

# VORBESTELLUNGEN

## Weihnachten & Silvester 2024

Bestellung über: Direktbestellung im Laden (wird empfohlen!), unter 0664 85 21 426  
 oder per E-Mail unter [zuhause@heuundgabel.at](mailto: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	