



## Fleisch- und Wurstprodukte aus dem Konzenberger Hofladen Holzinger

Seit 2010 biologischer Milchviehbetrieb mit ökologischem Futter- und Ackerbau: 50 Fleckviehmilchkühe mit weiblicher und männlicher Nachzucht im Laufstall im Winter und auf der Weide im Sommer

### Metzgerei mit eigener Schlachtung

- Produktion ohne Glutamat, Phosphat und andere Zusatzstoffe
- Verkauf ausschließlich von eigen produzierten Produkten
- Herzhafte Dosenwurst und Räucherwaren
- Zartes Qualitätsfleisch
- Verkauf von landwirtschaftlichen Erzeugnissen der Region, Kartoffel, Gemüse, Eier, Nudeln, Käse, Honig, Rapsöl
- Heiße Theke



### Gastwirtschaft und Cateringservice

- Festsaal für bis zu 250 Personen, eigene Bewirtung eigene und regionale Produkte
- freitags Mittagsbuffet mit wechselnden Gerichten – all you can eat
- Kompletter Catering- und Geschenkeservice

### Milchwirtschaft mit Weidemelkstand

Ab Dez. 2011 erzeugen wir Bio-Milch

### Sonstige Angebote

- Schule auf dem Bauernhof
- Vermietung von Geräten, Zelten, Geschirr und sonstigem Inventar für Feste

Unser Lieblingsrezept:

## Rinderbraten à la Holzinger

Zutaten für 4 Personen:

1 kg Braten vom Rind (Nuss, Dicke Schulter, Schwanzrolle, Blattstück oder Hals)  
Salz, Pfeffer, Rosmarin, geviertelte Zwiebel, Suppen-grün, Lorbeerblatt, 0,25 l Rotwein, 0,25 l Brühe

Zubereitung:

Das Fleisch von allen Seiten anbraten. Dann im Bräter das Suppengrün und die Zwiebel anbräunen, mit Rotwein aufgießen, Lorbeerblatt und Brühe dazu und das Fleisch in den Sud legen. Den Bräter mit dem Fleisch für 10 - 12 Stunden (eventuell über Nacht) bei 95° in den Backofen schieben.

Den Braten entnehmen, unter einem Tuch oder Folie kurz ruhen lassen. Den Fond mit Mehl oder Stärke binden und abschmecken. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in der Sauce kurz aufwärmen.

Guten Appetit!



### Hofladen Gulnara und Michael Holzinger

89356 Konzenberg, Ritter-Kunz-Straße 33  
HolzingerM@web.de, Tel. 08222/5820,  
Mobil 0172/4638696, Fax 08222/42049  
Öffnungszeiten Fr 8 - 18, Sa 8 - 12 Uhr