NEWSLETTER DEZEMBER 2019

AKTUELL

Pouletschinken, luftgetrockneter Lammgigot, Carne secca und Bündnerfleisch

Salamutti und Znünichnebeli

Quick-Nussschinkli und Schüfeli

Geräuchte Zunge, Saucisson, Speck

Sure Mocke

Sulmtaler Weidepoulet u. -güggel

Feine Stücke für die Festtage

Knochengereifte Entrecôte

Vorbestellungen

Öffnungszeiten

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Schon sind wir wieder mitten in der Adventszeit. In drei Wochen feiern wir Weihnachten und dann ist das Jahr 2019 schon bald vorbei.
Wir haben wieder viele neue Artikel im Hofladen. Zum kalt essen hat es neben dem beliebten Süessmostschinken und Rohschinken vom Weideschwein oder vom Wollschwein nun auch einen feinen **Pouletschinken aus Legehennenbrüstli**, einen herrlichen **luftgetrockneten Lamm-Gigot**, **Carne Secca** und **Bündnerfleisch** (beides Rindfleisch). Endlich sind auch die zwischenzeitlich vergriffenen **Salamutti** und die **Znünichnebeli** wieder erhältlich.
Die saftigen **Quick-Nussschinkli** sowie die chüschtigen **Schüfeli mit Bein** (vom Weide- oder Wollschwein), eine **geräuchte Zunge** oder **Saucisson** und **Speck** sind in der kalten Jahreszeit immer wieder ein Hochgenuss, ebenso wie der **„Sure Mocke“**, den wir fertig gebeizt und auf Wunsch mit Rezept anbieten.
Die zweite Aufzucht der Sulmtaler Poulet dieses Jahres ist verarbeitet. Wir haben **Sulmtaler Weidepoulet** und **Weidegüggel** und ein paar **Sulmtaler Suppenhühner** an Lager.

Ein besonderer Genuss sind unsere **knochengereiften Rindsentrecôte** und für Fischliebhaber haben wir neu **Egli-Chnusperli**.
Ein feiner Apéro mit **Bio Rauchlachs** und unserem spritzigen **Prosecco „Col del lupo“** ist immer wieder ein Erlebnis.

Die Adventszeit ist eine Zeit, in der man Zeit hat, darüber nachzudenken, wofür es sich lohnt, sich Zeit zu nehmen.

Für die Festtage haben wir diverse feine, **grössere und kleinere tolle Stücke** an Lager:

Alpaka:	Filet, Entrecôte und Hohrücken am Stück oder geschnitten
Damhirsch:	Entrecôte am Stück
Weideschwein:	Filet, Hals und Nierstück am Stück
Wollschwein:	Hals und Nierstück am Stück, Kotelettebraten
Rind:	Filet-Mittelstück, Filetmedaillon, Entrecôte (für Roastbeef), Hohrücken und Huft am Stück und geschnitten, Schulterbraten, Nuss, Côte de boeuf (Rindskotelette)
Lamm:	Filet, Gigot mit und ohne Bein, Nierstück, Rack

Auf Vorbestellung bieten wir wie jedes Jahr **Fondue Chinoise**, **Fondue Bourguignonne** und **Tischgrillplatten** (alles wie immer sorgfältig vom Chef persönlich von Hand geschnitten 😊). Gerne bereiten wir für Sie auch ein **Schweinsfilet im Blätterteig** oder ein **Schweinsfilet „Royal“** (im Speckmantel) zu. Diese Filets können Sie bis am Montag, 16. Dezember vorbestellen. In der Adventszeit servieren wir ihnen in unserem Alpakastübli gerne einen heissen Punch oder eine Tasse Kaffee. Lassen Sie sich bei uns inspirieren. Sie finden viele nützliche Geschenke (grosse Auswahl von kuschligen Accessoires und Wolle von den Alpakas, Bettwaren, Geschenkgutscheine und vieles mehr).

Öffnungszeiten Weihnachtswoche und Neujahrswoche:

Montag,	23.12.:	10.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.00 Uhr
Dienstag,	24.12.:	9.00 – 13.00 Uhr	
Freitag,	27.12.:	----------	14.00 – 18.00 Uhr
Samstag,	28.12.:	9.00 – 13.00 Uhr	
Montag,	30.12.:	10.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.00 Uhr
Dienstag,	31.12.:	9.00 – 13.00 Uhr	
Freitag,	3.1.2020:	geschlossen	
Samstag,	4.1.2020:	9.00 – 13.00 Uhr	

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Herzliche Grüsse vom Hof Maiengrün.

Sabine und Lukas Meier
Igelweid 8
5607 Hägglingen
056 558 91 33
076 309 44 31
info@hof-maiengruen.ch
www.hof-maiengruen.ch