

35 Jahre, 35 Stunden

*EIN JUBILÄUM VOLLER BIO-VIELFALT

35 Jahre 100 % BIO – das musste gefeiert werden. Darum haben wir 35 Stunden lang durchgefeiert. Mit Morgensport, Biokisten-Packen, inspirierenden Vorträgen, spannenden Filmen, Pub-Quiz, bereichernden Begegnungen mit unseren Bio-Partnern, kulinarischen Genüssen, Musik, Tanz und vielem mehr.

Danke an alle, die mit uns gefeiert, gelacht und genossen haben!

DAS VIDEO ZUM FEST:



TÜRKISCHER BULGURSALAT

4 PERSONEN 20 MINUTEN

140g Bulgur
40g Cashewkerne
1 rote Zwiebel
250g Radicchio
250g Kichererbsen
50g Rosinen
1 Bund Petersilie
2 Äpfel
½ TL Koriander,
frisch oder gemahlen

2 EL Olivenöl
2 EL Walnussöl
1 Zitrone (Saft & Abrieb)
2 EL Balsamico Essig
1 EL Ahornsirup
1 Knoblauchzehe
½ TL Salz
schwarzer Pfeffer, gemahlen

Bulgur nach Packungsanleitung zubereiten und abgedeckt zur Seite stellen. Cashewkerne in einer kleinen Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze anrösten. Äpfel klein würfeln. Bulgur in einer großen Schüssel mit Cashewkernen, Radicchio, Äpfeln, Koriander, gekochten Kichererbsen, Rosinen, fein gehackter Zwiebel und Petersilie abmischen.

Die Vinaigrette-Zutaten in ein Schraubglas füllen und gut durchschütteln. Über den Salat gießen und noch einmal gut durchmischen. Warm oder kalt servieren.



**EINLAGERUNGS-
AKTION**

10-KG-SACK

Gelbe Zwiebeln 24,90 €/10 kg
Erdäpfel mehligkochend oder
festkochend 21,00 €/10 kg

CASHEWKERNE GANZ

100g € 3,79
Rapunzel Naturkost



**OLIVENÖL
NATIV EXTRA
SELECTION**
500 ml € 14,39
Mani



Radicchio

***VOM EIGENEN BIO-BAUERNHOF**



„Bitter macht fitter.“

Roh in Salaten, gedünstet im Risotto, zur Pasta oder als Beilage zu Fisch und Fleisch.

Radicchio schmeckt hervorragend in Kombination mit Parmesan oder Speck, aber auch mit Birnen, Äpfeln, Nüssen oder Erdäpfeln.



FLEISCH & FISCH

**MURBODNER RIND, BIOHOF GEBETSBERGER, GAMPERN
PULLED PORK, BIOHOF STEINMAYR, NIEDERWALDKIRCHEN**

Auslieferung jeweils: 27. - 31. Oktober (KW 44) | Bestellung bis Di, 14. Okt.

HIRSCH, JOHANN HAIDER, BAD ZELL

Auslieferung: 20. - 24. Oktober (KW 43) | Bestellung bis Mo, 6. Oktober

LAMM, BIOHOF SCHNELLBERGER, NEUKIRCHEN AN DER ENKNACH

Auslieferung: 13. - 17. Oktober (KW 42) | Bestellung bis Fr, 3. Oktober

022510	Mischpaket natur, ca. 1,25 kg	€ 45,50/kg
	Steak, Kotelett, Schopf, Bratwürstl	
022517	Mischpaket mariniert, ca. 1,25 kg	€ 47,50/kg
	Steak, Kotelett, Schopf, Bratwürstl	
022127	Kotelett natur, ca. 600g	€ 48,50/kg
022128	Kotelett mariniert, ca. 600g	€ 50,50/kg
022468	Steak natur, ca. 600g	€ 46,90/kg
022469	Steak mariniert, ca. 600g	€ 48,90/kg
022132	Schopf natur, ca. 600g	€ 44,90/kg
022133	Schopf mariniert, ca. 600g	€ 46,90/kg
022509	Bratwürstl, 4 Stück, ca. 250g	€ 31,50/kg

NEU

SCHNITZERL, SONNBERG BIOFLEISCH, UNTERWEISSENBACH

Auslieferung: 13. - 17. Oktober (KW 42) | Bestellung bis Fr, 3. Oktober

WILDHENDERL, BIOHOF LANG, PETTENBACH

Auslieferung: 6. - 10. Oktober (KW 41) | Bestellung bis Fr, 3. Oktober

www.biohof.at/fleisch-fisch

AUS UNSEREM BIO-KULINARIUM



6. - 10. OKTOBER

017275	Knoblauchcremesuppe	410 ml	€ 5,90
017674	Ratatouille	410 ml	€ 6,80
017242	Lasagne	400g	€ 10,90
017256	Gemüsestrudel	400g	€ 7,50

10. - 24. OKTOBER

Minestrone, Paprikahendl vom Bruderhahn, Erdäpfelroulade mit Schwammerl-Lauchfülle, Kaspressknödel

www.biohof.at/hausgmocht-speisen

Achleitner
BIOKISTE