

VORBESTELLUNGEN

Weihnachten & Silvester 2024

Bestellung über: Direktbestellung im Laden (wird empfohlen!), unter 0664 85 21 426
 oder per E-Mail unter zuhause@heuundgabel.at
 Auf Vorbestellung auch mit nachhaltigem Blechgeschirr mit Einsatz.



Name:

Telefonnummer:

Datum und Uhrzeit der Abholung:

BIO-FLEISCHSPEZIALITÄTEN

	Menge
Bio-Fondue-Fleisch schön zubereitet (Pute, Rind, Schwein)	
Bio-Weidegans	
Bio-Huhn	
Bio-Mangalitz-Lungenbraten	
Beiriedschnitte vom Wagyrurind	
Demeter-Roastbeef & Pastrami	
Bio-Beinschinken von Thum	

FEINER KÄSE

	Menge
Trüffel la bouse	
Rochus Bio-Bergkäse aus dem Bregenzer Wald	
Brillat Savarin von Maître Antony	
C'est bon Rotschimmelkäse	
La bouse Kuhmilch-Camembert	
Crème Chèvre Ziegenkäse-Camembert	
Blauschimmel-Weichkäse	
Selbstgemachtes Quittenchutney	





BROT-SPEZIALITÄTEN

	Menge
4 kg Festroggenbrot	
Pharaonenbrot (Urweizen Kamut)	
Französisches Landbaguette	
Waldbauernflade	
Dinkel-Nussbrot	
Vollwertlaib	
Handsemmel	
Laugenbrezel	
Saure Mohnflesserl	
Salzstangerl	
Dinkelbrot	
Glutenfreies Brot	
Spinatquiche mit Grana	

SÜSSES

	Menge
Gemischte Kekse	
Vanillekipferl	
Linzeraugen	
Gefüllte Lebkuchen	
Panettone	
Früchtestollen	
Florentiner	
Schokoladetarte	
Maronitarte	
Zitronentarte	



SELBSTGEMACHTE FEIERTAGSAUFSTRICHE

	Menge
Maroni-Trüffel-Aufstrich	
Steirischer Kernöl-Aufstrich	
Verhackertes mit Speck und Kräutern	
Räucherforellen-Aufstrich	
Liptaueraufstrich	
Wilpastete	
Schinkenaufstrich vom Thum Bio-Beinschinken	
Waldorfsalat	



ROXIS SELBSTGEMACHTE BEILAGEN AUS UNSERER KÜCHE

	Menge
Erdäpfelknödelteig ab 250 g	
Rotkraut	
Hausgemachte Preiselbeeren	
Maroni-Semmelfülle	