90 €/kg

Von der demeter-Schäfferei Schenk aus Deining in der Oberpfalz. Eine Mischung besonders hochwertiger und edler Lammteile: Rücken, Keule, Schulter und Hax'l. **Etwas zum Schwelgen!**

### Kaninchen, ganz ca. 1,8kg 28,90 €/kg

von der Biometzgerei Pichler, *Bioland*

### Putenschnitzel 4 St. ca. 600g 27,90 €/kg

von der Biometzgerei Pichler, *Naturland*

### Putenbrust ca. 1kg 26,90 €/kg

von der Biometzgerei Pichler, *Naturland*

Im Gegensatz zur EG-Ökoverordnung, welche bis zu 20% konventionelles Futter zulässt, besteht die Biometzgerei Pichler bei ihren Landwirten auf eine 100%ige, möglichst hofeigene Biofütterung; denn nicht die maximale Gewichtszunahme der Tiere in kürzester Zeit, sondern ein natürliches, gesundes Wachstum ist für sie von größter Bedeutung. Um den Tieren den sinnlosen Transportstress zu ersparen erfolgt die Schlachtung der Tiere stets ortsnah, das heißt möglichst in der Nähe des Bio-Hofes. Somit wird sichergestellt, dass das Fleisch nicht mit unnötigen Stresshormonen wie z. B. Adrenalin angereichert ist.

Alle Angebote gelten nur solange der Vorrat reicht!

## Süßes Osterbrot

Gebacken mit einer Mischung von hellem- und Vollkornmehl, mit Rohrohrzucker, Rosinen, Zitronat und Orangeat! Von der demeter-Bäckerei Kraus aus Weigendorf-Oed.

**500g 3,95 €**

Nur in KW 13:

## Osterlamm (Dinkel)

Gebacken von der Bio-Hofbäckerei Mauracher. Der saftige Teig enthält Ei, Rohrohrzucker, Butter, ausgesiebt Dinkelmehl, Maisstärke, Zitronenschale, Vanille und Steinsalz. Ohne Weizen, Hefezusatz und Nüsse. Foliert.

**350g 9,95 €**

## Eierlikör

Nach altem Hausrezept auf kaltem Wege hergestellt. Durch dieses schonende Verfahren und den hohen Eigelb-Anteil erhält er seine satte gelbe Farbe und die feine Konsistenz. Abgerundet mit natürlicher Bourbon-Vanille.

Alkohol: 20 % vol.  
**0,5l 13,95 €**

ab KW 11

## Osterschinken

**100g 2,65 €**

geräuchert und gekocht, fertig in Scheiben geschnitten!

## Osterschinken

**1kg 23,50 €**

geräuchert und gekocht, herrlich saftig!

**Mehr Schinkenspezialitäten zum Osterfest**  
<<< siehe Innenseite >>>

