

Warenliste Halhof

Die Heckrinder grasen in der Johannisbachau, hinter dem Viadukt am Schildescher Obersee. Diese robusten Wildrinder, bekannt für ihre beeindruckenden Hörner, leben im Herdenverbund mit Mutterkuhhaltung ganzjährig draußen.

Auf den kräuterreichen Wiesen der 29 ha großen Aue im Landschaftsschutzgebiet finden sie ihr Futter - im Winter als Heu. Die Tiere wachsen deshalb frei von jeglichen Medikamenten und Hormonen auf. Die stressfreie Tötung findet als Weideschuss in der Aue statt.

Zerlegung der Tiere, Herstellung der Wurstwaren – Fleischerei Münch aus Bielefeld

• Fleisch vom Heckrind

- Beinscheiben	14,50 € / kg
- Braten	24,50 € / kg
- Bürgermeisterstück	27,50 € / kg
- Entrecôte / Ribeye	41,50 € / kg
- Filet	69,50 € / kg
- Gulasch	27,50 € / kg
- Hüfte / Hüftsteak	38,50 € / kg
- Markknochen	7,00 € / kg
- Ochschwanz	15,00 € / kg
- Roastbeef / Rumpsteak	44,50 € / kg
- Rouladen	33,50 € / kg
- Suppenfleisch	14,50 € / kg
- Tafelspitz	29,50 € / kg

• Wurstwaren vom Heckrind

Bockwurst 2,00 € / Stück

verkauft im 5er Paket 10,00 € / Stück

Material: Rindfleisch, Rinderfett, Eis

Gewürz: Meersalz, „Fleischwurst“ (Biogewürz der Fa. Nesse), Trinatriumcitrat, Bio-Rohrzucker, etwas Bio Knoblauch, Buchenrauch

Darm: Saitling 30/32

Bratwurst 2,50 € / Stück

verkauft im 5er Paket (500 g) 12,50 € / Paket

Material: Rindfleisch, Rinderfett, Eis

Gewürze: Meersalz, „Bratwurstgriller“ (Biogewürz der Fa. BESH), Trinatriumcitrat, Bio-Rohrzucker, etwas Bio Knoblauch

Darm: Schweinedarm 30/32

Fleischwurst (250 g) 4,50 € / Stück

Material: Rindfleisch, Rinderfett, Trinkwasser

Gewürz: Nitritpökelsalz, Phosphat, Brühwurstgewürz (Fa. Holznagel), „JavaBest“ (Gewürz der Fa. Hagesüd), gekörnte Brühe, Bio-Rohrzucker, etwas Bio Knoblauch

Allergene: Mononatriumglutamat E621, Diphosphat E450, Sellerie

Leberwurst im Glas (Inhalt 175 g) 4,50 € / Stück

Material: Rindfleisch, Bio Zwiebeln, mind. 20% Leber

Gewürz: Meersalz, „Leberwurst Grob“ (Biogewürz der Fa. BESH), Bio-Rohrzucker, etwas Bio Knoblauch

Pfefferbeißer (ca. 45 g) 2,00 € / Stück

verkauft im 3er oder 5er Paket

Material: Rindfleisch mit max. 15% Fettanteil

Gewürz: Nitritpökelsalz (E250), Bierknackergewürz (Fa. Holznagel), Pfeffer, Muskat, Buchenrauch

Darm: Schweinedarm 30/32

Allergene: Mononatriumglutamat E621, Sellerie

Rinderwurst, klein 4,50 € / Stück

Material: Rindfleisch, Rinderfett, 10% Mehl, Zwiebeln

Gewürz: Nitritpökelsalz, „Deli-Leberwurst“ (Gewürz der Fa. Holznagel), Majoran, Pfeffer, Bohnenkraut

Rinderwurst, groß 7,00 € / Stück

Material: Rindfleisch, Rinderfett, 10% Mehl, Zwiebeln

Gewürz: Nitritpökelsalz, „Deli-Leberwurst“ (Gewürz der Fa. Holznagel), Majoran, Pfeffer, Bohnenkraut

Salami im Leinensäckchen (400 g) 14,50 € / Stück

Material: Rindfleisch mit max. 15% Fettanteil, kerniges Rinderfett

Gewürz: Nitritpökelsalz (E250), „Heideknüppel“ (Gewürz der Fa. Holznagel), „Sommerwurst“ (Gewürz der Fa. Holznagel), Starterkulturen TSPX, etwas Bio Knoblauch

Darm: Viskase Naturin RL 43/40

Allergene: Mononatriumglutamat E621, Sellerie

- **Apfelsaft**

- Apfelsaft klar 0,7 l Flasche 2,25 € / Fl. zzgl. 0,15 € Pfand
- Apfelsaft trüb 0,7 l Flasche 2,25 € / Fl. zzgl. 0,15 € Pfand

Die Äpfel stammen von unseren Streuobstwiesen, gelegen im Norden Bielefelds. Es handelt sich überwiegend um alte Apfelsorten.

Der Apfelsaft wird abgefüllt vom Unternehmen Wernicke in Oerlinghausen Helpup.

- **Honig**

- Glas mit 480 g Honig 8,00 € / Glas

Der Honig stammt von Bienen, deren Kästen rund um den Halhof, im Norden Bielefelds, aufgestellt werden.

- **Marmeladen**

- Glas mit 200 g Marmelade 3,50 € - 4,50 € / Glas

Die Marmeladensorten sind saisonal verschieden, je nach Erntezeit der verschiedenen Früchte. Sie werden von einer Mitarbeiterin in liebevoller Handarbeit in kleinen Margen hergestellt. Der Preis variiert je nach Aufwand der Herstellung.

- **Bielefelder BBQ Grillsaucen**

- Flasche mit 250 ml Grillsauce 7,50 € / Fl.
verschiedene Sorten

- Gewürzmischung, 92 g 7,50 € / Pk.

Die Grillsaucen stammen von einer kleinen Manufaktur aus Bielefeld – Bielefelder BBQ GbR.