NEWSLETTER DEZEMBER 2020

AKTUELL

Rückblick – Ausblick

grössere u. kleinere Stücke

Vorbestellungen für Weihnachten

Fisch

Käse

Alpakaprodukte

frisches Schweinefleisch

Öffnungszeiten Weihnachts- und Neujahrswoche

LIEBE KUNDEN UND INTERESSENTEN

Ein spezielles Jahr neigt sich dem Ende zu. Wer hätte vor einem Jahr gedacht, dass ein Virus die ganze Welt und vor allem die Medien so intensiv beschäftigt. Wie lange wir uns noch mit diesem Thema auseinandersetzen müssen und was die längerfristigen Folgen für unser Zusammenleben und auch für die Wirtschaft sein werden, wird die Zeit weisen. Die Advents- und Weihnachtszeit wird für viele Leute anders sein als das was wir gewohnt sind. Weniger stressig, weil vieles wegfällt, was für gewöhnlich zu dieser Jahreszeit gehört oder doch anstrengender, weil die gewohnten Rituale fehlen? Für die einen ist es eine schwierige Zeit und andere sind froh, dass Sie gewissen „Zwängen“ coronabedingt ausweichen können. Schlussendlich bleibt uns nichts anderes übrig, als das Beste aus dieser Situation zu machen. Damit das Weihnachtsfest auch im kleineren Kreis kulinarisch ein Erfolg wird, finden Sie in unserem Genussladen wie jedes Jahr viele leckere Produkte.

Für die Festtage haben wir viele **grössere und kleinere leckere Stücke** an Lager:

Alpaka:	Filet, Entrecôte und Hohrücken am Stück oder geschnitten
Damhirsch:	Entrecôte am Stück
Weideschwein:	Filet, Hals und Nierstück am Stück, Kotelettbraten
Rind:	Filet-Mittelstück, Filetmedaillon, Entrecôte, Huftdeckel, Hohrücken und Huft am Stück und geschnitten, Schulterbraten, Nuss, Côte de boeuf (Rindskotelette)
Lamm:	Filet, Gigot mit und ohne Bein, Nierstück, Rack
Sulmtaler Poulet:	ganze Weidepoulet oder Weidegüggel, Brüstli, Oberschenkelsteak

Hoffnung ist nicht die Überzeugung, dass etwas gut ausgeht, sondern die Gewissheit, dass etwas Sinn hat – egal wie es ausgeht.
(Victor Havel)

Auf Vorbestellung stellen wir Ihnen gerne eine schöne Platte mit handgeschnittenem Fleisch für Fondue Chinoise, Fondue Bourguignonne oder Tischgrill zusammen. Gerne bereiten wir für Sie auch ein Schweinsfilet im Blätterteig oder ein Schweinsfilet „Royal“ (im Speckmantel) zu (Filets bitte bis am Freitag, 18. Dezember vorbestellen!) oder einen saftigen Süessmostschinken im Brotteig.
Fischliebhaber finden bei uns einen köstlichen Rauchlachs oder Grilllachs von Salmo Fumica in Nussbaumen und geräucherte Forelle, Forellenfilets und ganze Forellen von der Bio Forellenzucht Flückiger in Uerkheim.
Für Käseliebhaber bieten wir ein leckeres Fondue (fixfertig) für 2 oder 4 Personen sowie einen zartschmelzenden Raclettekäse von der Chäshütte Rust.
In unserem Alpakastübli haben wir eine grosse Auswahl an kuschligen Accessoires aus Alpakawolle, Strickwolle oder Bettwaren von unseren Tieren. Da finden Sie bestimmt ein tolles Geschenk oder Sie verwöhnen sich selber mit einem der tollen Produkte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch 😊.
Am 14. Dezember ist der letzte Schlachttermin unserer Weideschweine. Bestellungen nehmen wir gerne noch entgegen.

Öffnungszeiten in der Weihnachts- und Neujahrswoche:

Dienstag,	22.12.:		14.00 – 18.00 Uhr
Mittwoch,	23.12.:	10.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag,	24.12.:	9.00 – 13.00 Uhr	
Mittwoch,	30.12.:	10.00 – 12.00 Uhr	14.00 – 18.00 Uhr
Donnerstag,	31.12.:	9.00 – 13.00 Uhr	

Impressionen vom Hof Maiengrün

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