



Maggies

GARTEN

FAIR
PRODUZIERT

PREIS-
LISTE

QUALITÄT
BIO



OBST & GEMÜSE & MARMELADE

Obst & Gemüse	je nach Saison		
Marmelade	Erdbeer, Marille, Beeren	gr	6,50
		kl	3,50
Jogi	Erdbeere, Marille, Pfirsich, Ribisel, Beere	gr	8,50
		kl	4, –
Chutney	Marille, Zwetschke, Diverse	gr	7, –
		kl	3,50
Kürbiskerne			4,50
Cashewkerne		125g	2,90
Versch. Linsen			3,60
Öle	Olivenöl, Leindotteröl, Rapsöl, Kürbiskernöl, Distel/Ingweröl, Mohnöl	500ml	15, –
		250ml	9, –
Salze	Butterbrotkräutersalz		4,50
	Chillisalz		4,50



HONIG & SÄFTE & MOST

Honig	Diverse Honig		9, –
Sirupe	Akazien, Rosenblüten, Holunder, Kräuter (Husten)		4,80
Säfte	Apfel Opal, Apfel Pinova, Apfel Topaz, Apfel Karotten		3,10
	Apfel Himbeer		4,70
Most	Verschiedene		5, –



BROT & NUDELN & MÜSLI & KEKSE

Dinkel	Zwieback		4,50
	Biscotten		4, –
	Vollkornbrot		5,50
	Vollkornbrot mit Kürbis		6, –
	Vollkornbrot mit Chia		6, –
	Baguette		4,80
	Toast	gr	6,80
		kl	4,80
		Roggen/Dinkel	
	Dinkelkipferl		1,20
Dinkelnudeln	Spiralen, Spaghetti, Bandnudeln, Sternchen, Hörnchen, Fleckerl	250g	3,50
Kekse Dinkel	Xmas Bäckerei	kg	36, –
	Linzerkekse	200g	7,20
	Dinkelkekse	150g	4,50
	Linzerkipferl	200g	7,20
	Schokofreunde	200g	7,20
	gemischte Teebäckerei	300g	13, –
	gem. Teebäckerei GLUTENFREI	200g	13, –
	Kokoskupperl	160g	7,20
	Vanillekipferl	160g	7,20



BROT & NUDELN & MÜSLI & KEKSE

Törtchen (Durchmesser 11cm)	Linzer, Punsch, Banane, Esterhazy, Sacher		12, –
Granola	mit Früchten	250g	5, –
	mit Schoko	250g	5, –
	normal		4,50
Hafer/Dinkel	Flocken		3,50
Reis	rund geschält	kg	3, –
Popcornmais		500g	3, –
Hundekekse		100g	3, –



EIER

Eier	Huhn, Ente	Stk	0,40
-------------	------------	-----	------



MILCHPRODUKTE

KUH

Topfen		2,50
Süßrahm		2,80
Sauerrahm	250ml	2,50
Joghurt/plus Geschmack		1,60 /2,50
Butter		3,80
Sauermilch		1,90



MILCHPRODUKTE

Milch			1,90 /2,10
Magermilch			1,80
Haloumi			4, –
Käse im ÖL			6, –
Käse	Bergkäse, Sennkäse, Rasskäse, Tilsitter, Emmenthaler, Streichkäse mit Kümmel, Bierkäse	kg	26, –
Frischkäse	natur	kg	20, –
	Käuter	kg	22, –

SCHAF

(März bis November)

Salatkäse (wie Feta)			22, –
Käse in Asche gereift		kg	40, –
Salatkäse	natur		22, –
	Basilikum		23, –
Käse im Öl			4,50
Joghurt			3,20
(Milch auf Bestellung)	500ml		2,20

ZIEGE

(März bis November)

Frischkäsegupferl		kg	35, –
Scheibchen Weiße (wie Feta)		kg	35, –
Käsebällchen im Öl			7,10
Fischkäse	Schnittlauch	kg	35, –
	natur	kg	35, –
Joghurt			1,90



WURSTWAREN

Rind	Käswurst, Jausenwürstel	auf Anfrage	
	Rindergeselchtes	ab Ende September wieder	
Schwein	Blunze, Luftgetrocknetes, Geselchtes	auf Anfrage	
Mangalitza	Speck	kg	44, –
	Dauerwurst scharf	kg	39, –
	Dauerwurst	kg	39, –
	Schmalz	Stk	3,80
	Schmalz mit Nüssen	Stk	4, –
Schaf	Dauerwurst	kg	38, –
	Lammaufstrich		5,50
	Knoblauchwurst	kg	38, –
Wild	Würstel	kg	40, –
	Salami (Hirsch)	kg	39, –
	Pastete	Stk	4,50



SUPPEN & RAGOUT

Suppe	Versch. Gemüsesuppe		5, –
	Rindsuppe		5,50
	Eingemachte Hendlsuppe		5,50
Einlagen/ Beilagen	Dinkel Fritatten, Spätzle	kg	30, –
	Dinkelknöderl		30, –
Ragout	Wild		11, –
	Rind		11, –
Sugo	Schwein		11, –



BIO FLEISCH

Bio Rind, Ente, Gans		(1, –)	vakuuiert
RIND			
Beinflfleisch	kg	11,70	alle 2 Wochen
Rindsschnitzel	kg	22,70	alle 2 Wochen
Schnitzelfleisch	kg	19,60	alle 2 Wochen
Ochsenschlepp	kg	10,40	alle 2 Wochen
Rinderfaschiertes	kg	12,70	alle 2 Wochen
Rindsknochen	kg	4,50	alle 2 Wochen
Gulaschfleisch	kg	13,20	alle 2 Wochen
Rinderherz	kg	5,40	alle 2 Wochen
Leberknödel	kg	15,70	ab Ende September wieder
Rindfleisch zum Kochen	kg	13,20	alle 2 Wochen
Hüferl	kg	18,50	alle 2 Wochen
Meisel (Braten, Sieden und Braundünsten)	kg	17,50	alle 2 Wochen
Hinteres Ausgelöstes	kg	17,50	alle 2 Wochen
Weißes Scherztl (mageres, helles, trockenes Teilstück, eignet sich zum Schmoren, Sieden und für Schnitzel und Rouladen)	kg	17,90	alle 2 Wochen
Rindsleber	kg	7,20	alle 2 Wochen
Hüferlsteak	kg	35,80	alle 2 Wochen
Rindslungenbraten	kg	68,60	alle 2 Wochen
Beiried	kg	39,40	alle 2 Wochen
Rostbraten	kg	31,50	alle 2 Wochen
Tafelspitz (perfektes Siedefleisch)	kg	24,30	alle 2 Wochen
Schulterscherztl (sehr saftig, gut geeignet zum Braundünsten, Sieden für Ragouts und Gulasch)	kg	19, –	alle 2 Wochen



BIO FLEISCH

Gemischtes Paket (Schnitzfleisch, Kochfleisch, Gulasch, Faschiertes, Knochen)	kg	16,10	alle 2 Wochen
Ochsenfleisch zum Dünsten	kg	16,90	alle 2 Wochen
Kleinfleisch vom Ochs	kg	10,60	alle 2 Wochen
Milz		6,30	alle 2 Wochen
Rindszunge geräuchert		20,90	alle 2 Wochen
Rindszunge		12,60	alle 2 Wochen

ENTE

Bauernente	kg	15,70	wöchentlich
Entenfilet	kg	45,50	wöchentlich
Entenfilet ger.	kg	57,80	wöchentlich
Entenkeulen	kg	24,30	wöchentlich
Entenleber	kg	15,90	wöchentlich
Entenklein	kg	6,30	wöchentlich
Entenpastete	auf Anfrage		Frühjahr/ Herbst/Winter
Entenaspik	auf Anfrage		Frühjahr/ Herbst/Winter
Ententerrine	auf Anfrage		Frühjahr/ Herbst/Winter

GANS

Weidegansl	kg	17,50	Vorbestellung Anfang Oktober
-------------------	----	-------	---------------------------------

Huhn, Pute		(3,50)	tranchiert
-------------------	--	--------	------------

HUHN

Huhn		(0,60)	vakuumiert
Ganzes Huhn	kg	11, –	wöchentlich
Hühnerbrust	kg	17, –	wöchentlich
Hühnerkeule/-flügerl	kg	14, –	wöchentlich
Hühnersuppe	Stk	8, –	wöchentlich



BIO FLEISCH

PUTE

Pute	kg	11, –	
Putenbrust	kg	17, –	
Putenkeule	kg	14, –	
Putenfaschiertes	kg	14, –	
Putengeschnetzeltes	kg	14, –	
Suppe	Stk	8, –	

SCHWEIN

(auf Vorbestellung, Schlachtermin alle 2 Monate)

Karree	kg	18,50	
Karree mit Knochen (Grillen)	kg	18,50	
Schnitzfleisch	kg	18, –	
Schopfbraten	kg	17, –	
Schopfbraten Steak (Grillen)	kg	18, –	
Bauchfleisch	kg	16, –	
Schulterfleisch	kg	16, –	
Stelze	kg	13, –	
Bratwürste geseicht	kg	17, –	
Bratwürste Natur	kg	16,50	
Faschiertes	kg	13, –	
Grillwürstel	kg	18, –	
Käsekrainer	kg	18,50	
Spareribs	kg	16, –	

WILD

auf Anfrage

LAMM

Auf Vorbestellung nach Bedarf, vakuumiert, ½ oder ganzes Lamm



FISCHE AUS ÖSTERREICH

Bachforelle	küchenfertig	kg	18,70
	Filet mit Haut	kg	23,50
Bachsaibling	küchenfertig	kg	18,70
	Filet mit Haut	kg	23,50
Saibling	Filet ohne Haut geräuchert	kg	29,90
Seesaibling	küchenfertig	kg	22,80
	Filet mit Haut	kg	29,80
	Filet kalt geräuchert	kg	39,50
Regenbogenforelle	küchenfertig	kg	14,70
	Filet mit Haut	kg	19,90
Lachsforelle	küchenfertig	kg	18,70
	Filet mit Haut	kg	23,50
	Filet kalt geräuchert	kg	33,50
Forelle	geräuchert im Ganzen	kg	19, –
	Filet ohne Haut geräuchert	kg	29,80
Karpfen	Filet mit Haut	kg	18,70
	Filet ohne Haut	kg	19,70
	küchenfertig	kg	10,80
	Filet geräuchert	kg	33,50
Stör	küchenfertig	kg	18, –
	Filet ohne Haut	kg	34,50
Amur	Filet mit Haut	kg	19, –
Schleien	küchenfertig	kg	16,50
	Filet mit Haut	kg	24,60
Huchen	küchenfertig	kg	36, –
	Filet	kg	auf Anfrage
Europäischer Flusswels	küchenfertig	kg	19,50
	Filet	kg	33,50



FISCHE AUS ÖSTERREICH

Clarias Wels	Filet ohne Haut	kg	18,80
	Filet mit Haut geräuchert	kg	26,80
Aal	küchenfertig	kg	19, –
Zander	Küchenfertig	kg	Saison Oktober
Hecht	küchenfertig	kg	22,50
	Filet ohne Haut	kg	33,50
Flusskrebse		kg	27, –
Fischbeuschel frisch		kg	12,50
Karkassen		kg	2,90
Welssulz	geräuchert		24, –



BIO FISCHE AUS SCHWARZAU AM GEBIRGE

Bio Bachsaibling	ganz	kg	31,90
	Filet	kg	57,90
	Filet kalt geräuchert	kg	69,90
	heiß geräuchert	kg	35,90
Bio See- und Bachforelle	ganz	kg	31,90
	Filet	kg	57,90
	Filet kalt geräuchert	kg	69,90
	heiß geräuchert	kg	35,90
Bio Saibling	Pastete	100g	6,50
	Lebermousse oder geröstete Leber	100g	6,50



DANKE!
Liebste Grüße
Judith

Judith Molena-Stadtherr – 0699/12240922