



bio-hof  
ellersbacher



## FRISCHE BIO-PRODUKTE

EIN GENUSS FÜR DIE GANZE FAMILIE



Bio Weidelamm



Styria Beef®



Bio-Eier

Wir sind ein Bio-Betrieb aus Stanz im Mürztal, Steiermark, und züchten unsere Tiere, wie Murbodner Fleckvieh, Krainer Steinschafe und Altsteirer Hühner, biologisch und auf natürlichste Art & Weise.

**Was bedeutet das genau?** Die Tiere leben im Mutter- und Herdenverband. Gemeinsam verbringen sie viele Stunden an der frischen Luft, können sich frei in ihren Weiden bewegen und bekommen biologische und eigenproduzierte Futtermittel. Genau das macht die Produkte in ihrer Qualität und im Geschmack so besonders!

**Frische Bio Produkte für die ganze Familie?** Bei uns kaufen Sie frische Bio-Qualität bequem über unseren Online Shop ein. Besuchen Sie uns einfach auf [ellersbacher.at](https://ellersbacher.at)

### Frischfleisch Mischpakete ab 5kg

Bestellen Sie Mischpakete vom Styria Beef® oder Bio-Weidelamm. Mehr Infos unter [ellersbacher.at/frischundbio](https://ellersbacher.at/frischundbio)

Bio-Hof Ellersbacher  
Familie Schwaighofer

0660 49 48 212

[office@ellersbacher.at](mailto:office@ellersbacher.at)

8653 Stanz/Mürztal, Sonnberg 68

**ELLERSBACHER.AT**





## Bio Lammtage & Kochworkshop

12. bis 14. Oktober 2017



\*\*\*

### KOCHWORKSHOP „BIO LAMM“ Donnerstag, 12. Oktober 2017

Kochworkshop ab 14.00 Uhr für maximal 12 Personen. Lernen Sie wie die Lammkrone aus dem Ofen gelingt, sowie die Zubereitung weiterer Lammspezialitäten kombiniert mit den richtigen Gewürzen.

45,00 Euro pro Person

\*\*\*

### „BIO LAMM“ GENUSSABENDE Freitag, 13. Oktober 2017 Samstag, 14. Oktober 2017

Spezialitäten vom Lamm: Lammkrone, Lammbraten, Schafsuppe, etc. - solange der Vorrat reicht!



Designed by [www.photofreemix.com](http://www.photofreemix.com)

### Bio Weidelamm vom Krainer Steinschaf – eine Delikatesse!

„Durch die natürliche Weidehaltung und Fütterung mit hochwertigem, biologischem Futter aus aromatischen Gräsern und Kräutern, wirkt sich dies einerseits auf die Gesundheit der Tiere und andererseits prägend auf die Qualität des Fleisches aus.“

- Stefan Schwaighofer  
Bio-Hof Ellersbacher, Direktvermarkter von Bio-Weidelamm



„Bei unseren Lammtagen beim Wirtshaus Webergut möchten wir Ihnen zeigen, zu welchen hervorragenden Gerichten sich das Bio Weidelamm eignet – wie die zarte Marmorierung und Feinfasrigkeit des Fleisches zu einer besonders schmackhaften Delikatesse werden.“

- Markus Ellmaier  
Inhaber Wirtshaus am Webergut

**Wir freuen uns auf  
Ihre Reservierung &  
Anmeldung!**

+43-676-3202264  
[wirtshaus@webergut.at](mailto:wirtshaus@webergut.at)

**Wirtshaus am Webergut**  
Stanz 15  
8653 Stanz im Mürztal

**webergut.at**