

Preise incl. MWst.

Geringe Mengenabweichung durch Handzuschnitt möglich!

BERGKÄSE JUNG

kg/€19,5



3 Monate gereift
mild aromatisch

0,3/0,5/1kg

BERGKÄSE MITTEL

kg/€21



6 Monate gereift
feinwürzig

0,3/0,5/1kg

BERGKÄSE ALT

kg/€24



mindestens 8 Monate gereift
würzig aromatisch

0,3/0,5/1kg

RAHM-EMMENTALER

kg/€22



ca. 10 Wochen gereift
süßliches, herzhaft-nussiges Aroma

0,3/0,5/1kg

FRÜHSTÜCKSKÄSE

kg/€22



8-10 Wochen gereift
cremig mildes Aroma

0,3/0,5/1kg

TILSITER

kg/€22



8-10 Wochen gereift
fein mildes Aroma

0,3/0,5/1kg

BUTTERKÄSE

kg/€22



8-10 Wochen gereift
cremig mildes Aroma

0,3/0,5/1kg

BRAUEREIKÄSE JUNG

kg/€22



8-10 Wochen gereift
fein mildes Aroma

0,3/0,5/1kg

BRAUEREIKÄSE ALT

kg/€24



ca. 6 Monate gereift
kräftig würziges Aroma

0,3/0,5/1kg

RÄSSKÄSE

kg/€24



mindestens 5 Monate gereift
intensiv kräftig pikanter unverwechselbarer
Geschmack

0,3/0,5/1kg

BLÜTENZAUBER

kg/€25



fein cremiger Schnittkäse
Genuss für Auge und Gaumen ist die
essbare Rinde mit aromatischen Blüten

0,3/0,5/1kg

ALPENKRÄUTER

kg/€25



fein cremiger Schnittkäse 0,3/0,5/1kg
Genuss für Auge und Gaumen ist die
essbare Rinde mit feinen Alpenkräutern

ORANGE-PFEFFER

kg/€25



fein würziger Schnittkäse 0,3/0,5/1kg
mit einer essbaren Rinde mit
Orangengranulat und Pfeffer

PAPRIKA-CHILI

kg/€25



fein cremiger Schnittkäse 0,3/0,5/1kg
mit einer essbaren Rinde mit Paprika und
Chili

REIBKÄSE

Stk./€5



würzige Käsemischung 250g
geeignet für Kässpätzle und alle Gerichte,
bei denen der Käse richtig zur Geltung
kommen darf

PIZZAKÄSE

Stk./€5



milde Käsemischung 250g
geeignet für Pizza und Gerichte, bei denen
der Käse nicht die Hauptrolle übernehmen
sollte

BERGKÄSE GEHOBELT

Stk./€5



milder Bergkäse gehobelt 250g
eignet sich für diverse Salate und zum
Überbacken von Speisen
250g

RÄSSKÄSE GERIEBEN **Stk./€4**



würzig pikant **150g**
für alle, die es gerne etwas deftiger mögen

TILSITER IN SCHEIBEN **Stk./€7**



8-10 Wochen gereift **300g**
fein milder Schnittkäse geeignet für
Raclette und diverse Toaste

FRÜHSTÜCKSKÄSE IN SCHEIBEN **Stk./€7**



8-10 Wochen gereift **300g**
fein cremiger Schnittkäse geeignet für
Raclette und diverse Toaste

KÄSEFONDUEMISCHUNG **Stk./€12**



Fertig gewürzte Käsefonduemischung **500g**

BUTTERSCHMALZ **Stk./€12**



Naturprodukt aus reiner Sennereibutter,
hoch erhitzbar **430g**

KÄSEMISCHUNG FÜR KÄSESUPPE **Stk./€5**



Die Käse-Gewürz-Mischung mit 250ml **170g**
kaltem Wasser und 70ml Rahm mit einem
Kochlöffel gut vermengen und unter stetem
Rühren einmal kurz...
170 g

Käse-Kräutermischung für
Käsefondue 300g / €7,5



Bachensteiner Sibra 220g / €4,9



Rohrahmmilchbutter 250g Stk. / €3



Racletteofen zu jedem 2,5 – 3kg Halblaib im Ganzen leihweise gratis dazu

Verwendete Käsearten:

- Brauerei Jung / Alt Sennerei Andelsbuch, Vbg. (ganzjährig verfügbar)
- Raclette Käse, Sennerei Käserebellen, Allgäu DE (verfügbar KW40 – 02)



Käserebellen by Kas Feinkost Weinzinger

+43 677 / 63159015, feinkost.weinzinger@gmx.at



König Ludwig Bierkäse - ganzjährig

In königlichem Bier edel gereift.

Ein zartgelber Schnittkäse aus 100 % Bergbauern-Heumilch, in edlem König Ludwig Dunkelbier gereift, ist herzhaft im Geschmack. Die gleichmäßige Bruchlochung und seine markante Rinde geben ihm sein unverwechselbares Aussehen.

Schnittkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Rahmstufe - Reifezeit ca. 10 Wochen

Im Handzuschnitt **kg/€25**



Chili Rebell - ganzjährig

Mit scharfem Chili im Käse

Das vielschichtige Duftspiel aus Paprika, Honig und Sauerrahm macht neugierig. Am Gaumen erfüllt sich die Bezeichnung des Käses durch Geschmack und Schärfe von Chili, begleitet von rauchigen und rahmigen Noten – charmant eingebettet in den cremig-weichen Teig des Käses. Schnittkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Rahmstufe - Reifezeit: ca. 70 Tage

Rinde zum Verzehr geeignet

Im Handzuschnitt **kg/€25**



Bärlauch Rebell, KW06 – KW26

DER FRÜHLINGSFRISCHE KÄSEGENUSS

Durch diesen Käse spricht der Frühling: Bärlauch, wie frisch gepflückt, Jungholz und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichermäßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. Zum cremig-elastischen Teig des Käses bilden würzige, florale Noten einen schönen Kontrapunkt.

Schnittkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Rahmstufe - Reifezeit: ca. 70 Tage

Rinde zum Verzehr geeignet

Im Handzuschnitt **kg/€25**



Weißer Bärlauch Rebell, KW06 – KW26

DIE FRISCHE KÄSEVEFÜHRUNG

Bärlauch, wie frisch gepflückt, Moos und Rahm bilden die stimmige Ergänzung. Gleichmaßen erfrischend zeigt sich das Geschmacksbild. In das weich-geschmeidige Mundgefühl stimmen Aromen von Pilzen und gerösteten Weißbrot ein.

Weichkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Rahmstufe - Reifezeit: mind. 10 Tage

Rinde zum Verzehr geeignet

Nur Stückweise - 1 Stk./Karton à 1,1 kg / €25



Sommer Rebell, KW17 – KW34

MIT TOMATEN UND BASILIKUM VERFEINERT

Feinste Tomaten und Basilikum, welche im geschmeidig-cremigen Teig verarbeitet sind, ziehen sich durch Geschmack und Aussehen. Dem feinsäuerlichen Duft nach Buttermilch folgt ein vielfältiges Arrangement von würziger Blumenwiese über deftige Anflüge von gekochtem Kohl und Sellerie bis hin zu animierender Maracuja und hellem Karamell.

Schnittkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Rahmstufe - Reifezeit: ca. 50 Tage

Rinde zum Verzehr geeignet

Im Handzuschnitt kg/€25



Kürbiskern Rebell, KW32 – KW48

MIT KÜRBISKERNEN VERFEINERT

Echte Kürbiskerne stellen die ideale Zutat für diesen Herbst-Käse dar. Das Aroma der Kürbiskerne und die geschmeidige Konsistenz des Käseteigs ergeben ein vollendetes Geschmacksbild. Der milde Duft nach Nuss rundet unser Saisonschmankerl perfekt ab.

Schnittkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Rahmstufe - Reifezeit: ca. 70 Tage

Rinde zum Verzehr geeignet

Im Handzuschnitt kg/€25



Nuss Rebell, KW40 – KW08

DAS KNACKIG-NUSSIGE KÄSEERLEBNIS

Das Bukett aus Walnuss, Lebkuchen, Vanille und Rahm schmeichelt der Nase. Cremig und weich fühlt sich der Käse am Gaumen an und entfaltet dabei einen zarten Süßeschmelz. Die Aromen des Dufts kehren nahezu identisch wieder und unterstreichen das harmonische Geschmacksbild.

Schnittkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

Rahmstufe - Reifezeit ca. 70 Tage

Rinde zum Verzehr geeignet

Im Handzuschnitt **kg/€25**

Zu jedem Halblaib (zw. 2,5 - 3kg) im Ganzen Racletteofen leihweise gratis dazu! Alternativ kann von Andelsbuch, Vbg. der Brauerei Alt/Jung verwendet werden.



Raclette Rebell, KW40 – KW02

DER HEISSE GENUSS VON DEN KÄSEREBELLEN

Der Raclette Rebell aus 100 % Bergbauern-Heumilch überzeugt mit seinen hervorragenden Schmelzeigenschaften. Der cremige, fein schmelzende Teig entfaltet Aromen aus hellem Malz und einer kecken Salzigkeit und ist perfekt für die warme Küche geeignet.

Schnittkäse, laktosefrei

Aus pasteurisierter Bergbauern-Heumilch g.t.S.

48 % Fett i.Tr. - Reifezeit ca. 5 Monate

Rinde zum Verzehr geeignet

Im Handzuschnitt **kg/€25**



Blauer Rebell,

FEINER EDELSCHIMMEL BEGLEITET CREMIGEN KÄSEGENUSS

Sein feiner Duft nach frischen Pilzen und Sauerrahm macht Lust auf mehr. Am Gaumen spannt sich ein Aromabogen von Rahm, Moos und Champignons, begleitet von einer feinen Edelpilznote. Die mollig-weiche Textur zergeht auf der Zunge.

180g Stk./€5



Bauern Rebell,

GRENZENLOSE CREMIGKEIT

Der erfrischenden Note nach Buttermilch folgt ein feiner Duft nach hellem Karamell und geröstetem Weißbrot. Am Gaumen begleiten feine Buttermilcharomen und ein Hauch von Malz und hellem Karamell das ausgeprägte Geschmacksbild von Rahm und gekochten Erdäpfeln. Die cremige und geschmeidige Textur schmilzt erfreulich zart am Gaumen.

280g Stk./€5



Roter Rebell,

DER KRÄFTIG-CREMIGE KÄSEGENUSS

Seine gelb-rötliche Rinde, sowie der einladende Duft nach Pilzen, Rahm und hellem Karamell gaben diesem besonderen Weichkäse seinen Namen. Das Mundgefühl ist zart schmelzend und seidig. In dem wunderbar zerfließenden, seidigen Teig ist eine spannende Säure-Salz-Komponente verwoben, die auch den Abgang bestimmt.

150g Stk./€4

Preise incl. MWst.

Preise incl. MWst.

Geringe Mengenabweichung durch Handzuschnitt möglich!



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt

kg/€24

Zillertaler Gipfelstürmer, Schnittkäse 50% F.i.T.

Unser Gipfelstürmer aus frischer Heumilch wird Sie mit seinem typischen cremig milden Rotschmierearoma überzeugen! Mit der leichten Säure der Buttermilch und geschmeidigem Teig ist er „DER“ Käse aufs Butterbrot.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, mit feinem Rotschmierecharakter

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: nein



Stk. zu 0,25/0,75kg/1,5/3kg kg/€24

Fügener Graukäse, Sauermilchkäse < 1 % Fett

Der Zillertaler Graukäse ist ein traditioneller, kalt gereifter Sauermilchkäse aus reiner Heumilch (roher Magermilch) hergestellt. Während seiner ca. 4 wöchigen Reifezeit reift er von außen nach innen mit einem blau-grünen Edelschimmel. Deftig, pikant und urig im Geschmack.

Geschmack: mild-säuerlich, pikant, Randzone herb, eigene typische Geruchsnoten

Laktosefrei: ja

Rohstoff: aus thermisierter Heumilch g.t.S.

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Reifung ca. 4 wöchige Reifung mit speziellen Kulturen

Affiniert: nein



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt **kg/€24**

Der Pfeffrige, Schnittkäse 50% F.i.T.

Der Pfeffrige ist ein mit bunten Pfefferkörnern veredelter halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch. Er wird mit mesophilen Kulturen hergestellt, im Bruch gewaschen, leicht nachgewärmt und gepresst. Der Käse wird in Laibform von ca. 5 kg hergestellt und bei 12 bis 15 °C mit Rotkulturen gereift.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, Rotschmierecharakter, Pfefferaromen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: Pfefferkörner im Käseteig



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt **kg/€25**

Trigonella, Schnittkäse 50% F.i.T.

Der Trigonella ist ein mit Bockshornkleesamen veredelter halbharter Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch. Er wird mit mesophilen Kulturen hergestellt, im Bruch gewaschen, leicht nachgewärmt und gepresst. Der Käse wird in Laibform von ca. 5 kg hergestellt und bei 12 bis 15 °C mit Rotkulturen gereift.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, Rotschmierecharakter, nussige Aromen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: Bockshornkeel im Käseteig



nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt kg/€25

Zillertaler Bärlauchkäse, Schnittkäse 50% F.i.T.

Der Bärlauchkäse ist ein mit Bärlauch veredelter halbharder Schnittkäse aus pasteurisierter Heumilch. Er wird mit mesophilen Kulturen hergestellt, im Bruch gewaschen, leicht nachgewärmt und gepresst. Der Käse wird in Laibform von ca. 5 kg hergestellt und bei 12 bis 15 °C mit Rotkulturen gereift.

Geschmack: leicht herb-säuerlich, pikant, Rotschmiere, feine Bärlaucharomen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: Bärlauch im Käseteig



Stk./€2,5

Zillertaler Zieger Bällchen, Sauermilchkäse < 1 % Fett

Sein ausgeprägtes Aroma und seinen kräftigen Geschmack verdankt der Ziger seiner 3-monatigen Reifezeit. Zuerst wird der Graukäsetopfen in speziellen Behältern sorgfältig ausgereift, danach werden aus der würzigen Rohmasse die Ziegerkugeln händisch geformt. Frisch gerieben auf Nudeln aller Art, auf Kasspatzln, in die Brennsuppe und auch als Geschmacksverstärker bei sämtlichen Suppen

Geschmack: aromatisch und sehr kräftig, idealer Geschmacksverstärker auf allerlei Nudeln



NEU

nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt kg/€24

Zillertaler Rahmlaub, Schnittkäse 50% F.i.T.

Animierend und gediegen zugleich mutet der Duft nach Malz, Röstzwiebeln und frischen Rahm an. Ungemein cremig ist das Mundgefühl. Dabei sind buttrige Noten ebenso auszumachen wie Aromen nach Hefe und Weißbrot.

Geschmack: typische Tilsiteraromen, vollmundig im Geschmack

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: nein



NEU

nach Wunschgewicht im
Handzuschnitt

kg/€25

Qualität Tirol Tilsiter Stangl 50%

Der Zillertaler QT Tilsiter ist vollmundig und zart schmelzend am Gaumen. Er schmeckt ideal zur Jause und ist vielfältig verwendbar zum Verfeinern von Speisen bis zum Überbacken. Den feinen, pikanten Geschmack erhält der Käse durch die spezielle Pflege mit Rotschmiere.

Geschmack: herzhaft g'schmackig, Rotschmiere, typische Tilsiteraromen

Laktosefrei: ja

Rohstoff: pasteurisierte Milch (Heumilch g.t.S.)

Lab: mikrobieller Labaustauschstoff

Reifung: Naturrinde (Rotkultur) | Rinde essbar

Affiniert: nein



Landmetzgerei Hable by Feinkost Weinzinger

+43 677 / 63159015, feinkost.weinzinger@gmx.at

Teufelswürste 0,25/0,5/1kg €7/€11/€21



Innviertler Gewürzspeck 250g €9



Lammboxerl 135g/1kg €6/€30



Rumaer 110g Pkg. €3,5



Wollschwein Bauchspeck 500g €18



Blutwurst geräuchert 480g €10



Käswurst doppelt ger. 1200g €26



Wiener Würstel 250g/1kg €7/€21



Imster Hauswürstel mild 1kg €21



Imster Hauswürstel scharf 1kg €21



Hirschboxerl 135g/1kg €6/€30



Wildschweinboxerl 135g/1kg €6/€30



Verhackert 250g Glas

€5,5



Grammelschmalz 250g Glas

€5



Preise incl. MwSt.

Erotokritoc by Feinkost Weinzinger

+43 677 / 63159015, feinkost.weinzinger@gmx.at

Exklusiv - Import aus Griechenland!

Extra Virgin Olivenöl P.D.O. Sitia, 0,5 lt. €12



rein Koroneiki Olive,
nativ kaltgepresst (Säure
unter 0,4%)

Preis / lt. €24

Extra Virgin Olivenöl P.D.O. Sitia, 0,75 lt. €15



Preis / lt. €20

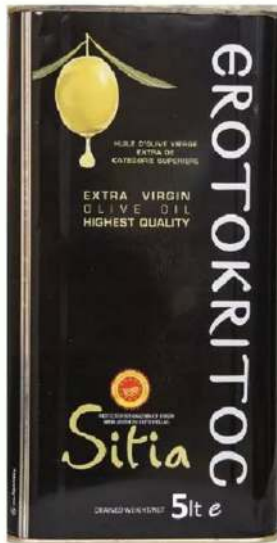
Extra Virgin Olivenöl P.D.O. Sitia, 1 lt. €18



ausverkauft

Preis / lt. €18

Extra Virgin Olivenöl P.D.O. Sitia, 5 lt. €80



Preis / lt. €16

Das kretische native Olivenöl extra ist von hoher Qualität, es wurde mehrfach in internationalen Wettbewerben ausgezeichnet und als eines der 50 besten Olivenöle der Welt bezeichnet. Es wird im Osten von Kreta, (Bezirk Sitia, Provinz Lasithi) unter dem günstigen mediterranen Klima Griechenlands angebaut und in rein mechanischer Herstellung produziert. Kaltgepresst unter 27°C.

Dieses Olivenöl hat einen fruchtigen, sehr milden harmonischen und ausgewogenen Geschmack. Es hat einen niedrigen Säuregehalt und ein feines Aroma, verfügt über einen hohen Nährwert und es ist reich an natürlichen Antioxidantien.

Eignet sich besonders zu Salaten, Vorspeisen und gegrilltem Fisch. Ebenso auch zu Fleisch, Geflügel oder Nudelgerichten. Prinzipiell sollte dieses native Olivenöl in keiner Küche fehlen.

Kühl und trocken lagern, nicht dem direkten Sonnenlicht aussetzen.

Der Säuregehalt bei diesem extra nativen Olivenöl beträgt 0,2 - 0,4 % pro 100 Gramm.

Grüne Oliven mit Zitrone, €4



Grüne Oliven mit Tomaten, €4



Kalamon Oliven kernlos, €4



Grüne Oliven mit Kern, €4



Grüne Oliven mit Knoblauch, €4



Grüne Oliven mit Piri Piri (scharf), €4

Foto folgt

Bei diesen Produkten handelt es sich um einen Exklusiv- Import der Firma Feinkost Weinzinger OG:

Griechische Oliven kernlos:

Diese ganzen, sonnengereiften Oliven kernlos, werden mit größter Sorgfalt geerntet und stammen aus der Region Sitia auf Kreta. Sitia gehört zu den besten und bekanntesten Olivenanbaugebieten Griechenlands und verfügt über eine ursprungsgeschützte Herkunftsangabe.

Besonders schmackhaft in Salaten, als reine Vorspeise und natürlich auch zu Käse und Wein. Geschmack pur.

Hergestellt für den Olivenspezialisten Papadakis Konstantinos/ Erotokritos in der Region Sitia, Kreta. Neben dem in den letzten Jahren meist- ausgezeichneten extra nativen Olivenöl, gehören auch die Olivenprodukte zu den Premium- Produkten der Firma Erotokritos.

Erotokritos bedeutet langjährige Passion für Oliven!

Angaben laut Lebensmittelinformationsverordnung:

Hersteller: Papadakis Konstantinos Co. G.P., Sitia Hellas, Kreta, Griechenland

Produzent: Papadakis Konstantinos Co. G.P., Sitia Hellas, Kreta, Griechenland

Inhaltsstoffe/ Zutaten: Grüne Riesenoliven (kernlos), Wasser, Salz, Säuremittel: Zitronensäure, Milchsäure

Gewicht: 350 g

Abtropfgewicht: 200 g

Herkunftsland: Griechenland

Aufbewahrung: Kühl und dunkel lagern. Nach dem Öffnen innerhalb von sieben Tagen verbrauchen.

Preise incl. MwSt.

Weingut Hainzl Jauk by Feinkost Weinzinger

+43 677 / 63159015, feinkost.weinzinger@gmx.at

Schilcher Exklusiv

€9,9



Steirischer Qualitätswein. Üppige, marmeladige Fruchtaromen, zarter Zuckerlton. Feiner Fruchtschmelz, harmonisch, gut eingebundene Restsüße. Schöner Fruchtschmelz, langer Abgang.

Schilcher Landwein 1 lt. €7.0



Kürbiskernöl 0,25 lt. €10



Kürbiskernöl 0,5 lt. €14



Kürbiskernöl 1 lt. €23



Guade Schilcher Mischung 0,33 lt.

VPE = 12 Stk. €2,5



Guade Weiße Mischung 0,33 lt.

VPE = 12 Stk. €2,5



Schilcher Glühwein 1 / 5 lt. €8 / €35

Preise incl. MWst.

NANI RIZZI



EXZELLENTER PROSECCO IN DOCG-QUALITÄT AUS VALDOBBIADENE
(100% Glera-Traube)

EXTRA DRY D.O.C.G.

BRUT D.O.C.G.

Restzuckergehalt: 16g/l



Restzuckergehalt: 8g/l



0,75 lt. / 1,5 lt. / 3 lt. - €12,7 / €26 / €89

0,75 lt. / 1,5 lt. - €12,7 / €26

**1,5 lt. Magnum auch in der wunderschönen Holzkiste
(€12) für das perfekte Geschenk erhältlich!**

Feinkost Weinzinger OG, Kraimstalstraße 13, 4863 Seewalchen
+43 677 63159015 – feinkost.weinzinger@gmx.at

alle Sorten €8,5.-



Die Knackigkeit von milden Haselnüssen vermählt sich mit der säuerlichen Süße von reifen Äpfeln.



Diese Mischung erobert alles! Fruchtiger roter Paprika ist der Beginn am Gaumen, danach von Schärfe gefordert erreichen wir ein süßlich-feuriges Stadium aber bald einen harmonischer Ausklang.



Die Harmonie zwischen Senf und Süsse, balanciert mit zarter Säure und dem feinen Aroma der Dille. Ergänzt mit der angenehmen Sämigkeit des nussigen Rapsöls.



Schon beim ersten Bissen erkennt man die Vielfalt an Aromen. Der zarte Biss, der an echten Kaviar erinnert, das harmonische Geschmacksbild der alten Würz- und Heilpflanze Senf sowie die ausgewogenen Aromen und die ausbalancierte Säure bieten ein einzigartiges Genusserlebnis mit vielen, vielen Einsatzmöglichkeiten.



Unser bekannter Gewürzsenf in neuem Kleid. Klassische mediterrane Gewürze und ein Hauch Lavendel sind die Komponenten. Diesen Senf verwenden sie in der Küche als ihr persönliches Geheimnis. Sehr intensiv und würzig bleibt er lange am Gaumen.



Köstliche Zutaten wie Kürbiskerne, Äpfel, Kren, Waldhonig und Natursalz ergeben eine gelungene Komposition. Angenehm spürbar ist das Aroma und der Geschmack von frischem Kren. Ein leichter Biss von Kürbiskernen, die Fruchtigkeit von Äpfeln gepaart mit der malzigen Süße von Waldhonig machen ihn zum Allrounder in unserem Sortiment!



Unsere freundliche Antwort auf diverse „Weißwurstsenfe“. Mit seinem schönen Säurerückgrat wird dieser Senf nie langweilig. Sein Spiel mit malziger Waldhonigsüße und der grobkörnigen Textur macht ihn vielseitig einsetzbar.



Wer seinen asiatischen Grillgerichten, den Salatmarinaden, Mayonnaisen oder Wokgerichten das pikante "gewisse Etwas" verleihen möchte, hat hier den richtigen Senf für sich gefunden! Einer unser Raffiniertesten!



Mit seinen Zutaten Knoblauch, Pfeffer und vor allem dem geräuchertem Natursalz der wahre Begleiter bei allen Grillparties. Paprika gibt ihm die schöne Farbe. Beim Kochen immer erst zum Schluss vor dem Servieren untermengen.

Preisübersicht Weingut Bohrn Weinviertel

Weinviertel DAC Klassik GV 0,75 lt.	€ 7,5
Weinviertel DAC Schlossweingarten GV 0,75 lt.	€ 8,5
Landwein GV 1 lt.	€ 4,2
BohrnRöschen Rose Schaumwein 0,7 lt.	€ 8,5
Gelber Muskateller 0,75 lt.	€ 8,5

alle Preise incl. MWst.