

Angus-Mutterkuhhaltung bedeutet:

Artgerechte Tierhaltung im Stall und
überwiegend auf der Weide.
Naturdüngung (Keine Kunstdünger).

Nur Muttermilch und Weidefütterung,
keine Zufütterung von Mastmitteln.

Qualitätssichernde Einzelschlachtung
der Tiere ohne Wartezeiten
in der eigenen Hofmetzgerei.



Frischfleisch

Rindfleisch vom Angusrind
(Jungrinder 10 - 12 Monate alt)
aus der Mutterkuhhaltung.

Abgabe nur auf Vorbestellung und
nur in den Monaten
November und Dezember.

Kleinste Abgabemenge ein Viertel Rind
(ca. 20 bis 40 kg) küchenfertig zerlegt.

Schweinefleisch auf Bestellung.



Sie finden mich in Zell-Unterharmersbach:
Am Gasthaus Ochsen in Unterharmersbach rechts ab, über
die Bahnlinie, an der alten Dampflok links den Berg hoch,
immer der Teerstraße folgend, durch den Wald (ca. 1,5 km).

CHRISTIAN SCHWARZ

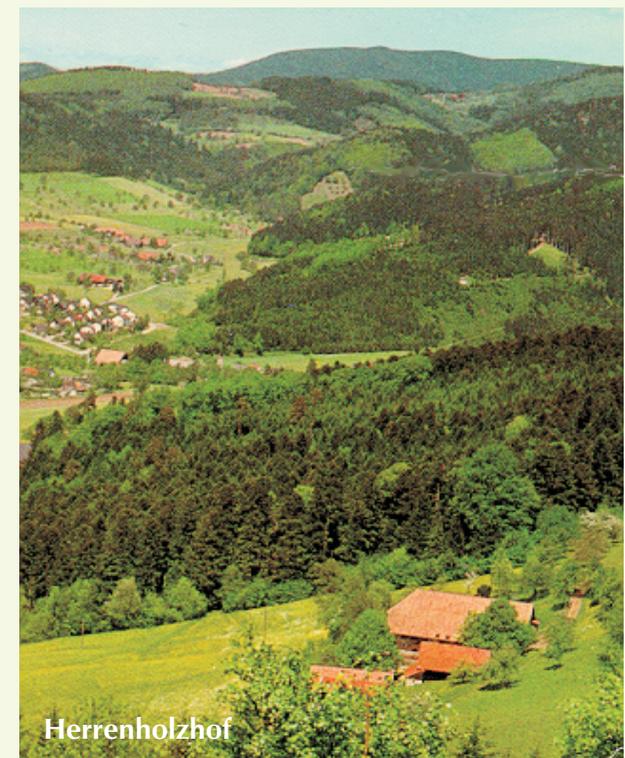
Fleischermeister & Landwirt

Angus-Mutterkuh-Haltung · Hausschlachtung
Herrenholz 1 · 77736 Zell-Unterharmersbach
Telefon 07835/7279 · Telefax 07835/63 12 34
www.urlaub-im-herrenholz.de

Wemaprint, Tel. 07838/1415, Fax 1421

*Gesund & natürlich
genießen*

**Hofprodukte
vom
Herrenholz**



Herrenholzhof
Zell-Unterharmersbach/Schwarzwald

Unsere Produkte

**direkt und frisch
vom Hersteller**

Stangen- & Dosenwurst
Schinken- & Bauchspeck
Holzofenbrot
Edelbrände · Honig



Wurstspezialitäten

Leberwurst ⁽⁵⁾
Blutwurst ⁽⁵⁾,
Lyoner ^(3,5),
Rauchlyoner ^(3,5)
Salami „Hausmarke“ ^(1,3,5)

Neu! Bauernsalami ⁽⁵⁾
Savela ^(3,5)
Käseknacker ^(1,3,5)

Dosenwurst

Schwarz- und Leberwurst ⁽⁵⁾
kombiniert
Leberwurst ⁽⁵⁾
Schwarzwurst ⁽⁵⁾
Bratwurst
Grobe Bauernwurst ⁽⁵⁾
Lyoner ^(3,5)
Paprikalyoner ^(3,5)
Bierwurst ^(3,5)
Eisbein ⁽⁵⁾
Schwartenmagen ⁽⁵⁾

Aus dem Räucherschrank

Schinkenspeck ⁽⁵⁾
Bauchspeck ⁽⁵⁾
Bauernwürste, geräuchert ⁽⁵⁾
Bauernwürste
zum heiß machen ⁽⁵⁾

Fertiggerichte

nur noch erwärmen!

Rindergulasch
Rinderrouladen ⁽¹⁾

**Original
Holzofenbrot**

immer Freitags

Edelbrände

aus der eigenen Hofbrennerei

Obstler
Weizenkorn
Kirschwasser
Blutwurz
Birnenbrand
Hefebrend

Neu! Whisky „St. Symphorian“

Honig

Waldhonig
Blütenhonig
Tannenhonig

Wir sind samstags auf dem Wochenmarkt in Zell a. H. oder nach telefonischer Absprache ab Hof

Unsere Produkte sind laktosefrei und ohne Geschmacksverstärker. Versand zuzüglich Portoerstattung ist möglich.

1 = Laktose (nur in Salami und Käseknacker)
3 = Antioxydationsmittel · 5 = Konservierungsstoff