

Gustieren & genießen

***BEI UNSEREN BIO-PARTNERN**

Dass unsere Bio-Partner mit viel Liebe und Engagement Köstliches zaubern, weißt du ja. Hast du aber gewusst, dass du bei einigen unserer Bio-Partner auch direkt genießen und entspannen kannst? Hier unsere Top 3 Bio-Ausflugstipps für deinen Sommer – frei nach dem Motto: „Bio über den Feldrand hinaus – auch bei der Wochenendplanung“.

HUMBOLDTSTUBN, SALZBURG

Organic Brunch, Restaurant & Bar

Ganz nach dem Motto „Du bist, was du isst“ setzen Martin und sein Team ganz auf Naturbelassenheit und „sauberes“, biologisches Essen. Und das in besonderer Atmosphäre.

In der Humboldt-Stubn kannst du Gemüse und Obst, gewachsen nach unserem bewährten Achleitner Standard, genießen.



www.humboldtstubn.at

Anneliese und Johannes, www.jausenstation-hansberg.at



GASTWIRTSCHAFT HANSBERG, ST. JOHANN AM WIMBERG, OÖ

Urig & modern mit Blick übers Mühlviertel, BIO aus Überzeugung, Bio Austria Gold Partner

Alle Fleischprodukte, die in der Gastwirtschaft angeboten werden, stammen vom eigenen Bio-Bauernhof der Steinmayrs. Auch uns beliefert der in Niederwaldkirchen gelegene Biohof Steinmayr mit Putenfleisch & Pulled Pork. Natürlich kommt auch am Hansberg unser Gemüse auf den Teller.

Josef und Karoline mit Pauline, Christine und Sepp, www.seegut-eisl.at



EISL EIS, WOLFGANGSEE, SALZBURG

Schlemmen wie auf Wolke7

Am Seegut EISL in Abersee findest du den Bio-Hofladen von Familie EISL, die WOLKE7.

Dort gibt es nicht nur die von Hand gefertigten Bio-Schafmilchprodukte wie köstliche Schafmilchjoghurts und cremiges EISL EIS, sondern auch unsere Hausg'mocht-Gerichte im Glas sowie weitere hochwertige Bio-Produkte aus ganz Österreich. Die WOLKE7-Outdoorlounge lädt dich zum Rasten und Genießen ein. Einen besonderen Einblick hinter die Kulissen bietet das WOLKE7 Schaufenster. Hier beobachtest du zu den Melkzeiten die EISL-Schafe im Melk-Karussell. Eisl Eis gibt es auch in der Salzburger Altstadt im Eissalon Mozart oder in unserem Bio-Frischmarkt in Eferding.

ZIERKOHLSTRUDEL MIT FETA

2 PERSONEN 50 MINUTEN

1 Zierkohl
½ kg Erdäpfel, gekocht
1 Zwiebel
180g Schaf-Ziegen-Feta
1 Ei
200g Sauerrahm
Strudelteig
3 EL Butter
3 Knoblauchzehen in Öl
Oregano
Majoran
Salz
Pfeffer gemahlen

Erdäpfel kochen. Zwiebel würfeln und anbraten. Zierkohl waschen, Strunk abschneiden und in kochendem Wasser 5 Min. blanchieren. Kalt abschrecken, gut ausdrücken, klein schneiden und etwas abkühlen lassen. Erdäpfel schälen und würfelig schneiden. Knoblauchzehen zerdrücken, alles in einer Schüssel mit dem zerbröselten Feta mischen und würzen. Ei mit Sauerrahm verrühren und in die Erdäpfel-Kohl-Masse einarbeiten. 1 großes Strudelblatt von der Rolle schneiden und auf ein feuchtes Tuch legen. Masse darauf verteilen, Strudel einrollen und auf Backblech legen. Mit weicher Butter bestreichen und ca. 25 Minuten lang bei 180°C (Heißluft) backen.

MEAL PREP TIPP:

Strudel lassen sich hervorragend mitnehmen, z. B. zum Wandern oder an den See.



MEDITERRANE GENÜSSE VON MANI

KNOBLAUCH MIT KRÄUTERN IN ÖL
185g € 5,59



OLIVENÖL NATIV EXTRA SELECTION
500 ml € 14,39

MEDITERRANER MIX
190g € 5,59



Zierkohl

*VON MATTHIAS ÖLZANT

☘ Mit Grünkohl verwandter sehr dekorativer Kohl in verschiedenen Farben. Bewahrt nur roh seine schöne Farbigkeit.

☘ Hervorragend für Suppen, Eintöpfe, Strudel, Quiches, aber auch für Rohkost.

Matthias und Kerstin aus Brand im Waldviertel: „Wir möchten den gesunden natürlichen Lebensmitteln wieder jenen Wert geben, den sie im derzeitigen Ernährungssystem verloren haben.“



ENTDECKE WEITERE KÖSTLICHKEITEN VON MANI:

www.biohof.at/shop/mani

FLEISCH & FISCH

GERÄUCHERTE FISCHFILETS, JOHANN HAIDER, BAD ZELL

Auslieferung: 4. - 8. August (KW 32) | Bestellung bis Fr, 25. Juli

001839 Forellen-Filet geräuchert, 250g € 6,19/100g

001846 Saiblings-Filet geräuchert, 250g € 6,29/100g

www.biohof.at/fleisch-fisch

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



28. JULI - 1. AUGUST

022163 Stangensellerie-Kokossuppe	410 ml	€ 5,90
017462 Chili sin carne mit Tofu	410 ml	€ 6,80
017240 Kaspresknödel	6 Stk. 400g	€ 7,50
017242 Lasagne	400g	€ 10,90

4. - 16. AUGUST

Minestrone, Erdäpfel-Pilzeintopf, Hascheeknödel, Spinat-Fetastrudel

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

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

Preisänderungen & Druckfehler vorbehalten | Grafiken: freepik.com

Fotos: Biohof Achleitner, Humboldtstubn, Julia Mühlberger/Bio Austria, Eisl-Eis

BIOHOF
Achleitner