

Neueröffnung

am 26. Juli
ab 9 Uhr



Weideochsen mit Familienanschluss: Die Tiere haben es gut bei der Familie Doll und stehen den ganzen Sommer auf der Weide - das schmeckt man!



„Fleischeslust“: Tag der offenen Tür im neuen Hofladen Doll - dem Spezialisten für Weideochsenfleisch für Gourmets und (Wild-)Kräuter- sowie anderen kulinarischen Spezialitäten!

Traubing- Gesunde Lebensmittel direkt vom Bauernhof: Was der neue Hofladen „Fleischeslust“ von Barbara und Markus Doll (Aussiedlerhof auf der Strecke Traubing-Garatshausen) alles zu bieten hat - davon können sich Interessierte am Tag der offenen Tür am kommenden Samstag, 26. Juli ab 9 Uhr überzeugen (auch Besichtigung der Produktionsräume). Spezialisiert auf die Aufzucht von Ochsen, verkaufen die beiden Landwirte als einzige weit und breit nun auch deren Fleisch (auch Wurstwaren vom Ochsen) direkt auf ihrem Hof.

Ochsenfleisch ist aromatischer als Rindfleisch - saftiger und enthält zudem wichtige Omega 3-Fettsäuren und damit gesundes Fett (gegen Cholesterin). Damit es den Tieren gut geht, zieht der Familienbetrieb seine 52 Ochsen verschiedenen Alters langsam auf (Schlachtreife 2,5 -3 Jahre) und lässt sie den ganzen Sommer über auf einer 11 Hektar großen Weide mit eigenem Wald stehen (im Winter im Laufstall).

Gefüttert wird ausschließlich mit Eigenerzeugtem und 100 % genfreiem Futter.



„Fleischeslust“: Im neuen Familien-Hofladen von Barbara und Markus Doll, hier mit ihren Töchtern Maria, Leni und Anna und Hofhund Anton, finden Kunden eine Vielzahl an gesunden Lebensmitteln.

Exklusiver Geschmack: In ihrer Kräutermanufaktur stellt Barbara Doll Spezialitäten aus (Wild)kräutern her.



Wie Hagebutten-Kirsch-Senf schmeckt - können Sie am Samstag, 26. Juli ab 9 Uhr im Hofladen Doll ausprobieren!

Als Kräuterexpertin und Pädagogin bietet Barbara Doll zudem nicht nur Kurse, was man mit (Wild-)kräutern alles Leckerer auf den Tisch zaubern kann, sondern mischt in ihrer „Hexenküche“ auch eine Vielzahl an Kräuter-Spezialitäten wie Bärlauchöl oder Holunderblütenessig etc. Darüber hinaus gibt's im neuen Doll'schen Hofladen viele andere gesunde Produkte aus der Region - von Qualitäts-Ochsenfleisch und Wurstwaren vom Ochsen über Nudeln - Mehl - Müsli oder ausgefallenen Brotbackmischungen wie Dinkel-Amaranth über Milch - Olivenöle, Honig oder Edelobstbrände bis hin zu Obst und Gemüse.

MAXIMILIAN
SPAGERT
Heizung · Sanitär

Wir wünschen viel Erfolg
mit dem neuen Hofladen

Tel. 08157/8308 · eMail: max.spagert@t-online.de

Wir gratulieren zur Neueröffnung
und bedanken uns für die
langjährige Zusammenarbeit!



ZUM KLEINEN
Seehaus

Ihr kleines, feines Restaurant
direkt am Starnberger See

Buchscharnstraße 9
82541 St. Heinrich
TEL: 08801-55 0
FAX: 08801-21 66
www.kleines-seehaus.de

* ganzjährig geöffnet
* donnerstags Ruhetag
* um Reservierung wird gebeten
Markus Sulzmann &
Veronika Tauber

Wir wünschen für die Zukunft
viel Erfolg!

PGH
GRAPHIC
DESIGN

PGH Graphic Design
wünscht viel Erfolg
und auf das unser LOGO
Glück bringt!

www.petrahilke.de

KASSEN MERK