



BIOLADEN BISAMBERG

NACHHALTIG – REGIONAL – BIOLOGISCH

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 Fam. Schweitzer aus dem Mostviertel.

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

Biofisch (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) weiter.

Ihre **Vorbestellung** nehmen wir gerne über unsere Homepage www.bioladen-bisamberg.at/vorbestellung entgegen. Selbstverständlich auch direkt im Laden, **Hauptstraße 16**, per email: sonja@bioladen-bisamberg.at oder telefonisch unter 0699 18127373.

Fisch- und 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:

Mo:	geschlossen
Di:	8:00 bis 12:00
Mi:	8:00 bis 12:00
Do:	8:00 bis 12:00 15:00 bis 18:00
Fr:	8:00 bis 13:00 15:00 bis 18:00
Sa:	8:00 bis 12:00

geänderte Öffnungszeiten in den Ferien



BIOLADEN BISAMBERG

Hauptstraße 16, 2102 Bisamberg

www.bioladen-bisamberg.at



Bio-Lachsfilet, in kg	71,00
Forellenfilet, stückweise (mind. 2)	59,00
Saiblingfilet, stückweise (mind. 2)	59,00
Forelle küchenfertig	37,00
Saibling küchenfertig	37,00
Karpfen-Filet geschöpft, 0,3 -0,5 kg, stückweise	37,00
Bio-Lachsfilet, geräuchert, in kg	79,00
Bio-Lachsfilet-Roller, heiß geräuchert	79,00
Forellenfilet, geräuchert, ohne Haut, stückweise	75,00

LAMM

Lammschnitzel, geschn. (ca. 0,4 kg)	52,00
Lammschnitzel, geschn., mariniert (ca. 0,4 kg)	54,00
Lammkoteletts, geschn. (ca. 0,4 kg)	39,00
Lammkoteletts, geschn., mariniert (ca. 0,4 kg)	41,00
Lammspieße (ca. 0,3 kg)	53,00
Lammspieße mariniert (ca. 0,3 kg)	55,00
Lammschlägel ohne Knochen	42,00
Lammschlägel wie gewachsen	37,00
Lammrücken im Ganzen (Krone)	44,00
Lammstelze	19,00
Lammragout	37,00

HUHN

Wildhendl, stückweise	13,80
Wildhendl-Hälfte, stückweise	13,80

PUTE

Putenbrust, ca. 0,5 kg, stückweise	36,00
Putenroller im Netz (ca. 0,6 kg)	24,00

RIND

	pro kg
Lungenbraten	61,90
Beiried	33,90
Rostbraten	28,90
Schnitzerl	25,90
Tafelspitz	27,90
Dicke Schulter	23,90
Weißes Scherzl	27,90
Hüfertscherzl	27,90
Mageres Meisl	23,90
Faschiertes	17,00
Hinteres Ausgelöstes	15,90
Wadschinken	13,50
Beinfleisch	7,50
Rindsleber	6,50
Knochen	2,00

SCHWEIN

	pro kg
Lungenbraten	32,90
Schnitzerl	24,90
Schweinssteak	24,90
Schweinskotlett/Karree, ohne Knochen	19,50
Schopfbraten ohne Knochen	19,50
Schweinsschulter	17,90
Bauchfleisch ausgelöst	13,50
Hintere Stelze	6,50
Spareribs	12,00

KALB *Preise sind Richtpreise und können variieren*

	pro kg
Kalbsmedaillon, Kalbsfilet	<i>36,90</i>
Kalbsnierenbraten	<i>32,90</i>
Kalbsschnitzerl geschnitten	<i>29,50</i>
Kalbsschale	<i>27,50</i>
Kalbsfricandeau	<i>24,50</i>
Kalbsvögerl	<i>19,90</i>
Kalbsschulter ausgelöst	<i>19,50</i>
Kalbsrollbraten	<i>19,50</i>
Kalbsgulasch	<i>19,50</i>
Kalbsfrikassee	<i>18,50</i>
Kalbsbries	<i>32,90</i>
Kalbsbrust zum Füllen	<i>15,50</i>
Kalbsleber	<i>22,50</i>