

weitere  
Oster-Angebote  
finden Sie im Shop

**Morbier Jura Art.Nr. 51214**

Rohmilch-Schnittkäse mit der typischen Ascheschicht im Inneren. Prima für Nudelaufläufe, Lasagne oder Quiches. Oder kalt zu Nüssen mit Trockenfrüchten. Mind. 45% F.i.Tr.



2,79 € 100g

**Osterkäse "Möhre-Schnittlauch"**

Art.Nr. 51035 Nach Gouda-Art hergestellt, verfeinert mit Demeter-Möhrensaft und frischem Schnittlauch. Nur zu Ostern vorrätig! Mind. 45% F.i.Tr., mikrobielles Lab



1,79 € 100g

**Monsieur Bernard Art.Nr. 51002**

weicher, aromatischer französischer Weichkäse im Edelschimmelmantel. 3-5 Wochen gereift, mit leicht kreidigem Kern und weichem Rand. Mind. 60% F.i.Tr. Probieren Sie dazu unsere Blut-Orangenmarmelade (Angebot Vorderseite)

2,19 € 100g

**Faßbutter - Rolle**

Art.Nr. 13003 Super cremige, natürlich gelbe Sauerrahmbutter, die jede Brotscheibe adelt und als typische Butterstulle die Sehnsucht weckt! 1,04€/100g

2,59 € 250g



**Bioland-Eier & Pflanzenfarben**



**10° Vino de la Tierra de Castilla Art.Nr. 32353**

Trockener, frischer Weißwein aus Spanien, Weingut San Isidro in Castilla. Jung, fruchtig und am Besten bei 10°C getrunken. 5,98€/1l

4,49 € 0,75l

**Rosso Terre Siciliane IGB Art.Nr. 32352**

Sizilianischer Rotwein, Duft nach dunklen Früchten, tolle Balance aus Fülle und Opulenz, dezente Gewürznoten. Viel, viel Wein fürs Geld.. 7,32€/1l

5,49 € 0,75l

**Becco Rosato Art.Nr. 32314**

Kräftiger, typisch italienischer Rosé, vollmundig-fruchtig, süffig, mit leckerem Spiel und vollreifen Beerenaromen.

5,29 € 1,0l



**KräuterTee**

verschiedene Sorten 3,49€ 18 Btl



**Frohe Ostern Art.Nr. 23044**

blumig, fein-fruchtig, frisch-lemonig

**Osterüberraschung Art.Nr. 23035**

fruchtig-minzig, zitronig, lieblich-blumig, mit angenehmer Süße

**Frühlingskuss Art.Nr. 23002**

frisch, mild, fruchtig

**Grüne Neune Art.Nr. 23063**

Mit 9 Kräutern und Früchten, erfrischend

**Vorarlberger Bergkäse**

Art.Nr. 51045 im 30kg Rad geliefert, direkt aus der Bio-Käserei, Nahe Salzburg. Würzig-aromatisch. 3 Monate gereift, Rohmilchkäse aus Heumilch, mind. 45% F.i.Tr., laktosefrei

1,79 € 100g



**Nordseekäse**

Art.Nr. 51041 Ausgezeichnet mit dem dänischen Gourmetpreis 2008. Schöne Struktur und eine gute Konsistenz, zerbricht fein und ist fast kristallisiert. 6 Monate gereifter Schnittkäse, mind. 48% F.i.Tr.

2,29 € 100g

**Blut-Orangenmarmelade**

Art.Nr. 22045 handgemacht in Italien. Köstlich zu Käse. 1,12€/100g

2,69 € 240g

**Martinshof Lammschulter "Bärlauch" Art.Nr. 615**

von Weidelämmern aus der Region und aus Deutschland. Saftige ausgetriebene Lammschulter, fein gewürzt und gefüllt mit Bärlauch. Gut 1 Std bei kleiner Hitze schmoren lassen.

29,95 € kg



**Martinshof Bärlauch-Bratwurst Art.Nr.4139**

saftige Bratwurst aus Rind- und Schweinefleisch, mit würzigem Bärlauch verfeinert. - ohne Zusatz von synthetischen Zusätzen. 4 St. ca. 320g

1,79 € 100g

**Martinshof Pikante Ziege "Bärlauch" Art.Nr. 344**

handgeschöpfter Frischkäse aus hofeigener Ziegenmilch, verfeinert mit nativem Olivenöl und würzigem Bärlauch. 2.53€ 100g

3,79 € 150g



**Schoko-Lolly**

Art. 49050 0,99 €



**Dwersteg Eierlikör**

Art.Nr. 32351 Dieser Eier Liqueur wird nach einem alten Hausrezept auf kaltem Wege hergestellt. Durch dieses schonende Verfahren und den hohen Eigelb-Anteil erhält er seine satte gelbe Farbe und die feine Konsistenz. Aus dem Münsterland 3,79€/100ml

18,95 € 500ml



**Prosecco extra Dry DOC**

Art.Nr. 32354 Feines Aroma von Äpfeln, harmonisch, geschmeidig und frisch. Viel Frucht und Ausgewogenheit. Elegante Ausstattung und ein tolles Preis-Genuß-Verhältnis! Idealer Apéritif zum Oster-Sonntagsbrunch! 11,98€/1l

8,99 € 0,75l



**Martinshof Ziegenbert Art.Nr. 51045**

Die Spezialität aus unserer Hof-Käserei. Fein herber Weichkäse mit Weißschimmel aus der Martinshof Ziegenkäserei. Cremig mild, hergestellt mit Milchsäurekulturen und mikrobiellem Lab.

Mind. 45% F.i.Tr., Rinde verzehrbar.

3,29 €



**Entspannte Ostern - mit unserem Lieferservice!**

Wir liefern in der Karwoche die Freitagstour erst am Samstag aus (vonder Uhrzeit etwas früher als freitags)

In der Woche nach Ostern liefern wir alle Touren einen Tag später aus

Unser Stadtladen, Saarbrücken hat am Ostersamstag von 9-18 Uhr geöffnet



# Bio vom Feinsten!

Tel: 06856 - 900 60 Biobus  
Tel: 0681 - 390 8650 Stadtladen



Bioland-Betrieb seit 1986, I. Preisträger  
Förderpreis Ökologischer Landbau 2007



## Bioland-Kalbfleisch

Aus unserer eigenen Bioland-Mutter-Kuh-Haltung. Im Vakuum ca. 8 Tage haltbar

**Kalbshaxe** für Osso Bucco

Art.Nr. 275 22,95 /kg

**Kalbsnuß** für Schnitzel, Braten od. Geschnetzeltes

Art.Nr. 273 37,95 /kg

**Kalbsschnitzel** begrenzte Menge

Art.Nr. 279 39,95 /kg

**Kalbsrückensteaks**

Art.Nr. 272 59,95 /kg

**Kalbsbraten** zart & saftig

Art.Nr. 270 33,50 /kg

**Kalbsbrust** mediterran gefüllt

Art.Nr. 2292 21,95 /kg

**Kalbsbraten** der Klassiker "Gärtnerin-Art"  
gefüllt mit Zwiebeln, Dürrfleisch und grünem Pfeffer

Art.Nr. 373 33,95 /kg

**Kalbsfilet** ca. 800g/St., begrenzte Menge

Art.Nr. 283 69,95 /kg

**Kalbskotelett** begrenzte Menge

Art.Nr. 281 36,95 /kg

Bioland-Kälber wachsen natürlich in der Herde auf und bewegen sich ganzjährig im Freien. Sie fressen früh Gras und Heu und trinken am Euter der Mutter. Das Ergebnis: eine kräftige Fleischfarbe und ein volles Aroma.

## Naturland-Hähnchen

Aus artgerechter Tierhaltung mit Auslauf im Freien, betriebseigenem Bio-Futter und ohne Zugabe von Masthilfsmitteln und Medikamenten. Von deutschen Naturland-Familienbetrieben.

**Hähnchen** ca. 1,3 - 1,7kg

Art.Nr. 690 12,90 /kg

**Hähnchenbrustfilet**

Art.Nr. 692 30,90 /kg

**Hähnchenkeulen**

Art.Nr. 693 14,90 /kg

**Hähnchenflügel**

Art.Nr. 713 7,95 /kg

## Bio-Perlhuhn

Perlhühner bekommen wir von unseren französischen Kollegen aus Lothringen, die seit vielen Jahren Erfahrung in der Geflügelzucht haben.

Ca. 4-6 Tage bei 0-4°C haltbar

**gefülltes Perlhuhn**

ausgebeintes Perlhuhn, von unserem französischen Metzgermeister fachmännisch gefüllt mit einem reinen Geflügelbrät. Einfach anbraten, ca. 50min schmoren und aufschneiden.

Der ideale Oster-Braten - leicht & lecker.  
c. 1,3kg

Art.Nr. 10015 29,95 /kg

**Perlhuhn** ca. 1,1-1,3kg

ohne Innereien Art.Nr. 725 17,95 /kg

aus französischer Bio-Aufzucht

**Entenbrustfilet** 2 St., ca. 350-500g

Art.Nr. 10007 44,95 /kg

## Naturland-Putenfleisch

Bei Puten ist die natürliche und artgerechte Haltung gar nicht so einfach. Aber wir arbeiten seit sehr vielen Jahren mit erfahrenen Naturland-Züchtern zusammen. Sie werden den Unterschied schmecken.

Ca. 6-8 Tage bei 0-4°C haltbar

**Putenrollbraten aus der Brust**

klassisch gefüllt mit Zwiebeln & Dürrfleisch

ca. 750g-900g Art.Nr. 680 29,90 /kg

**Putenbrust** mager, für Schnitzel, Ragout..

Art.Nr. 699 28,90 /kg

**Putenoberkeule** mit Haut & Knochen

ca. 500g-700g Art.Nr. 10013 12,90 /kg

**Putenbrust "Bärlauch"**

magere Brust, gefüllt mit Bärlauch und feinen Gewürzen

ca. 750g-900g Art.Nr. 790 29,90 /kg

**Putenschnitzel**

aus der mageren Brust geschnitten

Art.Nr. 694 29,90 /kg

**Putenfiletstreifen**

aus der amgeren Brust fein geschnitten

Art.Nr. 715 28,90 /kg

## Bioland-Lammfleisch

Fleisch ohne Knochen ist im Vakuum 6-8 Tage haltbar. Keule oder Koteletts entweder gleich einfrieren oder marinieren

**Lammrücken** wie gewachsen

mit Knochen Art.Nr. 255 34,95 /kg

**Lammrücken ausgelöst** Lammlachse

mit Knochen dazu Art.Nr. 419 35,95 /kg

**gefüllte Lammkeule** ohne Knochen

mit Petersilienfarce Art.Nr. 4254 39,95 /kg

**Lammschulter "Bärlauch"**

Gewürzt und gefüllt mit Bärlauch und feinen Gewürzen  
ca. 1kg/Stück Art.Nr. 615 29,95 /kg

**Lammkeule** wie gewachsen, max 3kg/St.

mit Knochen Art.Nr. 250 29,95 /kg

**Lammbraten aus der Keule**

max. 2kg/St. Art.Nr. 254 39,95 /kg

**Lammsteaks aus der Keule**

mit Knochen Art.Nr. 252 35,95 /kg

**Lammfilet** ca. 150g/St.

Art.Nr. 258 69,95 /kg

**Lammkoteletts** Nr. 256 35,95 /kg

## Gewürze zum Lamm:

**Thymian**

getrocknet Art.Nr. 30096 1,89 / 20g

**Rosmarin**

getrocknet Art.Nr. 30095 2,49 / 30g

**Pfeffer, rosa**

ganze Körner Art.Nr. 30131 2,79 / 20g

**Kurkuma**

gemahlen Art.Nr. 30087 2,29 / 40g

**Pfeffer, grün**

in Lake eingelegt Art.Nr. 30007 3,49 / 35g

**Zimt "Ceylon"**

gemahlen Art.Nr. 30017 2,29 / 40g

**Atlantik-Meersalz, grob**

Art.Nr. 30069 1,49 / 500g

**Atlantik-Meersalz, fein**

Art.Nr. 30070 1,29 / 500g

## Bioland-Rindfleisch

Aus überwiegend eigener Schlachtung.  
Im Vakuum gut 8 Tage haltbar.

**Roastbeef** Art.Nr. 201 45,95 /kg

**Rumpsteaks** Art.Nr. 202 46,95 /kg

**Rinderhüfte** Art.Nr. 394 32,95 /kg

**Entrecôte** Art.Nr. 206 42,95 /kg

**Rinderfilet** Art.Nr. 200 60,95 /kg

**Côte de Boeuf** Art.Nr. 371 33,90 /kg

dryaged Rinderrippensteak mit Knochen, ca. 800g

**Rindersteaks "Romano"**

aus der Kugel geschnitten, mit Olivenöl und Rosmarin  
Art.Nr. 183 27,95 /kg

**Rib Eye Steak**

durchwachsenes Steak aus der Ruppe, für Kenner  
Art.Nr. 215 23,95 /kg

**Falsches Filet** Art.Nr. 188 22,95 /kg

**Mittelbug** Art.Nr. 187 18,95 /kg

**Hohe Rippe** Art.Nr. 787 18,95 /kg

**Tafelspitz** Art.Nr. 207 26,95 /kg

## Bioland-Schweinefleisch

Überwiegend aus dem Saarland und der Pfalz. Im Vakuum 5-8 Tage haltbar.

**Schweinefilet natur**

ca. 500g Art.Nr. 230 35,95 /kg

**Schweinefilet in Blätterteig**

ca. 650g Art.Nr. 5408 36,95 /kg

**Schweineuß**

ca. 900g Art.Nr. 232 22,95 /kg

**Lauch-Kammbraten**

ca. 900g Art.Nr. 197 19,95 /kg

**Frühlingssteaks vom Kamm**

mariniert Art.Nr. 329 18,95 /kg

**Schnitzel aus der Oberschale**

Art.Nr. 233 24,95 /kg

**Schweinerücken mit Bärlauch**

magerer Rücken, gefüllt mit Dürrfleisch und Bärlauchmarinade Art.Nr. 306 24,95 /kg

**Kräutersteaks in Senfmarinade**

Art.Nr. 228 18,95 /kg

## Bioland-Käse

aus unserer eigenen Martinshof-Käserei  
**"Ziegenbert"-Camembert**

cremig milder Camembert aus reiner Ziegenmilch, mikrobielles Lab hergestellt, mind. 45% F.i.Tr.

Art.Nr. 51079 3,29 / 100g

**"Chevrolait"-Ziegenbrie**

fein-milder Brie aus reiner Ziegenmilch, mit feinsäuerlichem Aroma und Duft nach Wiesenchampignons, mikrobielles Lab, mind. 45% F.i.Tr.

Art.Nr. 51080 3,19 / 100g

**Pikante Ziege "Bärlauch"**

handgeschöpfter Ziegenfrischkäse, verfeinert mit Olivenöl und Bärlauch, mind. 45% F.i.Tr.

253€/100g Art.Nr. 344 3,79 / 150g

**Pikante Ziege "Fleur de Sel"**

handgeschöpfter Ziegenfrischkäse, leicht gesalzen mit echtem Sel de Guérande, mind. 45% F.i.Tr.

253€/100g Art.Nr. 340 3,79 / 150g

Leckere Spezialitäten aus verschiedenen Bio-Käsereien. Hier arbeiten wir oft mit kleinen Käsereien zusammen, die den typischen Geschmack der Käsesorten bewahren.

**Comté AOP Juraflöre**

22-24 Monate gereift, aus Fort des Rousses/Arnaud würzig-aromatischer Rohmilchkäse, mind. 45% F.i.Tr.

Art.Nr. 51267 3,29 / 100g

**Osterkäse**

**"Möhre-Schnittlauch"**

Gouda-Art, mit frischem Möhrensaft und Schnittlauch, mikrobielles Lab, mind. 45% F.i.Tr.

Art.Nr. 51035 1,79 / 100g

**Dorfkäse mit Ringelblumen**

Weichkäse im Camembertmantel aus der Belriether Käserei, mikrobielles Lab, mind. 45% F.i.Tr.

Art.Nr. 51031 2,49 / 100g

**Vorarberger-Bergkäse**

3 Monate gereiftes Käse-Rad, Rohmilch-Hartkäse aus Heumilch, mind. 45% F.i.Tr.

Art.Nr. 51045 1,79 / 100g

**Morbier Jura AOP**

Rohmilch-Schnittkäse mit dem typischen Pinien-Asheschicht, mind. 45% F.i.Tr.

Art.Nr. 51214 2,79 / 100g

## Bio-Lachs & Co

In Alaska aufgewachsen und nach MSC-Standard von Hand gefangen. Schonend in Kanada geräuchert und frisch zu uns geliefert. Die Sorten unterscheiden sich in Größe, Alter, Futtervorlieben und Farbender Tiere.

Angebote in der Karwoche  
vom 15. - 20. April 2019

**Wild & Pink Lachs** Art.Nr. 20010  
zart-rosa Lachs 4,29 / 50g

**Wild & Red Lachs** Art.Nr. 20014  
tiefrot, fester edler Lachs 5,99 / 75g

**"Atlantik" Lachs, geräuchert**  
aus Schottland oder Irland, Naturland  
Art.Nr. 20006 8,49 / 100g

**Lachs-Tatar** mit rosa Pfeffer Naturland  
Art.Nr. 20005 3,99 / 125g

**geräucherte Forellen**  
ganze Fische, ausgenommen über Buchenholz geräuchert. Zart und saftig - aus dem Naturschutzgebiet des Diemelsees.  
ca. 200-300g Art.Nr. 20001 2,89 / 100g

**Garnelen, mariniert**  
mit Kräutern & Knoblauch, servierfertig, Naturland  
Art.Nr. 20008 4,99 / 90g

**Forellenfilet, geräuchert**  
ohne Haut und ohne Gräten  
Art.Nr. 20003 6,99 / 25g

**Sahne-Meerrettich**  
verfeinert Lachs und Forelle  
Art.Nr. 31006 2,99 / 95g

## Bio-Fleisch-Fonds

Die klassischen Helfer für herzhaftes Saucen und Fondue-Brühe

**Rind** Art.Nr. 30115 3,59 / 400ml

**Kalb** Art.Nr. 30105 3,79 / 350ml

**Geflügel** Art.Nr. 31053 3,79 / 400ml

**Gemüse** Art.Nr. 30117 3,49 / 400ml