



*Preisliste 03/2023*

## *Unser Hof*

Unser Familienbetrieb findet sich im Herzen Zeilitzheims, zwischen Volkach und Gerolzhofen.

Was wir anpacken, machen wir gescheit: Fast alle unsere Produkte erfüllen seit 2018 die hohen Anforderungen des Bioland-Siegels. Davon profitieren Natur, Tier und natürlich Ihr Gaumen.

In unserem Hofladen direkt an unserem Betrieb finden Sie saisonale Produkte. Da wir aktuell noch keine Kühlkette garantieren können bitten wir, Fleisch vorzubestellen.



## *Öffnungszeiten Hofladen*

Montag – Samstag

07:00 – 20:00 Uhr

Sonntag

09:00 – 20:00 Uhr

## Bio-Gemüse

### Frühkartoffeln (bis 15. August)

2,5-Kilo-Tüte 5 € / 2,5 kg

### Kartoffeln

5-Kilo-Tüte 7,50 € / 5 kg

2,5-Kilo-Tüte 4 € / 2,5 kg

### Kürbis (im Herbst)

2 € / kg

### Melonen (im Sommer)

Zuckermelone 3 € / kg

Wassermelone 1,5 € / kg

## Bio-Getreideprodukte

Dinkelkörner 2,50 € / kg

Dinkelnudeln 4,00 € / 500 g

Dinkelmehl Type 630 3,50 € / kg

## Bio-Geflügelprodukte

1 Ei 0,40 €

6 Eier 2,40 €

10 Eier 4,00 €

Gockel-Suppe 4,90 € / 400 ml

Gockel-Fleisch, eingeweckt 6,90 € / 400 ml

Gockel-Gulaschsuppe 5,90 € / 400 ml

Gockel-Bolognese 5,90 € / 400 ml

Suppenhühner 8 € / kg

Masthähnchen 13 € / kg

## Bio-Rind

Rinderhackfleisch 1,29 € / 100 g

Rinderhackfleisch-Pattie 1,75 € / 100 g

Rindergulasch 2,39 € / 100 g

Rinderbratwürste 1,99 € / 100 g

Rinderbraten durchwachsen 2,19 € / 100 g

Rinderbraten mager 2,39 € / 100 g

Rindertafelspitz 2,49 € / 100 g

Suppenfleisch mager / Brustkern 1,59 € / 100 g

Suppenfleisch durchwachsen / Spund 1,39 € / 100 g

Suppenfleisch / Wade 1,49 € / 100 g

Rinderbeinscheiben 1,59 € / 100 g

Rinderrouladen 2,69 € / 100 g

Rinderschnitzel 2,59 € / 100 g

Rindergeschnetzeltes 3,19 € / 100 g

Rinderroastbeef am Stück 3,99 € / 100 g

Rinderrumpsteak 3,99 € / 100 g

Rinderhüfte am Stück 3,59 € / 100 g

Rinderhüftsteak 3,69 € / 100 g

Rinderentrecote / Steak 3,95 € / 100 g

Rinderfilet 5,85 € / 100 g

Rind Flaches Filet 3,59 € / 100 g

Rinderflanksteak 3,39 € / 100 g

Rinderflat Iron 3,39 € / 100 g

Rindernierenzapfen 2,95 € / 100 g

Rinderkachelfleisch 2,89 € / 100 g

Rinderleber am Stück 1,09 € / 100 g

Rinderleber gemahlen 1,59 € / 100 g

Rinderochenschwanz 1,45 € / 100 g

Rindersuppenknochen 0,40 € / 100 g

Rindermarkknochen 0,50 € / 100 g

## Damwild

Rücken 15 € / kg

Gulasch 10 € / kg

Braten 12 € / kg

Vorderlauf + Schulter 10 € / kg

## Flüssiges

Bienenhonig 6 € / 500 g

Eier-Traum 12 € / 500 ml

Aronia-Saft 5 € / 0,7 l

Tronia-Saft (Aronia+Traube) 4 € / 0,7 l



## *Vorbestellen*

Ab vier Wochen vor den Schlachtterminen kann vorbestellt werden. Das ist sowohl auf unserer Webseite **biohof-seuferling.de**, als auch mit den Bestellzetteln, die Sie in unserem Hofladen finden, möglich.

## *Schlachttermine 2023*

**Rind:** 31.03. & 20.10.

**Suppenhühner:** 22.04.

**Masthähnchen:** 22.04. & 17.11.

**Damwild:** Januar 2024



## *Kontakt*

Biohof Seuferling

Brünnstadter Str. 8, 97509 Zeilitzheim

Telefon: 09381 9786

E-Mail: [info@biohof-seuferling.de](mailto:info@biohof-seuferling.de)

Web: [www.biohof-seuferling.de](http://www.biohof-seuferling.de)



*Gültig ab dem 07.03.2023 – Bitte aktuelle Infos auf der Website beachten!*



### *Kartoffeln*

Frühkartoffeln je nach Klima Juni/Juli bis 15. August:  
Die Sorte ist Anuschka (festkochend).  
Normale Kartoffeln ab September bis ins Frühjahr.  
Festkochende Sorten: Anuschka, Antonia & Goldmarie.  
Vorwiegend festkochend: Otolia, Mariola.  
Mehlig kochende Sorten: Talent.



### *Honig*

Der Brunnstädter Honig ist unser einziges Produkt, das nicht Bio-zertifiziert ist. Allerdings ist unser Imker vom deutschen Imkerbund zertifiziert. Außerdem gehen wir durch Labortests sicher, dass der Honig frei von Schadstoffen ist.

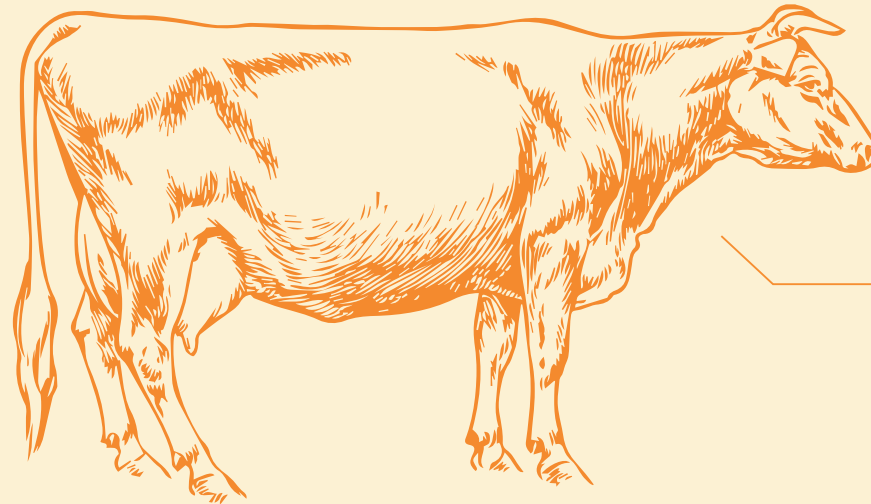


### *Damwild*

Unser Bio-Damwild lebt in einem Gehege am Ortsrand von Zeilitzheim ist natürlich auch Bio-zertifiziert.

### *Geflügel*

Unsere Bio-Legehennen und Bio-Masthähnchen leben überwiegend in einem mobilen Hühnerstall. So gibt es immer frisches Gras zum scharren.



### *Rind*

Bei uns leben verschiedene Rinderrassen. Überwiegend Fleckvieh, ein paar französische Charolais und Gelbvieh. Da wir ein kleiner Betrieb sind, muss Rindfleisch bei uns vier Wochen vor dem Schlachttermin vorbestellt werden.



### *Kürbisse*

Gibt's ab dem 1. September – solange der Vorrat reicht. Die Sorten sind Hokkaido oder Butternut.

### *Warum Bioland?*

Weil es am besten zu unserer Einstellung passt. Die Bioland-Zertifizierung hat einen ganzheitlichen Ansatz und ist anspruchsvoller zu erreichen als das »normale« EU-Bio-Siegel. Weitere Infos finden Sie auf [www.bioland.de](http://www.bioland.de).

DE-ÖKO-006

