

## Advent-Ausgabe 2018



Bienenwachs-Teelicht mit Filzstern  
St. 3,69 St.  
Art.Nr. 44006

Entspannte Weihnachten - mit unserem Lieferservice!

Letzte Liefertour vor Heilig-Abend ist am Freitag, 21.12.  
Vom 24.12. bis 29.12. machen wir eine Lieferpause!

In der **Silvesterwoche** fahren wir:  
Dienstags-Touren: Mittwochnachmittag  
Mittwochs-Touren: Donnerstag  
Donnerstags-Touren: Freitag  
Freitags-Touren: Samstag

Unser Stadtladen, Saarbrücken hat am 24.12. und am 31.12. von 8-13 Uhr geöffnet

EineschöneAdventszeitwünschen  
Monika Kempf und das Team vom Martinshof



### Fleisch oder Gemüsefonds

Die beste Grundlage für Saucen und alle Fleischgerichte.

Kalb, Rind, Wild, Geflügel & Gemüse  
zw. 3,49 - 3,99 / 400ml



### Schweinefilet in Blätterteig

In Weißwein mariniertes Schweinefilet, im Blätterteigmantel leicht vorgebacken.  
Bei 180-200°C im Ofen (keine Umluft) für 15-20 min. backen. ca. 650g für 3-4 Pers.  
Art.Nr. 5408 36,95 / kg



**Martinhof-Lammkeule**  
wie gewachsen, mit Knochen  
Art.Nr.250 ca. 3kg/St.  
29,95 / kg

**gefüllte Lammkeule**  
mit Petersilienfarce, ohne Knochen  
Art.Nr.4254 zw.1,3-2kg (Wunschgewicht bitte angeben)  
39,95 / kg



### Damwild-Ragout Jäger-Art

fest eingelegt in Rotwein, mit Champignons und Lauch verfeinert. Rechnen Sie mind. 200g/Person

Brühe abgießen, Fleisch kräftig anbraten, Brühe dazu und langsam 1 Std garen.  
Art.Nr. 7775 34,95 / kg



### Lammrollbraten "Feige"

Lammfleisch von deutschen Weidelämmern ist natürlich und artgerecht aufgewachsen. Ohne Knochen, fein gewürzt und mit Feigen gefüllt.  
Ca. 1kg/St. für 4-5 Pers.

Rundherum anbraten, mit Brühe od. Wein angießen, langsam ca. 70 min. garen.  
Art.Nr. 312 31,95/kg



### gefülltes Roastbeef

besonders gut abgehangenes Roastbeef. Vom Metzgermeister zugeschnitten, gefüllt mit Petersilie und Zwiebeln. Ca. 1kg für 4-5 Pers.  
Rundherum anbraten und im Ofen ca. 70 min. bei 150°C garen

Art.Nr. 387 43,95 / kg



### Portwein Fine Tawny

wunderbarer fruchtiger Port. Leicht gekühlt als Apéritif oder bei Zimmertemperatur zum Dessert. Gibt Bratensaucen eine besondere Note. Passt zu: frischem Käse, zum Dessert aus Früchten und Eis.  
31,93€/1l

Art.Nr. 32303 23,95 / 0,75l

Geschenk-idee

### Prosecco Geschenkbox

2 verschiedene Prosecco in einer aufwändigen stabilen Box mit Tragegurt.

**Prosecco Spumante Brut DOC**  
frisch, lebendig, mit Duft nach grünen Äpfeln, weicher Nachhall. 90+/100 Punkte Gilbert & Gaillard 2017

**Prosecco Spumante Extra Dry DOC**  
Stoffiger, klassischer Prosecco mit exotischer Aromatik nach Ananas und Mango. Weich und cremig im Mund, im Abgang frisch und harmonisch. Gold Gilbert & Gaillard 2017  
16,63€/1l

Art.Nr. 32324

24,95 / 2x 0,75l



### Curios Tempranillo

Nie mehr Gläser verwechseln bei Festen dank bunter Filzmarker!

Fruchtbetont und weich, weniger Gerbstoff, mit guter Struktur. JG 2017 90/100 Punkte James Suckling. Mit 4 bunten Glasmarkern aus Filz je Flasche  
11,93€/1l

Art.Nr. 32325

8,95 / 0,75l



### Weihnachts-Geflügel ab 20. Dezember frisch vorrätig:

**Bauern-Gans** ca. 4-5kg, mit Innereien 22,95 / kg  
**gefüllte Bauern-Gans** ca. 4-5kg mit Maronen 23,95 / kg  
**Bauern-Ente** ca. 2-3kg, mit Innereien 22,95 / kg  
**Bauern-Pute** ca. 4-8kg, ohne Innereien 15,95 / kg  
**Bauern-Poularde** ca. 2 - 2,5kg, mit Innereien 13,95 / kg  
**kleine Pute, frz. Rasse** ca. 2,9-3,2kg, oh. Innereien 24,95 / kg

wöchentlich frisch lieferbar:

**Barbarie-Ente** ca. 1,3-2,2kg, ohne Innereien 22,95 / kg  
**Perlhuhn** ca. 1,1 - 1,3kg, ohne Innereien 17,95 / kg  
**gefülltes Perlhuhn** ca. 1,3kg, Geflügelfüllung, oh. Kn. 29,95 / kg  
**Füllung für Geflügel**  
Schweinbrät m. Maronen 13,95 / kg



frisch von unseren Bio-Kollegen



### Martinhof-Weihnachtsbraten im Bratschlauch und Holzschale

vom Schwein

mit Champignons, Lauch, Möhren  
Fix & fertig gewürzt und vorbereitet: Gelingt ganz leicht in ca. 1 Std. und ohne den Backofen zu verspritzen.

Art.Nr. 366 ca. 1,-1,2kg 23,95 / kg

vom Rind

mit Maronen, Champignons und Zucchini  
Fix & fertig gewürzt und vorbereitet: Gelingt ganz leicht in ca. 2 Std. und ohne den Backofen zu verspritzen.

Art.Nr. 384 ca. 1,-1,2kg 23,95 / kg



fix & fertig für den Backofen!



www.BioBus.de

Tel. 06856 - 900 633 bestellung@martinshof.de  
www.biobus.lu Tel. Luxembourg +352 268 71 11  
DE 006 Ökokontrollstelle



Tel. 0681 - 390 8650  
Diskontopassage Saarbrücken



**Vorbestellung  
bis 10. Dezember**

# Bio vom Feinsten!



Bioland-Betrieb seit 1986, 1. 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
- Kalbsfrikassee** fertiggeschritten  
Art.Nr. 1529 29,95 /kg
- Kalbsschnitzel** begrenzte Menge  
Art.Nr. 279 39,95 /kg
- Kalbsrücken** ohne Knochen  
Art.Nr. 278 58,95 /kg
- Kalbsbraten** zart & saftig  
Art.Nr. 270 33,50 /kg
- Kalbsbrust** gefüllt  
Art.Nr. 269 21,95 /kg
- Kalbsgeschnetzeltes** der Klassiker  
Art.Nr. 280 32,95 /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

- ab 20. Dez. lieferbar**  
**Weihnachts-Poularde**  
große Hähnchen, ca. 2 - 2,5kg mit Hals und Innereien  
Art.Nr. 10016 13,95 /kg

## Bioland-Gänse & co.

Gänse kommen in diesem Jahr von einem Bioland-Betrieb aus der Nähe von Göttingen. Ca. 4-6 Tage bei 0-4°C haltbar

- ab 20. Dez. lieferbar**  
**Bauern-Weihnachtsgans** ca. 4-5kg  
mit Innereien Art.Nr. 697 22,95 /kg
- gefüllte Gans** Art.Nr. 682 23,95 /kg  
mit einer Maronen-Brätfüllung, fix & fertig zum Garen
- Gänse-Teile** Art.Nr. 10023 48,95 /kg  
je 1 Brustfilet, 1 Flügel und 1 Keule, ca. 900-1000g
- Bauern-Weihnachtssente** ca. 2-3kg  
mit Innereien Art.Nr. 695 22,95 /kg
- ab 18. Dez. lieferbar**  
**Bauern-Weihnachtspute** ca. 5-8kg  
ohne Innereien Art.Nr. 683 15,95 /kg
- kleine Pute, franz. Rasse** ca. 2,9-3,2kg  
ohne Innereien Art.Nr. 10025 24,95 /kg

- aus französischer Bio-Aufzucht - ab sofort lieferbar (bitte 4-5 Tage vorbestellen):
- Barbarie-Ente** ca. 1,3-2,2kg  
ohne Innereien Art.Nr. 10024 22,95 /kg
- Entenbrustfilet** 2 St., ca. 350-500g  
Art.Nr. 10007 44,95 /kg

- Füllung für Geflügel**  
aus Schweinefleisch, Maronen, Semmelbrösel, Eier...  
ca. 500g Art.Nr. 372 13,95 /kg
- Perlhuhn** ca. 1,1-1,3kg  
ohne Innereien Art.Nr. 725 17,95 /kg
- gefüllter Perlhuhnbraten** ca. 1,3kg  
mit Geflügelfleisch und Maronen, ohne Knochen  
Art.Nr. 10015 29,95 /kg

- Puten-Maronibraten** gefüllte Putenkeule  
ca. 750g-900g Art.Nr. 10009 15,95 /kg
- Putenbrust** mager, für Fondue, Schnitzel  
Art.Nr. 699 27,90 /kg
- Putenoberkeule** mit Haut & Knochen  
ca. 500g-700g Art.Nr. 10013 12,90 /kg
- Putenbraten mit Pflaumen**  
aus der Brust, ca. 1kg Art.Nr. 789 29,90 /kg

## Bioland-Lammfleisch

Fleisch ohne Knochen ist im Vakuum 6-8 Tage haltbar. Keule oder Koteletts mit Knochen entweder gleich einfrieren oder mit Gewürzen und Öl/Wein 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
- Lammrollbraten "Feige"**  
Gewürzt und gefüllt mit getrockneten Feigen  
ca. 1kg/Stück Art.Nr. 312 31,95 /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
- Lammbraten aus der Schulter**  
für Gulasch Art.Nr. 261 29,95 /kg
- Lammfilet** ca. 150g/St.  
Art.Nr. 258 69,95 /kg
- Lammkoteletts** Nr. 256 35,95 /kg

## zu Fleisch und Fondue

- Wildpreiselbeeren**   
zu Wild- und Lammgerichten  
zu Back-Camembert  
Art.Nr. 1572 3,59 / 250g
- Pfifferlinge** im Glas. Ideal zu Wildgerichten  
Art.Nr. 31032 5,99 / 250g

## 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
- Wild** Art.Nr. 30055 3,99 / 400ml
- Gemüse** Art.Nr. 30117 3,49 / 400ml

## Bioland-Rindfleisch

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

- Champignon-Rinderbraten**  
Rinderbraten, gefüllt mit Champignons, Dünnfleisch,  
Zwiebeln Art.Nr. 1532 24,95 /kg
- Maronen-Rinderbraten**  
Rinderbraten, gefüllt mit Maronen, Preiselbeeren,  
Schinkenspeck. Nr. 1531 24,95 /kg

- Angebot v. 03. - 24.12.:**  
**Pot au feu** ca. 1,5kg Rindfleisch zum  
Kochen, (m./oh.Knochen) dazu 1kg  
passendes Gemüse und ein Rezept  
zus. 2,5kg! Art.Nr. 385 29,95 /St.

- gefülltes Roastbeef** mit Zwiebeln &  
Petersilie Art.Nr. 1531 45,95 /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 Rinderrippesteak mit Knochen, ca. 800g
- 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
- Rouladen** Art.Nr. 205 27,95 /kg

## Bioland-Fonduefleisch

Zartes, mageres und Fleisch (am Stück), für Fondue mit Brühe oder Öl.

- Rind** Art.Nr. 702 34,95 /kg
- Kalb** Art.Nr. 703 39,95 /kg
- Hähnchen** Art.Nr. 711 30,90 /kg
- Pute** Art.Nr. 710 27,90 /kg

## Bioland gemischte Platten

- sofort servierfertig
- Fondue-Fleisch Platte** Art.Nr. 701  
zartes, in Würfel geschnittenes Rind, Hähnchen &  
Schwein, nicht gewürzt
- Raclette-Fleisch Platte** Art.Nr. 705  
marinierte dünne Scheiben vom Rind, Pute & Schwein  
(35,50/kg) je 31,95 / 900g

## Bioland-Schweinefleisch

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

- Krustenbraten, mariniert**  
saftiger Braten Art.Nr. 268 18,95 /kg
- Kaiserbraten** zart geräucherter Rücken  
Nr. 265 27,95 /kg
- Salzrippchen** Art.Nr. 229 15,95 /kg
- Schweinefilet natur**  
ca. 500g Art.Nr. 230 35,95 /kg
- Schweinefilet in Blätterteig**  
ca. 650g Art.Nr. 5408 36,95 /kg
- Schweinefilet "Apfel-Walnuß"**  
gefüllt mit Brät, Äpfeln, Walnüssen u. Cognac  
ca. 650g-700g Art.Nr. 388 36,95 /kg

## Bio-Damwild

Vom Bio-Betrieb der Familie Welter aus dem Nordsaarland. Ca. 8 Tage haltbar

- Damwildbraten aus der Keule**  
Art.Nr. 7781 39,95 /kg
- Damwildrücken** mit Knochen.  
Art.Nr. 7779 36,95 /kg
- Damwildgulasch**  
Art.Nr. 7776 35,95 /kg

Die Tiere werden ganzjährig in großen Gehegen nahezu wild gehalten und nur im Winter mit Heu und Grassilage gefüttert. Damwild schmeckt saftiger als Rotwild, ist sehr fettarm und ist herzhaft im Geschmack.

## Maronen, geschält und gegart

- passend zu Wild, für Suppe, im Gemüse...  
Vakuum Art.Nr. 24001 4,99 / 200g  
im Glas Art.Nr. 31031 7,99 / 320g

- Meerrettich im Glas** ungeschwefelt  
Art.Nr. 31019 2,99 / 100g

- Sahne-Meerrettich im Glas**  
Art.Nr. 310069 2,99 / 100g

- Meerrettich in der Tube**  
primazuportionieren Art.Nr. 30166 1,89 / 50g

## 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.

- Angebot v. 14. - 31.12.:**  
**Wild & Pink Lachs** Art.Nr. 20010  
zart-rosa Lachs 3,99 / 50g
- Wild & Red Lachs** Art.Nr. 20014  
tiefrot, fester edler Lachs 5,99 / 75g
- "Atlantik" Lachs, geräuchert**  
aus Schottland oder Irland. Naturland  
Art.Nr. 20015 7,99 / 100g

- Lachs-Tatar** mit rosa Pfeffer Naturland  
Art.Nr. 20005 4,29 / 125g

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

- geräucherte Forellen** 200-300g/St.  
ganze Fische, ausgenommen. Saftig und wunderbar mild  
Art.Nr. 20001 2,69 / 100g

- vom 19. - 22. Dez. lieferbar**  
**500g "Atlantik" Lachs, geräuchert**  
vorgeschnitten, aus Schottland oder Irland. Naturland  
Art.Nr. 20002 32,90 / St

## Bioland-Ziegenkäse

- aus der Martinshof-Käserei
- "Ziegenbert"-Camembert**  
cremig milder Camembert aus reiner Ziegenmilch. Mit schneeweißem Edelschimmelmantel, feinsäuerlich. Mit mikrobiellem Lab hergestellt, mind. 45% F.i.Tr.  
ca. 200g Art.Nr. 51079 3,29 / 100g
- "Chevolait"-Ziegenbrie**  
fein-milder Brie aus reiner Ziegenmilch, mit feinsäuerlichem Aroma und Duft nach Viesenchampignons. Edelschimmelmantel. Mit mikrobiellem Lab hergestellt, mind. 45% F.i.Tr.  
Art.Nr. 51080 3,19 / 100g
- Pikanze Ziege "Kräut.d.Provence"**  
handgeschöpfter Ziegenfrischkäse, verfeinert mit Olivenöl und mediterranen Kräutern. 2.53€/100g  
Art.Nr. 338 3,79 / 150g