

Advent-Ausgabe 2017



Bienenwachs-Teelicht mit Filzstern
St. 3,49 St.
Art.Nr. 44006

Entspannte Weihnachten - mit unserem Lieferservice!

Die Frage, ob man an Heiligabend einkaufen gehen sollte, stellt sich bei uns nicht! Genießen Sie den Sonntag und lassen Sie sich die Zutaten für Ihr Weihnachtsmenu ganz bequem nach Hause liefern.

Frisch geerntet bzw zubereitet, zuverlässig geliefert!

Die Liefertouren über die Feiertage:

Die Weihnachtswoche bleibt wie immer.

In der **Silvesterwoche** fahren wir:

Dienstags-Touren: Mittwoch nachmittag

Mittwochs-Touren: Donnerstag

Donnerstags-Touren: Freitag

Freitags-Touren: Samstag

Eineschöne Adventszeit wünschen

Monika Kempf und das Team vom BioBus

Magnum Quaderna Via Reserva Navarra

Art.Nr. 32204 Elegantes Holz, würzige Pfeffernote, angenehm frisch und fruchtig. Schmeckt aus der großen Flasche viel besser als aus der normalen 0,75l. Rebsorten: Tempranillo & Merlot. Kann 5-6 Jahre gelagert werden. Paßt zu Steaks, Lamm, Käse. 15,97 €/1l

23,95 / 1,5l



Geheim-tipp

Geschenk-idee

Mas Enguera Valencia

Art.Nr.32189 Feinste Aromen nach Sauerkirsche und Schoko, komplex aber prima zu trinken. 17,20€/1l
Gratis: Love Chock Raw Chocolate im Wert von 2,99 €

12,90 / 0,75l

Chianti Classico i Casali

Art.Nr.32179 Intensive und anhaltende fruchtige Aromen in der Nase, etwas Veilchenduft, am Gaumen bereits sehr zugänglich, warm und mit feiner Tanninstruktur. 14,53€/1l
Gratis: kolumbianische Schoko-Mandeln im Wert von 3,-€

10,90 / 0,75l

Gevrey-Chambertin

Art.Nr. 32232 Kräftige Tannine, feine Würze, zarte Trüffelnoten mit dezenter, filigraner Frucht.

Ein großer Pinot Noir der Domaine de la Vougeraie in Nuits Saint Georges Kann problemlos 4-5 Jahre gelagert werden. Paßt zu Ente, Perlhuhn, Lamm und Damwild. 79,87€/1l

59,50 / 0,75l



Portwein Fine Tawny

Art.Nr. 32000 Harmonische Cuvée mit viel Frucht, feiner Aperitif.

Casal dos Jordões, São João da Pesqueira. Portugal, Douro Rebsorten: Tempranillo, Touriga Franca, Touriga Nacional, Tin Kann 5-8 Jahre gelagert werden.

Paßt zu: frischem Käse, zum Dessert aus Früchten und Eis, oder einfach so. 30,60€/1l

22,95 / 0,75l



Muscat "Heaven on Earth"

Art.Nr. 32203 Zauberverhafter, komplexer Süßwein aus getrockneten Muskattrauben. Anbauggebiet: Western Cape, Südafrika. Rebsorte: Muscat d'Alexandrie

Paßt zu Desserts, delikatem Weichkäse oder Roquefort, super zur Zitronencreme 23,87€/1l

8,95 / 0,375l



Lirac

Domaine des Carabiniers, Roquemare
Blanc Art.Nr. 32275 Viel Frucht, Aprikosen und Pfirsich, kräftige Struktur, viel Länge, dichtes Aroma. Aus Grenache Blanc, Roussanne, Viogner
Paßt zu: hellem Fleisch

Rouge Art.Nr. 32176 Viel Frische, angenehme Würze und zurückhaltende, geschmeidige Kraft. Aus Grenache Noir, Syrah und Mouvedre
Zu Damwild, Wurst, Käse 15,93€/1l

11,95 / 0,75l



Lieblingswein

Pièce de Roche

Art.Nr. 32205 Von über 100 Jahre alten Rebstöcken! Bouquet von roten Früchten, Tabak, Leder, guter Säure und elegantem Tannin.

Château La Baronne, Fontcouverte, Languedoc (Aude Hauterive) Rebsorte Carignan. Lagerpotenzial 5-6 Jahre
Paßt zu: Wildgeflügel, dunklem Fleisch, kräftigen Eintöpfen, Hartkäse. 39,87€/1l

29,90 / 0,75l



Gaillard - St Emilion Grand Cru

Art.Nr. 32230 Kühle Aromatik, mit Noten von Kakao und Waldbeere, zugänglich und finessenreich.

Cathérine Papon-Nouvel, Saint-Emilion. Rebsorten Merlot und Cabernet Franc
Sehr großes Lagerpotenzial. Paßt zu: getrüffeltem Rindersteak, Pilzen 33,20€/1l

24,90 / 0,75l



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



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 32,95 / kg



Damwild-Ragout Jäger-Art

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

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



Lammrollbraten "Feige"

Lammfleisch von saarländischen Weidelämmern ist immer etwas ganz Besonderes. Für diesen Braten wird die Lammshulter mit Feigen und Gewürzen gefüllt.
Ca. 1kg/St. für 4-5 Pers.

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



Champignonbraten im Bratschlauch

Zarte Schweinefleisch, mit frischen Champignons und Kräutern bratfertig im Bratschlauch.

Ca. 1kg für 3-4 Pers.

Im Ofen ca. 60 min. bei 150°C garen
Art.Nr. 366 23,95 / kg



gefülltes Roastbeef

besonders gut abgehangenes Roastbeef. Vom Chef-Metzger persönlich zurechtgeschnitten, 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



Schweinefilet "Apfel-Walnuß"

Zartes Schweinefilet, festlich gefüllt mit Brät, Äpfeln, Walnüssen und einem Schuß Cognac. Ca. 650-700g für 3-4 Pers.

Rundherum anbraten und im Ofen ca. 30 min. bei 150°C garen
Art.Nr. 388 34,95 / kg



Pur Porc "Walnuß"

luftgetrocknete Schweinesalami, mit knackigen Walnüssen. Ca. 150g Stange
Art.Nr. 110

3,49/100g



**Vorbestellung
bis 09. Dezember**

Bio vom Feinsten!



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
- 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.

Weihnachtliches im Glas

- unsere Spezialitäten - nur zu Weihnachten
- Entenleberpâté**
mit Shiitake-Pilzen und Madeira verfeinert
Art.Nr. 65 2,99 /100g

- Orangen-Leberpâté**
Schweineleberpâté, mit Rum & Zimt verfeinert
Art.Nr. 67 2,99 /100g

- Apfel-Griebenschmalz**
zu Rotkohl oder aufherzhafem Bauernbrot
Art.Nr. 38 2,29 /140g

- Rillettes**
nach traditioneller französischer Rezeptur
Art.Nr. 68 3,89 /140g

Bio-Geflügel

Gänse und Enten vom Biolandhof der Familie Krehbiel bei Kaiserslautern
Ca. 4-6 Tage bei 0-4°C haltbar

- Bioland, mit Innereien:**
- Gans** ca. 4,5kg Art.Nr. 697 22,95 /kg
- Ente** ca. 2,5-3kg Art.Nr. 695 22,95 /kg
- Füllung für Geflügel**
aus Schweinefleisch, Maronen, Semmelbrösel, Eier...
ca. 500g Art.Nr. 372 13,95 /kg
- Gänsebrustfilet** ca. 400g Art.Nr. 372 47,95 /kg
- Gänsekeule** ca. 500g Art.Nr. 372 46,95 /kg
- Entenbrustfilet** ca. 300g Art.Nr. 372 44,95 /kg
- Entenkeule** ca. 250g Art.Nr. 372 29,95 /kg

- Naturland, ohne Innereien:**
- Perlhuhn** franz. Aufzucht ca. 1,3-1,5kg
Art.Nr. 725 17,95 /kg

- Pute** 5-6kg Art.Nr. 683 14,95 /kg
- Pute** 7-8kg Art.Nr. 696 12,90 /kg

- Puten-Maronibraten** gefüllte Putenkeule
ca. 750g-900g Art.Nr. 10009 15,95 /kg

- Putenbrust** Art.Nr. 699 27,90 /kg
- Putenoberkeule** mit Knochen, ca. 500g/st
Art.Nr. 10013 12,90 /kg

- Putenbraten mit Pflaumen**
aus der Brust, ca. 1kg Art.Nr. 789 29,90 /kg

- Hähnchen** ca. 1,5kg Art.Nr. 690 12,90 /kg
- Hähnchenbrustfilet** 692 30,90 /kg
- Hähnchenkeulen** Nr. 693 14,90 /kg

- nur in der Weihnachtswoche:**
- große Weihnachts-Hähnchen**
ca. 1,9-2,2kg Art.Nr. 10016 12,90 /kg

Bio-Fleisch-Fonds

Die klassischen Helfer für herzhaftes Saucen und Fondue-Brühe

- Rind** Art.Nr. 30115 3,59 /400ml
- Kalb** Art.Nr. 30105 3,29 /390ml
- Geflügel** Art.Nr. 31053 3,59 /400ml
- Wild** Art.Nr. 30055 3,99 /400ml
- Gemüse** Art.Nr. 30117 3,49 /400ml

Bioland-Lammfleisch

Bioland-Weidelämmer aus dem Saarland. 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** m.Kn. Nr. 255 34,95 /kg
- Lammrollbraten "Feige"**
Gewürzt und gefüllt mit getrockneten Feigen
ca. 1kg/Stück Art.Nr. 312 31,95 /kg

- Lammbraten "Hirten-Art"**
Aus der Schulter. Eingelegt in würziger Rotwein-Marinade
Art.Nr. 370 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

Das Besondere an unserem Lammfleisch ist, daß es von saarländischen Bioland-Weidelämmern stammt und frisch geschlachtet zu Ihnen kommt. Lammfleisch ist jede Woche vorrätig - dennoch empfiehlt sich für Ihren Weihnachtsbraten eine Vorbestellung!

zu Fleisch und Fondue

- Wildpreiselbeeren**
zu Wild- und Lammgerichten
zu Back-Camembert
Art.Nr. 1572 3,59 /250g

- 2 Gläser Preiselbeeren** 6,60 /2x250g
- Pfifferlinge** im Glas. Ideal zu Wildgerichten
Art.Nr. 31032 5,99 /250g

- 2 Gläser Pfifferlinge** 9,98 /2x250g

- Champignons** im Glas.
Art.Nr. 31028 3,99 /280g

- 2 Gläser Champignons** 6,98 /2x250g

- Cocktail-Sauce** Art.Nr. 30032
- Asia-Sauce** Art.Nr. 27012
- Curry-Mango-Sauce** Art.Nr. 30064 3,29 /250ml

Bioland-Rindfleisch

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

- Champignon-Rinderbraten**
Rinderbraten, gefüllt mit Champignons, Dürre-fleisch, Zwiebeln
Art.Nr. 1532 24,95 /kg

- Maronen-Rinderbraten**
Rinderbraten, gefüllt mit Maronen, Preisel-beeren, Schinkenspeck.
Nr. 1531 24,95 /kg

- Angebot v. 1.1.-31.12.:**
gefülltes Roastbeef Art.Nr. 387
mit Zwiebeln & Petersilie 43,95 /kg

- Entrecôte** Art.Nr. 206 42,95 /kg
- Rinderfilet** Art.Nr. 200 60,95 /kg

- Côte de Boeuf** Art.Nr. 371 33,90 /kg
- Falsches Filet** Art.Nr. 188 21,95 /kg

- Mittelbug** Art.Nr. 187 18,95 /kg
- Pot au feu** ca. 1,5kg Rindfleisch mit Markknochen, dazu 1kg passendes Gemüse mit Rezept
Art.Nr. 385 29,95 /St.

- Hohe Rippe** Art.Nr. 787 18,95 /kg
- Tafelspitz** Art.Nr. 207 26,95 /kg

- Rouladen** Art.Nr. 205 25,95 /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
- Schwein** Art.Nr. 704 23,95 /kg
- Hähnchen** Art.Nr. 711 30,90 /kg
- Pute** Art.Nr. 710 27,90 /kg

Bioland-Fondueplatten

sofort servierfertig, da fertig geschritten

- Fondueplatte "Dreierlei"**
mit Rind, Schwein und Pute (33,28/kg)
Art.Nr. 701 29,95 /900g

- Fondueplatte "Geflügel"**
mit Pute und Hähnchen (36,61/kg)
Art.Nr. 705 32,95 /900g

Bioland-Schweinefleisch

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

- Champignonbraten im Bratschlauch**
zarte Schweinefleisch mit Champignons u. Kräutern
ca. 1kg/St. Art.Nr. 366 23,95 /kg

- Krustenbraten, mariniert**
saftiger Braten Art.Nr. 268 18,95 /kg

- Kaiserbraten** zart geräucherter Rücken
Nr. 265 24,95 /kg

- Salzrippchen** Art.Nr. 229 15,95 /kg
- Schweinefilet natur**
ca. 500g Art.Nr. 230 34,95 /kg

- Schweinefilet in Blätterteig**
ca. 650g Art.Nr. 5408 32,95 /kg

- Schweinefilet "Apfel-Walnuß"**
gefüllt mit Brät, Äpfeln, Walnüssen u. Cognac
ca. 650g-700g Art.Nr. 388 34,95 /kg

Bio-Damwild

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

- Damwildkeule** mit Knochen
Art.Nr. 7777 26,95 /kg

- Damwildbraten aus der Keule**
Art.Nr. 7781 39,95 /kg

- Damwildrücken** mit Knochen.
Art.Nr. 7779 34,95 /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, fertiger geieben
Art.Nr. 31019 2,99 /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 Farben der 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. 20006 8,50 /100g

- nur in der Weihnachtswoche:**

- 500g "Atlantik" Lachs, geräuchert**
vorgeschritten, aus Schottland oder Irland. Naturland
Art.Nr. 20002 32,90 /St

- 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

Bioland-Ziegenkäse

aus der Martinshof-Käserei

- Knusprige Ziege** Frischkäsetaler im Baconmantel. Knusprig gebraten zu Salat oder Baguette
ca. 225g Art.Nr. 358 5,99 /4 St

- Ofenkäse "elsäbisch"**
Ziegenfrischkäse zum Gratinieren. Mit einer Kruste aus Apfel, Speck, Zwiebeln und Semmelbröseln.
Art.Nr. 367 3,95 /140g

- Süße Ziege "Bratapfel"**
edles Ziegen dessert auf hausgemachtem Apfelkompott, Rosinen, Bourbon-Vanille & Zimt.
Art.Nr. 351 2,29 /130g

- Pikante Ziege "Feige-Rosmarin"**
Ziegenfrischkäse, verfeinert mit Rosmarin und Feigenkonfitüre. Art.Nr. 330 3,79 /150g