

Liebe Kunden,  
das Hofgut Serrig bietet Ihnen eine breite Palette an landwirtschaftlichen Erzeugnissen an. Für Ihre Kaufentscheidung haben wir Ihnen eine Auswahl unseres Sortiments zusammengestellt. Auf 200 ha Fläche halten wir unsere landwirtschaftlichen Nutztiere und produzieren wir ein breites Sortiment an handwerklich erzeugten Produkten. Qualität und frische aus der Region in unser handwerklichen Metzgerei weiterverarbeitet.

## Unsere Hofgut-Hähnchen:

Unsere Tierhaltung kommt ohne Fütterungsantibiotika aus. Wir schlachten zweimal die Woche frisch für Sie. Unsere Hähnchen werden teilweise doppelt so alt, wie ein herkömmliches Masthähnchen; das ergibt ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Ganzes Hähnchen (bei Vorbestellung auch halbe Hähnchen)
Poulardenbrust
Hähnchenkeule (frisch oder gebraten oder geräuchert)
Hähnchenflügel
Innereien

## Unsere Hofgut-Puten

Die verlängerte Mastdauer und eine weitgehend stressfreie Schlachtung auf dem Hofgut führen zu einer besonderen Fleischqualität

Putenbrust
Putenbrustfilet
Putenschnitzel
Putenoberkeule
Putenunterkeule
Putenflügel
Putenrollbraten
Putengulasch
Putengyros
Puteninnereien

## Unser Schweinefleisch vom Hofgut-Strohschwein

Unsere Schweine werden besonders artgerecht erzeugt. Sie können sich bei Bedarf in ein warmes eingestreutes Ferkelhaus zurückziehen, haben einen mit Stroh eingestreuten Aktivitätsbereich und einen Fütterungsbereich, in dem sie sich selbst einen Futterbrei anmischen können. Beschäftigungsmaterialien dienen dem Wohlbefinden der Tiere. Bei uns gibt es keinen Spaltenboden.

Schweinebraten, Schweinerollbraten
Schweinefilet
Kammkotelett
Stilkotelett
Schweinerückensteak (mager)
Schweinerückenbraten
Schweinekamm
Schwenker (Natur oder mit unterschiedlichen Marinaden)
Gulasch
Gyros
Hackfleisch (nur im Laden)

## Unser Rindfleisch aus eigener Mutterkuhhaltung

Unsere Mutterkuhherde weiden fast ganzjährig auf den Weiden rund um das Hofgut. Im Winter sind die Tiere im eingestreuten Stall und auf dem befestigten Laufhof. Die Kühe werden noch wie früher vom Stier gedeckt. Die Kälber kommen auf der Weide zur Welt und bleiben dann ein Jahr bei der Mutter. Die Milch dient ausschließlich zur naturnahen Aufzucht der Kälber. Zur Mast kommen dann die Kälber in den mit Stroh eingestreuten Gruppenstall.

Rinderbraten
T-Bone-Steak
Rinderhüfte
Rinderfilet
Roastbeef
Tafelspitz
Falsches Filet
Rinderbeinscheiben
Rinderhüftsteaks
Rindergulasch
Hohe Rippe
Leiterstück
Flanksteaks
Hackfleisch (nur im Laden)

## Unser Hofgut Weidelamm (ganzjährig)

Unsere Lämmer kommen im Winter im Stall zur Welt. Anschließend sind sie mit der Mutter auf den Weiden rund um das Hofgut. Im Sommer ziehen wir mit den Schafen auf die Sommerweide nach Taben. Diese naturnahe Haltung schmeckt man am zarten Fleisch der Tiere.

Lammkeulen
Lammrücken
Lammschulter
Lammkotelett
Lammsalami
Lammgulasch

## Unsere Hofgut Weidegänse (saisonal)

Sie sind das Markenzeichen des Hofgutes. Ab Juni sind die Küken zunächst noch im Stall bis ihr Federkleid ausgebildet ist. Dann marschieren die Tiere im Gänsemarsch hoch zum Gänseteich. Und da der Fuchs auch ein Auge auf die Gänse geworfen hat, bringen wir die Gänse abends wieder in den Stall.

Ganze Gans (nur auf Vorbestellung)
Gänsebrust oder Gänsekeulen
Gänsekeule geräuchert
Gänsebrust geräuchert

## Unser Frischwurstaufschnitt

Stets frisch produziert aus Meisterhand bringen unsere Metzger all ihr Wissen und Können in unsere Fleisch- & Wurstwaren ein. Wir verzichten ganz bewusst auf allergene Stoffe und verwenden in der Produktion jodfreies Salz. Eine Liste mit den enthaltenen Allergen- & Zusatzstoffen können Sie bei unserem Verkaufspersonal einsehen.

Aufschnitt
Schmierwurst
Fleischkäse
Lyoner im Ring
Putenlyoner

## Unser Sortiment an Würstchen

Die nächste Grillsaison kommt bestimmt und da dürfen die knackigen Würstchen des Hofgutes nicht fehlen. Traditionell im Naturdarm hergestellt sind sie nicht nur bei den Kindern beliebt.

Bratwurst
Rindsbratwurst
Lammbratwurst
Weisswurst
Rostbratwurst mit Spinat
Putenbratwurst
Kartoffelwurst

## Unser Sortiment an Räucherwaren und Dauerwaren

Aromatischer Buchenrauch und eine geheime Kräutermischung verleihen unseren Räucherwaren den herzhaften Geschmack

Haussalami
Peperoni Salami
Wildsalami
Lammsalami
Geflügelsalami
Rohesser
Wurstkonserven, verschiedene Sorten (180g im Glas oder 380g in der Dose)

## Unser Sortiment an Eiern und Nudeln

Unsere Legehennen erhalten nur streng ausgewähltes Futter. Dabei verzichten wir gänzlich, wie bei all unseren Tieren, auf den Einsatz von Fütterungsantibiotika.

Eier, sortierte Gewichtsklassen (S, M, L, XL)
Frischei-Nudeln, 500g (Sorten: Radiatori, Bandnudeln, Dreili)
Suppennudeln (250g, 500g)

## Gemüse vom Hofgut Serrig (saisonal)

Eigentlich schon fast ein Geheimtipp: Spargel, der auf dem Boden wächst, wo sonst nur Rieslingtrauben wachsen; Tomaten, die rot geerntet werden und auch noch nach Tomate schmecken, unser knackig frischer Salat und unsere Kartoffeln, die für ihren Geschmack in der Region bekannt sind

Grüenspargel HKL I
Salate (u.a. Kopfsalat, Eichblattsalat, Endivien, Rucola, Feldsalat ...)
Kartoffeln
Tomaten
Gurken
Zucchini

## Obst & Beeren vom Hofgut Serrig

Der sprichwörtlich gesunde Apfel am Tag – bei uns gibt es ihn.

Äpfel (versch. Sorten)
Birnen
Kirschen
Pflaumen
Quitten
Mirabellen
Johannisbeeren (rot oder schwarz)
Jostabeeren (Kreuzung aus schwarzer Johannisbeere und Stachelbeere)
Himbeeren
Brombeeren
Heidelbeeren

## Konfitüre und Gelee vom Hofgut Serrig

Wir haben den Sommer mit unseren Früchten für Sie ins Glas gepackt

Brombeergelee
Johannisbeer-Gelee
Jostabeer-Gelee
Waldfrucht-Gelee
Quitten-Gelee
Himbeerkonfitüre
Weinbergpfirsichkonfitüre
Pflaumenkonfitüre
Honig

## Säfte, Viez und Essig vom Hofgut Serrig

Wir haben den Sommer für Sie in die Flasche gebracht.

Apfelsaft, trüb oder klar
Apfel-Johannisbeersaft
Apfel-Brombeersaft
Apfelsaftschorle (60 % Apfelsaft)
Johannisbeernektar
Viez
Apfelsecco

## Spirituosen aus der Hofgut-Edelbrandbrennerei

Hochprozentiges aus unseren Früchten in unserer Hofgut-Brennerei veredelt

Williams Brand
Himbeerbrand
Jostabeerbrand
Mirabellenbrand
Quittenschnaps
Zwetschgenschnaps
Kirschenschnaps

## Liköre aus der Hofgut-Edelbrandbrennerei

Fruchtig, mit einer süßen Note

Serriger Heublumenlikör (Den Duft der Heublumen für Sie eingefangen)
Kräuterlikör (nach einem guten Essen sehr zu empfehlen)
Brombeerlikör
Pfirsichlikör
Kirschlikör
Mirabellenlikör
Roter Trierer
Johannisbeerlikör

## Holzwaren

Als Geschenk beliebt und für den Eigenbedarf geschätzt

Präsentkiste „Allround“
Nistkastenbausatz
Präsentkiste „Rustika“ geflammt, verschiedene Größen
Vogelhäusschen Papagallo (bestückt mit Edelbrand und 2 Gläsern)
Servierbrett „Schwein“
Servierbrett „Käse“
Frühstücksbrett (auf Wunsch mit eingebranntem Motiv)

## Korbwaren

Wir bewahren alte Handwerkskunst! Neben Korbwaren reparieren wir auch Stuhlgeflechte.

Brotkörbe
Einkaufskörbe (versch. Größen)
Kaminkörbe
Papierkörbe
Tabletts

## Hinweis:

Telefonisch sind wir im Regelfall zwischen 8 Uhr und 10 Uhr und zwischen 14 Uhr und 15 Uhr gut zu erreichen. Tel.: 06581 91 45 30

Gerne können Sie Ihre Bestellwünsche auch unter [bestellung@lebenshilfe-werke.de](mailto:bestellung@lebenshilfe-werke.de) abgeben.

Aufgrund der begrenzten Verfügbarkeit unserer Produkte senden wir Ihnen dann eine Bestätigung per Mail zu.

Weitere Infos: [www.hofgut-serrig.de](http://www.hofgut-serrig.de)