



Unser Hofladen hat für Sie geöffnet: Freitag von 9:00 Uhr - 18:00 Uhr
Samstag von 9:00 Uhr - 13:00 Uhr

Geflügelhof Lauratal, Lauratal 1/1, 88281 Schlier Tel: 07 51/ 1 46 71 Fax: 07 51/3 52 54 88
web: www.gefluegelhof-lauratal.de e-mail: info@gefuegelhof-lauratal.de

Der Geflügelhof Lauratal ist ein Familienbetrieb, der seit drei Generationen liebevoll geführt wird. Was wir unter liebevoll verstehen? Unsere Tiere werden in kleinen, übersichtlichen Ställen gehalten, die wir nicht überbesetzen. Tiergerechte Haltung ist uns wichtig. Wir haben Geflügel in Boden- und in Freilandhaltung. Sie haben Platz sich zu bewegen, zu scharren, Sand zu baden und zu flattern. Wir verzichten vollständig auf Antibiotika und füttern kein genmanipuliertes Futter.



Wir sind erfolgreiche Selbstvermarkter und erfreuen uns großer Bekanntheit.

Außerhalb unserer Öffnungszeiten (siehe Deckblatt), fahren wir mit unserem mobilen Hofladen, Verkaufstouren in vielen Gemeinden der Region. Auf Veranstaltungen, wie Herbst- und Martinimärkten, sowie Messen oder Ähnlichem sind wir auch vertreten und präsentieren dort unsere, stets gut angenommenen Produkte.

In unserer Nudelwerkstatt verarbeiten wir die Eier zu leckerem Eierlikör und Hausmachernudeln in über 20 verschiedenen Ausformungen und Geschmacksrichtungen.

In unserem Sortiment „Rund ums Ei“ finden Sie:

- ✓ Freiland Eier (in verschiedenen Größen)
- ✓ Bodenhaltung Eier (in verschiedenen Größen)
- ✓ Hartweizennudeln (2,60€/500g)
- ✓ Dinkelgrießnudeln (2,70/500g)
- ✓ Sowie Sondersorten (2,80€/500g)
- ✓ Abnahme von min. 10 Päckchen 2,20/500g
- ✓ Eierlikör in den Sorten (0,5l zu 9,50€, 0,35l zu 8,50€, 0,2l zu 4,50€)
 - Vanille
 - Lavendel
 - Kaffee
 - Schoko



Unsere Hähnchenprodukte:

Was Sie bei uns bekommen:

- ✓ Frische Brathähnchen 6,90€/kg
- ✓ Hähnchenschlegel 10,80€/kg
- ✓ Hähnchenflügel 7,90€/kg
- ✓ Hähnchenbrustfilet 16,90€/kg
- ✓ Hähnchenleber,-mägen,-herzen 6,90€/kg
- ✓ Hähnchen-Bruzzelfleisch 17,90€/kg
- ✓ Hänchensteaks gewürzt 17,90€/kg
- ✓ Hänchenschlegel gewürzt 10,80€/kg
- ✓ Hänchenflügel gewürzt 9,40€/kg
- ✓ Außerdem Suppenhühner frisch oder tiefgefroren 6,90€/kg

Hähnchenbrustfiletmedallions mit Zitronenspaghetti an Zitronen-Sahnesauce

Zutaten für 4 Personen

4 Hähnchenbrustfilets, 500g Zitronenspaghetti, 100g TK-Erbesen, 1 Bio-Zitrone, 3-4 Stiele Minze, 20g Butter, 25g Mehl, 300ml Gemüsebrühe, 200g Schlagsahne, Salz, Zucker, Pfeffer, 1 EL Öl

Zitronenschale abreiben und Saftauspresse. Minzblättchen waschen und in Streifen schneiden. Butter schmelzen und Mehl einrühren, anschwitzen. Brühe und Sahne einrühren und ca. 2 min unter Rühren köcheln lassen. Zitronenschale und Erbsen begeben, aufkochen lassen. Sauce mit 2-3 EL Zitronensaft, Salz, Zucker und Pfeffer abschmecken. Und beiseite stellen. Zitronenspaghetti in ausreichend kochendem Wasser garen, bis sie al dente sind. Die Filets in Medallions schneiden, mit Salz und Pfeffer würzen und in der Pfanne anbraten. Auf flachen Tellern anrichten und mit Minzstreifen garnieren.

Unsere Putenprodukte:

Wir bieten:

- ✓ Putenfilet 15,90€/kg
- ✓ Putenbrust 14,95€/kg
- ✓ Putenschnitzel 16,30€/kg
- ✓ Putenoberkeulen 11,30€/kg
- ✓ Putenunterkeulen 8,20€/kg
- ✓ Putengulasch 13,95€/kg
- ✓ Putensteaks gewürzt 14,30€/kg
- ✓ Putengrillpfanne gewürzt 14,50€/kg
- ✓ Putenrollbraten gewürzt 17,50€/kg

Bei Uns bekommen Sie
PURE Geflügelwurstwaren!



Gefüllte Gans des Jahres

Zutaten

1 Gans mit Innereien, 800g Süßkartoffeln, 2 Äpfel, 4 Knoblauchzehen, 2 Schalotte, 1 TL Koriandersamen 150g in Rum eingelegte Cranberries, 100g Pinienkerne, 100g Berglinsen (am Vortag eingeweicht), Salz, Pfeffer

Backofen auf 150°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Alle Zutaten für die Füllung sowie die beiseitegelegten und kleingeschnittenen Innereien in eine Schüssel geben, mit Salz und Pfeffer würzen und gut mischen.

Die Gans mit Salz und Pfeffer innen wie außen gut würzen. Die Gans mit der vorbereiteten Mischung füllen dann verschließen und im Bräter in den Ofen schieben. Bei Niedrig-Themperatur (bei 100-110°C rechnet man pro Kilo eine Stunde Garzeit).

Wann ist das Fleisch gar?

Wenn sich das Fleisch am Schenkelknochen zurück zieht.

Diese Füllung können Sie auch für Pute oder Ente verwenden.

Als Beilage Empfehlen wir je nach Geschmack, Rotkohl, Rosenkohl oder angebratene Maiskolben.

Puten Appetit!

Gänse, Enten, Puten

Von der Gans:

- ✓ Gans 13,95€/kg (4,5-6kg)
- ✓ ½ Gans 14,50€/kg

Von der Pute:

- ✓ Minipute 11,95€/kg (4-6,5kg)
- ✓ Truthahn 10,95€/kg (6,5 - 8kg)

Von der Flugente:

- ✓ Ente klein (ca. 2,5 kg) 12,40€/kg
- ✓ Ente groß (3,5kg -4,5kg) 12,40€/kg
- ✓ Entenbrustfilet 29,50€/kg
- ✓ Entenkeule 24,80€/kg

Weihnachten, Martini oder zwischendurch. Ab Oktober bekommen Sie das passende Qualitätsprodukt bei uns. Um unseren Tieren ein schönes Leben zu bieten, ist die Anzahl der Tiere begrenzt. Wir bitten Sie daher, rechtzeitig zu bestellen.

Die angegebenen Preise sind ohne Gewähr

