

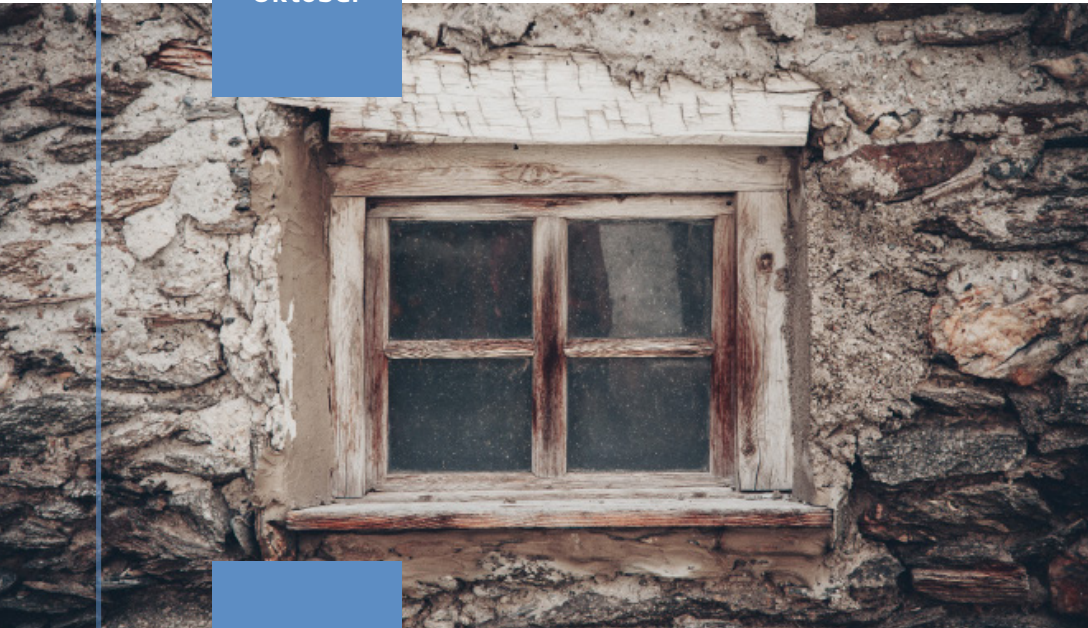
GENUSSKISTL

JETZT BESTELLEN!

Oktober



GENUSSPECHTEWIPPTAL



INFO

Das Genusskistl wird nun **am zweiten Freitag** im Monat geliefert. Bestellt kann bis 09. Oktober um 15 Uhr werden.

Du krieerst dein eigenes Kistl nach Geschmack und Interesse.

Lieferung nach Hause ab 15 Euro mit 2 Euro Zustellkosten.

Bestellung via WhatsApp oder telefonisch unter 0660 468 20 67 sowie unter www.wipptal-liefert.at möglich.

Bezahlung direkt bei Lieferung oder online auf AT68 3632 9000 0008 5175

Nudeln & Knödel

Gasthof Lamm, Matrei a. Br.

Pfifferlingschlutzkrapfen hausgemacht pro Stück € 1,60
Kasnocken oder Spinatknödel pro Stück € 2,00

Fleisch / Wurst

Braunes Bergschaf, Gschnitz

Gschnitzer Berglamm Mischpaket pro kg € 15,00
aus Schulter, Rücken, Stelzen, Schlögel, Faschierterm (ca. 8 kg)

Gabis kleine Spezerey, Gries a. Br.

Hirschkaminwürzen Grieser Jagd 3 Stück € 5,50
Lammkaminwürzen Gschnitzer Berglamm 3 Stück € 5,00
Leberpastete von der Biopoularde pro Portion € 7,00
vom Glashof in Nöblach
Chilli con Carne ca. 330 g € 8,50
Rindgulasch vom Valser Rind ca. 400 g € 8,50
Ragout (Sugo) vom Gschnitzer Berglamm ca. 360 g € 9,50

Landmetzgerei Gogl, St. Jodok

Hirsch- oder Kaminwürzen 3 Stück € 3,60
Landjäger 3 Paar € 4,50
Frankfurter 5 Paar € 6,00
Weißwurst vom Tiroler Milchkalb 3 Stück € 4,00
Hauswurst 3 Stück € 2,90
Hirschwurst 1 Stange € 8,20
Karreespeck 500 g € 12,00
Schinkenspeck 500 g € 12,50
Bauchspeck 500 g € 7,60
Rindfleischpackung 5 kg € 55,00
gemischtes Paket, besondere Wünsche bitte angeben

Gasthof Lamm, Matrei a. Br.

Frische Milzschnitten hausgemacht pro Stück € 2,30
Kalbsrahmbeuschl pro Portion € 9,50
Gamsboxerlen 2 Stück € 3,90

Alpengasthof Kasern, Schmirn

Ochsensulze 250 g € 7,00
Sugo vom Schmirner Grauvieh Almochs 330 g € 8,00

Fisch

Fischzucht Walter Vötter, Gries a. Br.

Kwell-Saibling frisch aus Gries a. Br. pro Stück € 6,00
vakuumverpackt, Gütesiegel Qualität Tirol
**Bestellung bis Mittwoch 15:00 Uhr!*

Aus der Backstube

Gabis kleine Spezerey, Gries a. Br.

Dinkel-Vollkornbrot 500 g € 4,00

Ochsnerhof, Schmirn

Bauernbrot mit Roggen und Weizen 500 g € 2,60
Vollkornbrot mit Walnüssen 500 g € 3,50
Sandgebäck mit Schokoglasur pro Stück € 1,20
Kartottenkuchen DM 15 cm € 5,50
Buchteln 3 Stück € 3,80
hausgemachter Hefeteig mit Marillen- oder Schwarzebeermarmelade

Marmeladen & Aufstriche

Gabis kleine Spezerey, Gries a. Br.

Erdbeermarmelade 220 g € 5,50
von der Oberrberger Erdbeere mit echter Bourbonvanille
Zwetschenmarmelade mit Amaretto 220 g € 5,50
Bio Hühnerleberaufstrich vom Glashof 140 g € 6,50

Von der Biene

Lisi's Bienentraum, Gries a. Br.

Tiroler Honig-Nuss-Creme 450 g € 9,00
Propolislösung* 20 ml € 8,00
Propomel Spray* 20 ml € 10,00
**von eigenen Bienen ohne Alkohol*

Bienenwachs-kompresse pro Stück € 8,00
Bienenwachstuch 34x34 cm pro Stück € 14,00
Bienenwachstuch 44x45 cm pro Stück € 16,00
Bienenwachs Jausensackl oder Brotsackl pro Stück € 19,00

/// Auf der nächsten Seite gehts weiter →

REZEPT DES MONATS

Weinnudeln

500 ml Milch salzen, aufkochen und 15 g Zucker und 220 g Grieß langsam einrieseln lassen. Unter ständigem Rühren dicklich einkochen lassen. Aus der ausgekühlten Masse formt man daumengroße „Nudeln“, paniert diese in Ei, Mehl und Bröseln und backt sie in heißer Butter goldgelb.

250 ml Wasser und 250 ml Wein mit 100 g Zucker, Schale einer halben Zitrone, 2 Nelken und einer halben Zimtrinde aufkochen und 1-2 Minuten ziehen lassen. Weinnudeln in Suppenteller geben und den Wein hinzugeben. Für Kinder anstatt des Weines Himbeersaft reichen.

Weinempfehlung

RIED HUNDSPPOINT 2019

» Weingut Gruber

Weinviertel DAC - Grüner Veltliner
Helles Gelb, komplexe Aromen und florale Noten, Melone, kandierte Orange und Birne. würzige Anklänge, kräftiger Wein mit langem Nachhall.

€ 10,50

ZWEIGELT VOM BERG 2019

» Weingut Heidi Schröck

Die Trauben für unseren Zweigelt kommen aus mehreren kleinen Weingärten, die alle am Ruster Berg liegen. Nach 9 Monaten Lagerung im großen Eichenfass wird er in die Flaschen gefüllt.

€ 9,40

Essig, Sirup & Gewürze

Thumserhof, Schmirn

Holunderblüten- oder Wundkleeesig	100 ml	€ 2,50
Schlüsselblumen, Löwenzahn-, Flieder-, Holunder-, Pfefferminze-, Melisse-Ingwer- oder Melisse-Lavendel-sirup	500 ml	€ 6,50
Kräutersalz	110 g	€ 2,50

Ysop, Zirbe, Gänseblümchen, Brennessel, Oregano

Gabis kleine Spezerey, Gries a. Br.

Meisterwurzessig	300 ml	€ 5,90
Alpencola-Sirup aus eigenem Garten mit Soda aufgespritzt schmeckt's wie Cola	300 ml	€ 4,20
Trauben-Sirup aus eigenem Garten	300 ml	€ 4,90

Natur4kosmetik Heidegger, Gschnitz

Erdbeernektar	250 ml	€ 8,10
Tiroler Erdbeeren schonend verarbeitet. Nur 20% Zucker. 1:6 verdünnbar		
Fruchtzubereitung Erdbeere	220 g	€ 4,10
Tiroler Erdbeeren schonend verarbeitet. Nur 33% Zucker.		
Omi's Senfgurken	180 ml	€ 4,90
Gurkenstücke mit Paprika & Zwiebel mit Senfkörnern & Dill, süß-sauer		

Tee & Diverses

Natur4kosmetik Heidegger, Gschnitz

Schutzengelchens „Blütentraum“	1 Packung	€ 4,40
Tee mit vielen Blüten und Kräutern, die für Kinder gut geeignet sind		
Schutzengel „Frauenblüten“	1 Packung	€ 4,40
mit Kräutern, die besonders Frauen gut tun		

Thumserhof, Schmirn

Sauerhonig - Oxydel	100 ml	€ 7,00
Maitrunk	250 ml	€ 7,00
Herzwein	250 ml	€ 5,00
Fichtenwipfelwein	100 ml	€ 3,00
Energieblällchen	pro Stück	€ 1,00
Müsliriegel	100 g	€ 4,00
Kräuterpesto	110 g	€ 5,00

Vinothek Nagele, Steinach

Sugo div. Sorten Amatriciana/getrocknete Tomaten	300 g	€ 5,50
Pesto traditionale/Rosso/Vegan	130 g	€ 5,00
Bio Olivenöl muraglia	0,5 l	€ 13,90

Almsennerei Peer Karl, Navis

Handgemachte Schokolade Vogelbeere, Meisterwurz oder Zirbe	70 g	€ 3,50
---	------	--------

Gabis kleine Spezerey, Gries a. Br.

Tomaten-Basilikum Sugo	500 g	€ 7,50
Schwammerlgulasch glutenfrei	500 g	€ 7,50

Hygiene- & Pflegeprodukte

Gabis kleine Spezerey, Gries a. Br.

Stoffmasken	pro Stück	€ 9,00
Natur4kosmetik Heidegger, Gschnitz Anti-Insektenspray mit ätherischen Ölen, auch gegen Ameisen	50 ml	€ 9,50

Thumserhof, Schmirn

Handcreme	30 ml	€ 12,00
Lippenbalsam	7 g	€ 5,50
Deodorant	50 ml	€ 7,00

Getränke

Schnapsbrennerei Hörtnagl, Navis

Apfelsaft naturtrüb bag in box	5 Liter Karton	€ 9,00 € 1,00
Williams Brand Meisterwurzbrand	200 ml	€ 13,50 € 15,50
Zirbeler mit Zirbenzapfen aus Navis	200 ml	€ 11,00
Williamslikör	200 ml	€ 10,50

Weitere Schnäpse & Liköre direkt auf Anfrage unter 0664 475 1478

Thumserhof, Schmirn

Schwarzbeerlikör	250 ml	€ 10,00
Himbeer-, Löwenzahn- oder schwarze Johannis- & Schwarzbeerlikör	250 ml	€ 7,00

Vinothek Nagele, Steinach

Eierlikör	500 ml	€ 13,90
Grüner Veltliner Wien Weingut Wienerer	750 ml	€ 8,20
Zweigelt Weingut Piriwe	750 ml	€ 8,70
Chardonnay Allegrini	750 ml	€ 5,90
Rosso Salbanello	750 ml	€ 6,90
COL de mez Rosé oder Prosecco	750 ml	€ 9,40
Le Tribute Gin + 4x Tonic + getr. Orangenscheiben		€ 52,90

Das gesamte Sortiment steht zur Verfügung! Tel.: 05272 6257

Lisi's Bienentraum, Gries a. Br.

Honiglikör aus eigenem Honig	200 ml	€ 9,50
------------------------------	--------	--------