

Pferdehof Wildenhain

Kremserfahrten

- Heitere und gesellige Fahrten durch das schöne Schnaudertal vorbei an Seen und Wäldern
- Bei historischen Umzügen
- Für 12 Personen
- Mit anderen Kremsern für bis zu 100 Personen

Kutschfahrten

- Für Hochzeiten
- Für andere Festlichkeiten
- Zum Weihnachtsmarkt

Reiten Pferdepension Reiterstation



Kontakt:

Gunter Straßburger
OT Wildenhain Nr. 2C
04565 Regis-Breitungen
Tel.: 034492 / 22695
Mobil: 0173 / 7243198
mail: hagenesterhofladen@yahoo.de
Internet: www.hagenesterhofladen.de



Kontakt

Landwirtschaftsbetrieb
Barbara Straßburger
OT Hagenest Nr. 38
04565 Regis-Breitungen

Tel.: 034492 / 22695
Mobil: 0173 / 7243198

hagenesterhofladen@yahoo.de
www.hagenesterhofladen.de



Hagenester Hofladen

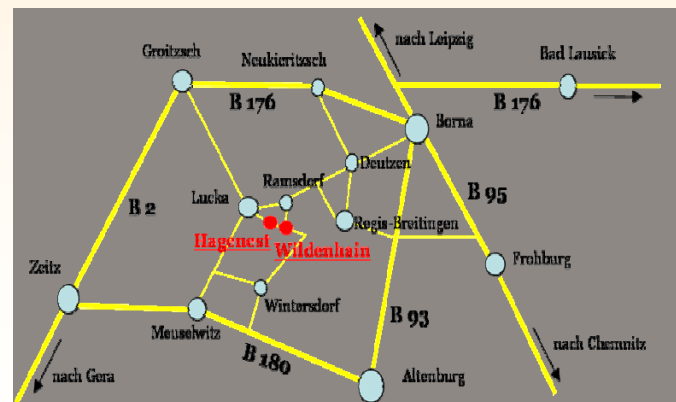
**- Frisches vom Land -
Aus umweltgerechter Land-
wirtschaft**

**Hausschlachtene Wurst und
Fleisch**

**Rind und Schwein aus eigener
Aufzucht**



So kommen Sie zu uns:



Öffnungszeiten

Von **Oktober bis April** jeden
Samstag von **09:00—12:00 Uhr**
und nach Vereinbarung
Achtung: Wechselndes Angebot im
4-Wochen-Rhythmus
Für mehr Informationen besuchen
Sie unsere Internetseite oder rufen
Sie bitte an.

Wir sind ein traditioneller Familienbetrieb, der seit mehreren Generationen besteht. Wir verkaufen unsere Waren seit 1994. Im Jahr 2004 haben wir einen neuen Hofladen eröffnet.

Unsere wichtigsten Erzeugnisse sind **Fleisch von Schwein und Rind**, frische **hausschlachtene** sowie **selbst geräucherte Wurst**, die in unserer hauseigenen Räucherammer hergestellt wird.

Höchste Qualität durch artgerechte Haltung

Unsere Rinder der Rasse Charolaise und Fleckvieh verbringen den größten Teil des Jahres im Freien auf der Weide. Die ausgewachsenen Bullen leben in einem Offenstall, indem sie sich frei bewegen können. Die Tiere werden mit Futter aus eigener Produktion versorgt.

Die artgerechte Haltung, das junge Alter der Tiere und die frische Schlachtung zeichnen das Fleisch aus und gewährleisten höchste Qualität.



Auch unsere Schweine bekommen selbstangebautes Futter, wie Kartoffeln, Äpfel, frisches Gras und Schrot. Durch das langsame (ca. 1 Jahr) Mästen der Schweine kann auch hier beste Fleischqualität garantiert werden.

Aus eigener Aufzucht und Produktion

Vom Schwein

- Leberwurst
- Blutwurst
- Sülzwurst
- Gehacktes
- Roster (Frischbrater)
- Schnitzelfleisch, Kotelett
- Lende
- Kamm
- Rippchen
- Fleischknochen
- Eisbein
- Sülze
- Wellfleisch
- Kesselklöße
- Fett
- Wurstsuppe



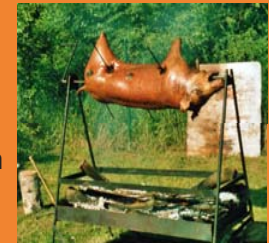
Geräuchertes

- Leberwurst
- Blutwurst
- Sülzwurst
- Bratwurst
- Paprika-Salami
- Knoblauch-Salami
- Knacker
- geräucherte Lende
- Lachsschinken
- Nusschinken
- Kammschinken
- Schinkenspeck
- Speck



Partyservice

- Schwein am Spieß
- Rind am Spieß
- Mutzbraten
- Kalte Platten mit:
 - Wurst, Schinken,
 - Gehacktes, Braten
 - Zunge
 - Geräucherter Karpfen
 - Fleischsalat



Vom Rind

- Rinderbraten
- Rouladen
- Roastbeef (Steaks)
- Lende / Filet
- Rinderzunge
- Gulasch
- Beinscheibe
- Kochfleisch
- Leber
- Knochen
- Innereien
- Rindfleischsalat

Außerdem

- Enten
- Suppenhuhn
- Eier
- Karpfen
- Kaninchen
- Kartoffeln

