

Stay with me

*AUCH IM SOMMER

Wusstest du, dass du Bio-Held:in bist? Denn mit deiner regelmäßigen Bestellung unterstützt du uns und unsere Bio-Partner bei der Planung. Du leistest so einen wertvollen Beitrag zu unserem Nix-Wegwerfen-Kreislauf.

ENTDECKE UNSERE PRODUKTVIelfALT

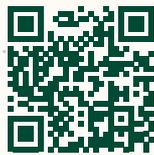
Gerade jetzt ist die Fülle an heimischem Gemüse und Obst am größten. Die Kühe geben ihre Milch und die Hennen legen ihre Eier. Wenn du mal nicht so viel Gemüse und Obst brauchst, wirf doch einen Blick in unseren Online-Bioladen ehe du das nächste Mal deine Biokiste pausierst. Statt mit Gemüse und Obst versorgen wir dich auch gerne mit haltbaren Lebensmitteln wie Mehl, Nudeln, Getränken und Co. Auch Grill-Briketts, Sonnencreme, Zahnpasta, Kaffeefilter und Waschmittel kannst du dir mit deiner Biokiste liefern lassen.

INDIVIDUELL EINKAUFEN

So einfach geht's: In deinem Kundenkonto kannst du Gemüse und Obst, das du gerade nicht brauchst, herausnehmen und Dinge deines Bedarfs hinzufügen. Pass deine Biokiste an deine Pläne an und genieße deinen Sommer!

SOMMER, SONNE, LEICHTIGKEIT

Ideen für deinen angenehmen Sommer mit der Biokiste:



SONNENCREME & SOMMERPERLE
statt Salat & Co.



19. - 20.
SEPTEMBER
Save the date!



35 Jahre
Stunden
*JUBILÄUMSFEST

FEIERE 35 JAHRE BIOHOF MIT UNS
35 Stunden lang. Mit einem abwechslungsreichen Programm unter dem Motto „Einladung zu einem besseren Leben“.

Das Programm findest du unter:
www.biohof.at/35jahre

Achtung
GEÄNDERTE
KUNDENSERVICE-ZEITEN:

Mo - Do: 8 - 16 Uhr
Fr: 8 - 15 Uhr

AB
30. JUNI

BEEREN-TOPFENKUCHEN

10 PERSONEN · 50 MINUTEN

120 g Butter
120 g Zucker
4 Eigelb
240 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Prise Salz
35 g Schlagobers
250 g Topfen
40 g Butter
100 g Puderzucker
4 Eiklar
1 Tasse Felsenbirnen
(oder andere Beeren)
Butter & Mehl fürs Blech

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Salz und Schlagobers unterheben. Backblech fetten und mit Mehl bestreuen. Dann den Teig darauf streichen. Topfen, zerlassene Butter und Puderzucker mixen. Das Eiklar zu Schnee schlagen und unterheben. Die Masse anschließend auf den noch nicht gebackenen Teig streichen. Die gewaschenen Beeren darüber verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze 30-40 Minuten lang backen. Noch heiß mit Puderzucker bestreuen oder mit einer Marmelade nach Belieben glasieren.

MEHR INSPIRATION:

[www.biohof.at/
rezepte](http://www.biohof.at/rezepte)



Felsenbirnen

*VON SIMON & THERESA
HINTERPLATTNER



Leicht marzipanartig
im Geschmack

Hervorragend für Gelees,
Chutneys, Beerenkuchen
und Cremedesserts

Simon und Theresa Hinterplattner (vulgo Spitzlehrer) aus Mauthausen kultivieren auf 5,5 ha v.a. Raritäten und Exoten. BIO ist für sie die Logik aus gutem Pflanzenbau.



WEINEMPFEHLUNG

von unserem Dipl. Weinexperten
Heinrich Reinthaler

MUSKATELLER

750 ml € 11,79
Winzerhof
Landauer-Gisperg



VOLLMILCHTOPFEN IM GLAS

250 g € 3,15
Hofkäserei Mattigtal



FLEISCH & FISCH

PULLED PORK, BIOHOF STEINMAYR, NIEDERWALDKIRCHEN

Auslieferung: 28. Juli - 1. August (KW 31) | Bestellung bis Mi, 9. Juli

020591 Pulled Pork, 400g € 13,99

SCHWEINE-GRILLFLEISCH, HÖGLINGER, PUTZLEINSDORF

Auslieferung: 14. - 18. Juli (KW 29) | Bestellung bis Mo, 7. Juli

001860 Grillpaket natur, ca. 1 kg	€ 30,50/kg
001861 Grillpaket mariniert, ca. 1 kg	€ 31,90/kg
001557 Grill-Käseläibchen, 2 Stk.	€ 33,50/kg
019698 Grill-Stangerl-Mix (Käse, Pfeffer, Chili), 3 Stk.	€ 32,90/kg
018669 Kartoffel-Bratwurst, ca. 240g	€ 26,50/kg

PUTENFLEISCH, BIOHOF STEINMAYR, NIEDERWALDKIRCHEN

Auslieferung: 14. - 18. Juli (KW 29) | Bestellung bis Fr, 4. Juli

021638 Pute „Fast Fertig“, ca. 3,5 kg	€ 29,90/kg
Schnitzfleisch geschnitten, Rollbraten (Oberkeule gefüllt mit Schweinespeck), Flügelr oder Unterkeule zum Braten	
021639 Pute „Feinspitz“, ca. 3,5 kg	€ 26,90/kg
Brust (Schnitzfleisch), Oberkeule, Flügelr oder Unterkeule	
021640 Puten-Kraftbrühe, 720 ml	€ 9,70

GRILLFLEISCH, SONNBERG, UNTERWEISSENBACH

Auslieferung: 7. - 11. Juli (KW 28) | Bestellung bis Fr, 27. Juni

www.biohof.at/fleisch-fisch

www.biohof.at | Tel. +43 7272-2597 | dieBiokiste@biohof.at

Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten | | Grafiken: freepik.com
Fotos: Biohof Achleitner, Winzerhof Landauer-Gisperg, Streckhof Photography

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



30. JUNI - 4. JULI

021911 Champignon-Frühlingszwiebelsuppe	410 ml € 5,90
017257 Linsencurry	410 ml € 6,80

Wegen eines Wasserschadens in unserer Küche haben wir im Moment ein kleineres Sortiment.

7. - 18. JULI

Pastinakencremesuppe, Lammragout in Currysauce, Serviettenschnitte, Gemüsestrudel

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

BIOHOF
Achleitner