



Preisliste 2025

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€ / 2,5kg

Kartoffeln

5-Kilo-Tüte 7,50€ / 5kg

2,5-Kilo-Tüte 4€ / 2,5kg

Kürbis (im Herbst)

2€ / kg

Melonen (im Sommer)

Zuckermelone 3€ / kg

Wassermelone 1,5€ / kg

Bio-Getreideprodukte & Bio-Zucker

Dinkelkörner 2€ / kg

Dinkelnudeln 4€ / 500g

Dinkelmehl Type 630 2,50€ / 1kg

Dinkelmehl Type 630 4€ / 2kg

Rübenzucker 2€ / kg

Bio-Geflügelprodukte

1 Ei 0,44€

6 Eier 2,60€

10 Eier 4,40€

Hennen-Suppe 5,90€ / 400ml

Gockel-Chilli 5,90€ / 400ml

Gockel-Gulaschsuppe 5,90€ / 400ml

Gockel-Bolognese 5,90€ / 400ml

Gockel-Currywurst 7,20€ / 400ml

Suppenhühner 8€ / kg

Masthähnchen 13€ / kg

Bio-Rind

Rinderhackfleisch 1,29€ / 100g

Rinderhackfleisch-Pattie 1,75€ / 100g

Rindergulasch 2,39€ / 100g

Rinderbratwürste 1,99€ / 100g

Rinderbraten durchwachsen 2,19€ / 100g

Rinderbraten mager 2,39€ / 100g

Rindertafelspitz 2,49€ / 100g

Suppenfleisch mager / Brustkern 1,59€ / 100g

Suppenfleisch durchwachsen / Spund 1,39€ / 100g

Suppenfleisch / Wade 1,49€ / 100g

Rinderbeinscheiben 1,59€ / 100g

Rinderrouladen 2,69€ / 100g

Rindergeschnetzeltes 3,19€ / 100g

Rinderroastbeef am Stück 3,99€ / 100g

Rinderrumpsteak 3,99€ / 100g

Rinderhüfte am Stück 3,59€ / 100g

Rinderhüftsteak 3,69€ / 100g

Rinderentrecote / Steak 3,95€ / 100g

Rinderfilet 5,85€ / 100g

Rind Flaches Filet 3,59€ / 100g

Rinderflanksteak 3,39€ / 100g

Rinderflat Iron 3,39€ / 100g

Rindernierenzapfen 2,95€ / 100g

Rinderkachelfleisch 2,89€ / 100g

Rinderleber am Stück 1,09€ / 100g

Rinderleber gemahlen 1,59€ / 100g

Rinderochenschwanz 1,45€ / 100g

Rindersuppenknochen 0,40€ / 100g

Rindermarkknochen 0,50€ / 100g

Damwild

Rücken 16€ / kg

Gulasch 11€ / kg

Braten 13€ / kg

Vorderlauf + Schulter 11€ / kg

Flüssiges

Bienenhonig 6€ / 500g

Eier-Traum 12€ / 500ml

Aronia-Saft 6€ / 0,7l

Tronia-Saft (Aronia+Traube) 5€ / 0,7l



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

Rind: 20.03.2025 & vsl. Sept./Okt. 2025

Suppenhühner: April 2024

Masthähnchen: April 2025 & vsl. Sept./Okt. 2025

Damwild: Januar 2025

Kontakt

Biohof Seuferling

Brünstadter Str. 8, 97509 Zeilitzheim

Telefon: 09381 9786

info@biohof-seuferling.de

www.biohof-seuferling.de



Gültig ab 24.02.2025 — 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.

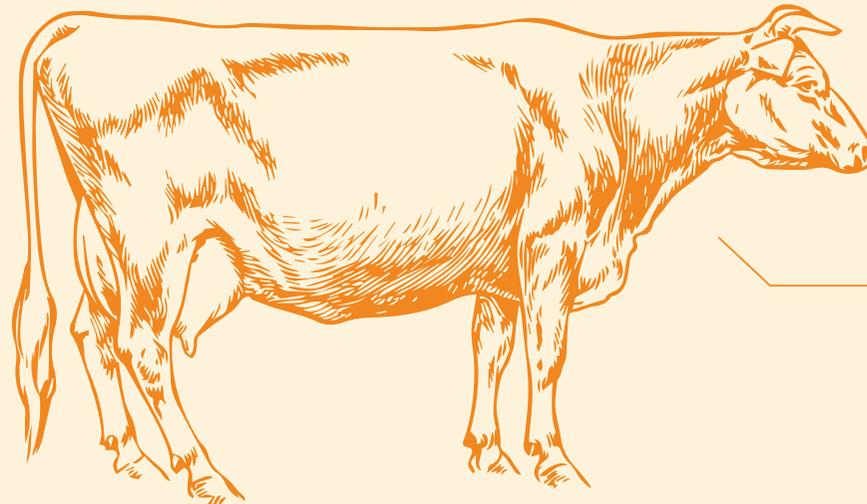
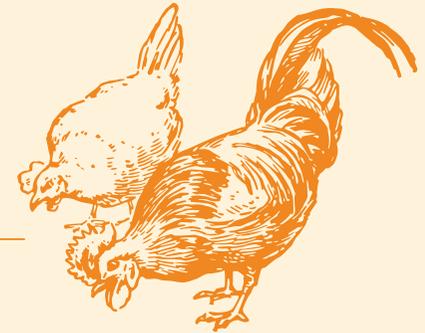


Damwild

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.

DE-ÖKO-006

