

Partyservice

Individueller Service mit vielfältiger deftiger, selbstgemachter Hausmannskost bestehend aus warmer oder kalter Küche



Laucherttal-Körble

Präsentkörble mit regionalen Leckerbissen von Direktvermarkter zum Verschenken oder als Mitbringsel.



Frühstücks Brunch im Donautal



So. 13.06.2010
So. 11.07.2010
So. 08.08.2010
So. 12.09.2010
So. 10.10.2010

Anmeldung Tel. 07466/92800
NaturparkObereDonau@t-Online.de



Straubinger Hof

herzhaft schwäbischer Bauernmarkt



Angelika Straubinger
Reutlinger Straße 13,
72501 Gammertingen
Mobil: 0174-1828498

E-Mail: Straubinger-Hof@gmx.net
www.straubinger-hof.de

Öffnungszeiten:
Freitag 10.00 - 19.00 Uhr
Samstag 9.00 - 14.00 Uhr

Straubinger Hof

Wir stellen uns vor

Der Straubinger Hof ist ein Familienbetrieb der landschaftlich sehr verwurzelt ist. Die Qualität der Produkte ist Aufgrund des eigenen Getreideanbaus bis zur Verfütterung der Tiere gewährleistet.

Die Aufzucht und artgerechte Haltung der Schweine und Ziegen ist im Einklang mit der Natur geprägt.

Natürlich bedeutet dies auch kurze, stressfreie Wege für die Tiere ins eigene Schlachthaus, das den neusten **EU- Anforderungen** entspricht. (**Zulassungsnummer DE BW 75016 EG**)

Dort bereiten wir unser vielfältiges Sortiment an Frischfleisch, Wurstkonserven und Geräuchertem her.

Wichtiger Hinweis für Ernährungsbesusste und Allergiker

Wir verzichten auf unnötige Zusatzstoffe, fertige Gewürzmischungen und Geschmacksverstärker

Diese Spezialitäten verkaufen wir im Hofladen der im alten Bauernhaus extra dafür umgebaut wurde.

Mit freundlichen Grüßen

A. Straubinger



Aus der Frischtheke

Schweinefleisch
Spanferkel

Ziegenfleisch
und Rindfleisch nach Anfrage

Saisonal bedingt auch Wild von regionalen Jägern

Unser Wurstsortiment in Dosen

Schinkenwurst
Fleischkäse
Paprika- Lyoner
Bierwurst
Bierschinken
Lyoner
Zwiebelfleischkäse



Leberwurst
Schwarzwurst
Schwartenmagen weiß/
grobe Bauernbratwurst
Schweinefleisch im eigenen Saft
Schmalzfleisch

In 200g – 300g Dosen erhältlich



Hofspezialität - Geräuchertes

Schinken
Bauch
Schinkenwurst
Schwarzwurst
Bauernbratwurst
Ziegengeräucherte



Besonders Schwäbisches:

Schinkenschmalz
Kräuterschmalz
Griebenschmalz
deftige Bauernsülze

