

# BIOLADEN BISAMBERG

NACHHALTIG – REGIONAL – BIOLOGISCH

[www.bioladen-bisamberg.at](http://www.bioladen-bisamberg.at)

Liebe Kunden!

Unser Frischfleisch vom Rind, Schwein und Schaf beziehen wir von Biobauern aus der Region Harmannschlag im Waldviertel, die sich in den letzten Jahren zu einem Zentrum einer klein strukturierten Biolandwirtschaft entwickelt hat. Gleichzeitig hat sich der dortige Bio-Metzger Thomas Bauer auf die Vermarktung der regionalen Biotiere spezialisiert. Besonders wichtig ist uns der persönliche Kontakt aber aus der Perspektive der Qualitätssicherung. Lob und Tadel wird also umgehend weitergegeben und wirkt unmittelbar.

Unsere beliebten Wildhendl, eine robuste Kreuzung aus Huhn und Perlhuhn, stammen von Robert Tragler, Biobauer im Almtal und Fam. Schweitzer aus dem Mostviertel.

Vom Biohof Christa Gnigler in der Nähe von Regau bekommen wir Bio-Lammspieße, -Kotelettes und -Schnitzel (mariniert oder natur) und sämtlichen andere Lammspezialitäten.

Biofisch ([www.biofisch.at](http://www.biofisch.at)) ist unsere Fischquelle. Ihr Wunsch wird dabei individuell und genau erfüllt.

Saisonale Spezialitäten wie Weidegans, Kitz oder Wild bieten wir Ihnen zeitgerecht für Ihr Festessen an.

In der Vitrine finden sie im Freiverkauf standardisierte Fleischstücke, auf die sie auf jeden Fall zugreifen können. Wir bitten sie unser Vorbestellsystem zu nutzen, es ermöglicht uns ein punktgenaues Arbeiten.

Thomas Anderl haben wir dieses vielfältige und qualitativ sehr hochwertige Sortiment an Bio-Fleisch zu verdanken.

Für ihn waren schon immer artgerechte Tierhaltung und respektvoller Umgang mit den Tieren ein wichtiges Auswahlkriterium für die Bio-Bauern von denen wir das Fleisch beziehen.

Danke Thomas! Und dankend führe ich in Bisamberg gerne diese Tradition der ARGE Rosenauerwald ([www.arge-rosenauerwald.at](http://www.arge-rosenauerwald.at)) weiter.

Ihre **Vorbestellung** nehmen wir gerne über unsere Homepage [www.bioladen-bisamberg.at/vorbestellung](http://www.bioladen-bisamberg.at/vorbestellung) entgegen. Selbstverständlich auch direkt im Laden, **Hauptstraße 24-26**, per email: [sonja@bioladen-bisamberg.at](mailto:sonja@bioladen-bisamberg.at) oder telefonisch unter 0699 18127373.

Fischbestellungen bitte bis spätestens Mittwoch 12:00 Uhr für Lieferungen am Freitag derselben Woche, Fleischbestellungen bitte bis spätestens Samstag 12:00 Uhr für Lieferungen in der Folgewoche bekannt geben.

Wildhendl und Pute sind in der auf die Bestellung folgenden Woche ab Mittwoch abholbereit, Schaf-, Rind- und Schweinefleisch ab Donnerstag, Fisch und Lamm ab Freitag.

## Öffnungszeiten:

<b>Mo:</b>	<b>geschlossen</b>
<b>Di:</b>	<b>8:00 bis 12:00</b>
<b>Mi:</b>	<b>8:00 bis 12:00</b>
<b>Do:</b>	<b>8:00 bis 12:00   15:00 bis 18:00</b>
<b>Fr:</b>	<b>8:00 bis 18:00</b>
<b>Sa:</b>	<b>8:00 bis 12:00</b>

# BIOLADEN BISAMBERG

Hauptstraße 24-26, 2102 Bisamberg

[www.bioladen-bisamberg.at](http://www.bioladen-bisamberg.at)



	<b>pro kg</b>
Bio-Lachsfilet, in kg	<b>65,00</b>
Forellenfilet, stückweise (mind. 2)	<b>57,00</b>
Saiblingfilet, stückweise (mind. 2)	<b>57,00</b>
Forelle/Saibling küchenfertig	<b>35,00</b>
Karpfen-Filet geschöpft, 0,3 -0,5 kg, stückweise	<b>35,00</b>
Bio-Lachsfilet, geräuchert, in kg	<b>75,00</b>
Bio-Lachsfilet-Roller, heiß geräuchert	<b>71,00</b>
Forellenfilet, geräuchert, ohne Haut, stückweise	<b>71,00</b>

## LAMM

	<b>pro kg</b>
Lammschnitzel, geschn. (ca. 0,4 kg)	<b>43,00</b>
Lammschnitzel, geschn., mariniert (ca. 0,4 kg)	<b>45,00</b>
Lammkoteletts, geschn. (ca. 0,4 kg)	<b>33,00</b>
Lammkoteletts, geschn., mariniert (ca. 0,4 kg)	<b>35,00</b>
Lammspieße (ca. 0,4 kg)	<b>42,00</b>
Lammspieße mariniert (ca. 0,4 kg)	<b>44,00</b>
Lammschlägel ohne Knochen	<b>34,40</b>
Lammschlägel wie gewachsen	<b>29,90</b>
Lammrücken im Ganzen	<b>34,00</b>
Lammstelze	<b>15,90</b>
Lammragout	<b>29,00</b>

## HUHN

	<b>pro kg</b>
Wildhendl, stückweise	<b>12,90</b>
Wildhendl-Hälfte, stückweise	<b>12,90</b>

## PUTE

	<b>pro kg</b>
Putenbrust, ca. 0,5 kg, stückweise	<b>32,00</b>
Putenroller im Netz (ca. 0,6 kg)	<b>24,00</b>

## RIND

	<b>pro kg</b>
Lungenbraten	<b>49,90</b>
Beiried	<b>31,90</b>
Rostbraten	<b>26,90</b>
Schnitzerl	<b>22,90</b>
Tafelspitz	<b>22,90</b>
Dicke Schulter	<b>20,90</b>
Weißes Scherzl	<b>21,90</b>
Hüfertscherzl	<b>21,90</b>
Mageres Meisl	<b>21,90</b>
Hinteres Ausgelöstes	<b>13,90</b>
Wadshinken	<b>11,50</b>
Beinflisch	<b>6,50</b>
Rindsleber	<b>4,50</b>

## SCHWEIN

	<b>pro kg</b>
Lungenbraten	<b>29,90</b>
Schnitzerl	<b>21,90</b>
Schweinssteak	<b>22,90</b>
Schweinskotlett/Karree, ohne Knochen	<b>17,50</b>
Schopfbraten ohne Knochen	<b>15,90</b>
Schweinsschulter	<b>15,90</b>
Bauchfleisch ausgelöst	<b>9,90</b>
Hintere Stelze	<b>6,50</b>

## KALB

	<b>pro kg</b>
Kalbsmedaillon, Kalbsfilet	<b>35,90</b>
Kalbsnierenbraten	<b>32,90</b>
Kalbsschnitzerl geschnitten	<b>29,50</b>
Kalbsschale	<b>27,50</b>
Kalbsfricandeau	<b>24,50</b>
Kalbsvögerl	<b>19,90</b>
Kalbsschulter ausgelöst	<b>19,50</b>
Kalbsrollbraten	<b>19,50</b>
Kalbsgulasch	<b>19,50</b>
Kalbsfrikassee	<b>18,50</b>
Kalbsbries	<b>15,50</b>
Kalbsbrust zum Füllen	<b>14,50</b>
Kalbsleber	<b>12,50</b>