

Wanderbarer Herbst im Mühlviertel

Hallo liebe KundInnen und FreundInnen

Das Mühlviertel hat viel zu bieten. Vor allem viel vom Ruhigen. Hügel auf- und abwärts kannst du hier beschwingt die Gegend erkunden, den Blick über das satte Grün schweifen lassen und dich vorfreuen auf deine verdiente Jause, vielleicht bei uns am Hansberg. Wir verraten dir unsere Lieblingswanderungen - und apropos Jause - was tut sich am Hansberg? Wann gehts wieder los im Hofladen? und was hört man da? **Die Schweine bei uns fressen Gras? - wieso das denn?**

Unsere Jausenstation am Hansberg

Heuer kann der Hansberg ein kleines Jubiläum feiern. Im November jährt sich die Ernennung des "Hoamatlandes" zur OÖ Landeshymne zum siebzigsten Mal. Geschrieben wurde ebendiese von Hans Schnopfhagen, der Legende nach direkt am Hansberg. Du musst aber nicht gleich ein Loblied auf das Mühlviertel verfassen wenn du bei uns am Hansberg zu Gast bist. Die schöne Aussicht darf auch einfach so genossen werden .

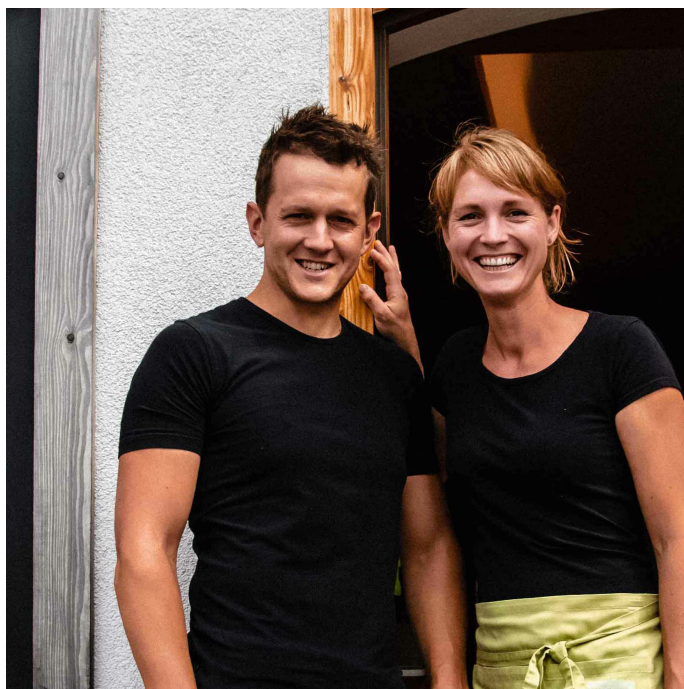
Die vielen positiven Rückmeldungen betreffend unserer Speisen, unseres Personals und der gemütlichen Stimmung bei uns bestärken und motivieren uns sehr. Wir freuen uns wenn auch du noch mal vorbei kommst bei uns. Per Pedes, per Bike, motorisiert - wie auch immer - du bist willkommen.

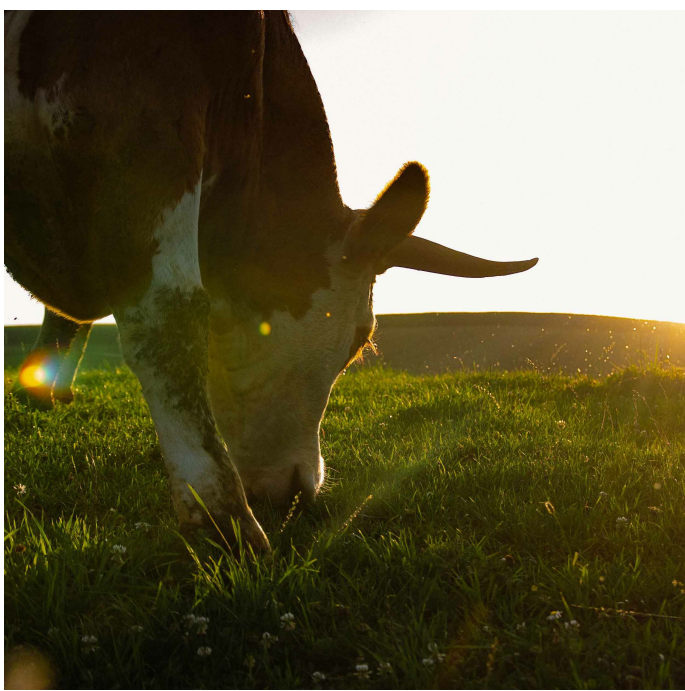
Öffnungszeiten - bis 26. Oktober

Do und Fr ab 16.00 - Burger und Jausenbrote
Sa und So ab 14.00 - Jause, Flammkuchen, Salate
immer wenn offen ist - freundliche Bedienung,
hausgemachte Mehlspeisen, gute Aussicht

Eine Reservierung empfehlen wir ab 4 Personen.
Am besten telefonisch unter 0664 4645332

[HIER gehts zur heurigen Speisekarte](#)





Am Fr, 9.9. gibt es frisches Bioochsen- und Schweinefleisch bei uns direkt ab Hof

Die Ochsen bei uns am Hof sind für einen gut funktionierenden Kreislauf enorm wichtig. Die Rinder erhalten unsere Wiesen, durch die Beweidung entstehen sehr wertvolle Mikroökosysteme und der Dung, den sie produzieren wird wieder auf den Feldern verteilt und so wird das Wachstum der Feldfrüchte gefördert und "nebenbei" wird Gras zu wertvollem Fleisch veredelt.

Seit Jahren schon arbeiten wir mit Fam. Hofer aus Auberg zusammen. Sie führen einen milchproduzierenden Betrieb. Die jungen Stiere kommen mit einem Alter von 4 Monaten zu uns. Nun wachsen sie hier bei uns bis sie ca 2-3 Jahre sind. Sie werden absolut stressfrei in ihrer gewohnten Umgebung direkt bei uns am Hof geschlachtet. Drei Wochen darf das Fleisch abhängen und sich entspannen. Dann wird es fachgerecht zerteilt und nach Wunsch portioniert und für dich vorbereitet.

☞ **Unsere Verkaufspreise bleiben bis Ende Dezember unverändert.** ☞ Durch den gut geplanten Einkauf von Verpackungsmaterial und unserer Unabhängigkeit vom Weltmarkt können wir die Preise halten.

[HIER ist der direkte Weg zu deinem Biofleisch](#)

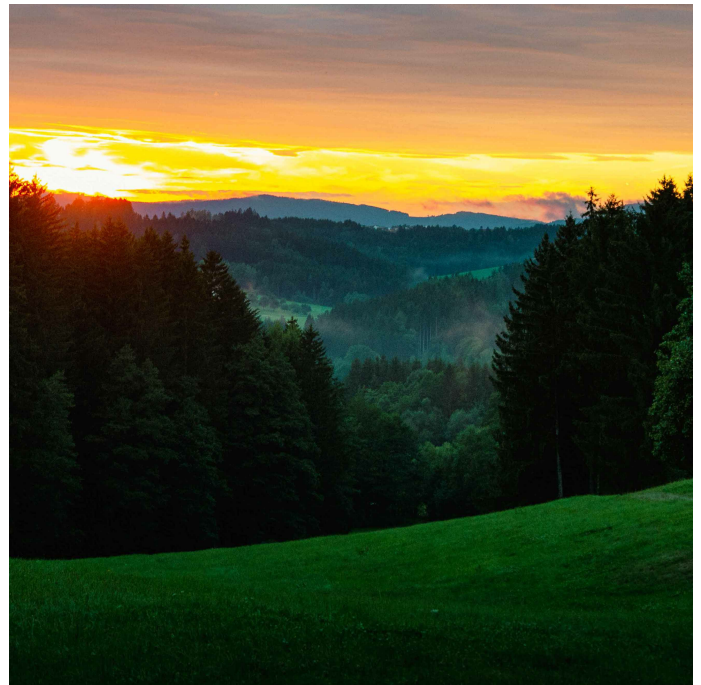
Die Hügel laden ein

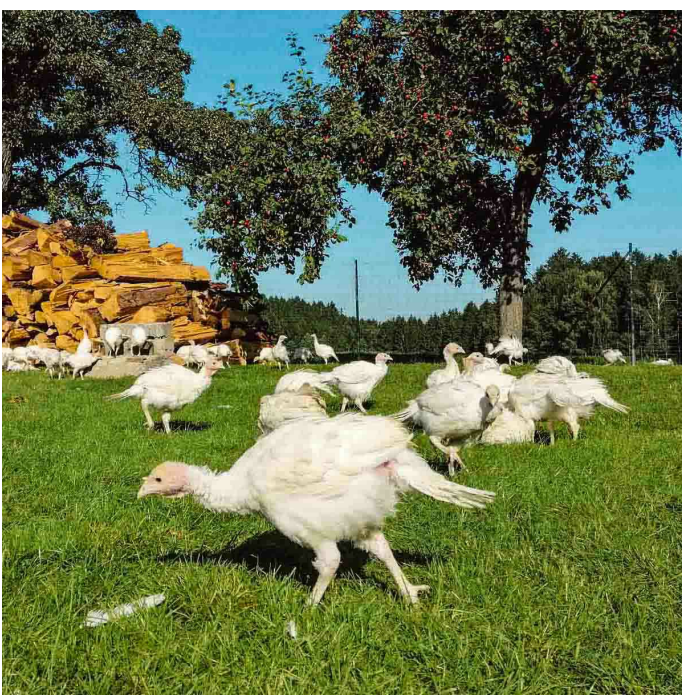
Die frische Herbstluft tut doch einfach besonders gut - findest du nicht auch?
Mal gemächlich, mal kräftezehrend - aber ohne Hügel gehts einfach gar nicht im Mühlviertel.

Wir schnüren unsere Wander- oder Laufschuhe regelmäßig und kennen uns gut aus in der Gegend. So haben wir schon manchem verlorenen Gast weiterhelfen können. Im Gasthaus gibts reichlich analoges Kartenmaterial für deine Tour. Der Hansberg eignet sich perfekt als Start- und/oder Zielpunkt. Die Varianten sind Vielfältig - jede angrenzende Gemeinde (St. Johann, St. Veit und NWK) hat Wanderwege auf den Hansberg ausgeschildert. Außerdem führen mehrere Weit- und Pilgerwanderwege bei uns vorbei.

Mein persönlicher Favorit vom Hansberg aus:
Rundwanderung vom Hansberg nach Waxenberg und über St. Veit retour

[HIER findest du die Wegbeschreibung und eine Karte](#)





Gewusel im Putenstall

Seit einigen Wochen sind die jungen Puten bei uns am Hof.

Bestes Bio-Putenfleisch in den bewährten Paketen ist **ab 18.11.** jede Woche verfügbar.

Um der vermehrten Nachfrage nach ganzen Weihnachtsputen gerecht zu werden haben wir uns heuer dazu entschieden am

Fr, 23.12. einen Hofladen Termin für Puten im Ganzen anzubieten ☐☐

Die Puten haben zu Weihnachten ein Schlachtgewicht von ca 9-10 kg.

Benötigst du eine kleinere, dann können wir dir unser Tiefkühl Service anbieten - hier werden noch leichtere Puten einige Wochen vor Weihnachten tiefgekühlt und diese dann zeitgerecht und schonend aufgetaut, so dass sie am gewünschten Tag bereit für dein Backrohr sind.

[HIER der direkte Link zu der Bestellung](#)

Hofladen Öffnungszeiten ab November

Ab Freitag 11.11.2022 bis Sa, 22.4.2023 haben wir

**jeden Freitag von 9.00 bis 17.00 und
Samstags von 8.30 bis 11.00**
unseren Hofladen geöffnet

Es gibt zu bestimmten Terminen frisches Biofleisch - von Pute, Rind oder Schwein (siehe [Online Shop](#)).

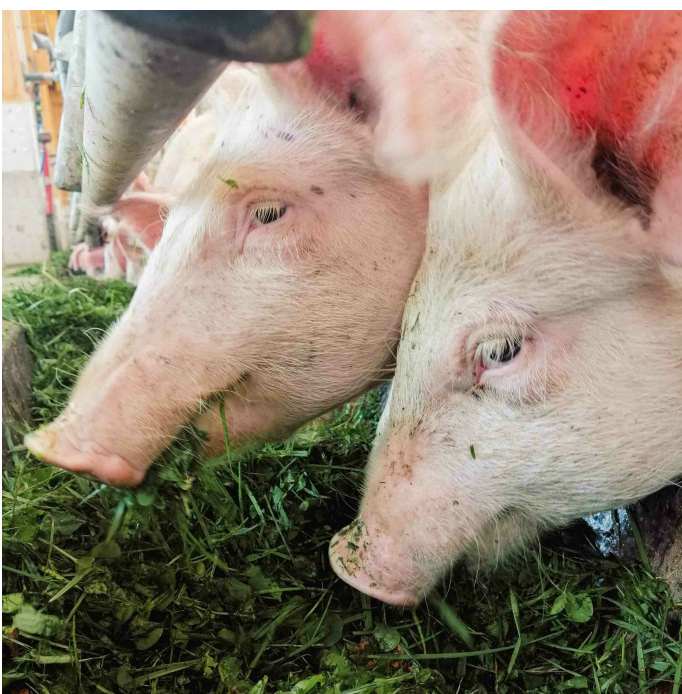
Unser breites Angebot umfasst:

- verschiedene Specksorten unterschiedlicher Reifegrade je nach Geschmack
- feinstem Mühsciutto frisch geschnitten
- diverse selbstgemachte Sirupe
- Würste, Most, Süßmost
- Geschenkboxen in unterschiedlichen Ausführungen
- Catering ab 20 Personen
- Messerschleifdienst
- Faschiertes, Leberschädel, Innereien gibt es tiefgekühlt.

- fachmänn(fräu)ische Beratung -☐ private Shopping am Biohof quasi

Wir freuen uns über deinen Besuch bei uns am Hof. ☐☐





WAS?? Warum fressen eure Schweine denn Gras? Können die das überhaupt verdauen?

OH ja! Die fressen Gras - und wie! Da ist das Gegrünze und die Aufregung groß wenn der Rasemäher Traktor voll beladen in den Stall einfährt.

Ein gewisser Anteil an Rauhfutter auf dem Speisplan ist aus vielen Gründen sehr sinnvoll.

Dem Feed no Food Gedanken folgend haben sich tolle Kooperationen in der direkten Nachbarschaft ergeben.

Warum, weshalb? [Lies nach HIER im BLOG](#)

Es freut uns sehr, dass so viele Menschen Interesse haben an unserem täglichen Tun und Schaffen, der Entwicklung unseres Hofes und dem ganzen land- und gastwirtschaftlichem Rudherum

Vielleicht bis bald! ☺ Sei es an einem unserer Öffnungstage am Hansberg, bei uns am Hof oder auch per Mail oder Telefon.

Alles Gute bis dahin!
Anneliese & Johannes

"Jede einzelne Kaufentscheidung bringt Produktionsvorgänge in Gang. Dessen sollte sich jedeR KonsumentIn bewusst sein."



Wenn Sie diese E-Mail (an: {EMAIL}) nicht mehr empfangen möchten, können Sie diese [hier](#) kostenlos abbestellen.

Johannes Steinmayr
Allersdorf 8
4174 Niederwaldkirchen
Österreich

+43 664 4645 332
steinmayr@bio-bauernhof.at