

Geschätzte Freunde des guten Geschmacks!



Das Kärntner Brillenschaf zählt zu den gefährdeten Nutzierrassen. Wenn die Tiere naturnahe gehalten werden, (Alm, Weide, Heufütterung), haben die hergestellten Produkte von Fleisch und Innereien qualitativ hochwertige Inhaltsstoffe. Am wichtigsten erscheint uns neben den bekannten Inhaltsstoffen, (Vitamine, Spurenelemente usw.), das Fettsäuremuster, im speziellen das Omega 3 - Omega 6 Fettsäureverhältnis. Omega 3 Fettsäure wirkt entzündungshemmend, Omega 6 vor allem entzündungsfördernd. Je naturnaher (wildähnlich), desto weniger entzündungsfördernde

Fettsäuren. Wir haben unser Fleisch im Labor analytisch untersucht. Das Ergebnis war keine Pestizide und Schwermetallbelastung und ein gutes Omega 3 – Omega 6 Fettsäureverhältnis.

Neben Lämmern von 6 -8 Monaten, bieten wir im kommenden Herbst ein Produkt von der Alm an. Diese männlichen Lämmer wurden kastriert und sind im Herbst 11-12 Monate alt. Es entspricht zwar nicht der Lammfleischnormalität dafür lässt es das spezielle Aroma deutlich werden. Im Rahmen einer Verkostung eines Koch-Campus, initiiert durch den Haubenkoch Andreas Dollerer und Bergbauer in Sölden, Michael Wilhelm, wurde das Kärntner Brillenschaf eben 12 Monate alt und kastriert, als ein angenehmes nicht allzu vordergründiges fast etwas salzig im Geschmack mit nussigen würzigen Nuancen beschrieben.

Wenn Sie Interesse an diesem besonderen Fleisch haben, nehmen wir gerne Vorbestellungen für den Herbst entgegen.

Auch können Sie Lammfleisch von 6-8 Monaten alten Lämmern bereits jetzt für den Herbst vorbestellen.



Preisliste 2021
Lesachtaler BIO-Lamm vom Kärntner Brillenschaf
Eigenproduktion

Lammkronen	€ 49,00/kg
Rückenkotelett	€ 29,50/kg
Schulter- Halskotelett	€ 26,00/kg
Schlägel im Ganzen	€ 29,50/kg
Lammstelze	€ 18,00/kg
Lammleber	€ 17,00/kg
Faschirtes (inkl. Schulter)	€ 21,00/kg

NEU im Sortiment

Lammfleischsalami	€ 31,00/kg
Trockenfleischspezialität	€ 49,00/kg

Urlaub machen
PEINTNERHOF
am Auszeithof

Familie Unterguggenberger & Lexer
Peintnerhof-Urlaub machen am Auszeithof
Niedergail 3 9653 Liesing Tel.: +43 650 4111802 www.peintnerhof.at
peintnerhof@auszeithof.com

