



## Produkt- und Preisliste 2020 für Versand

<b>Ziegenfrischkäse natur-Rahmstufe</b>	<b>150g</b>	<b>3.80 Eur</b>
<p>Sehr cremig u. sahnig von der Konsistenz und im Geschmack sehr mild. Wird von Hand geschöpft. Eignet sich hervorragend zum Kochen und Backen. MHD 5 Wochen</p>		
<b>Spessart-Diamant Vollfettstufe</b>	<b>kg</b>	<b>34,90 Eur</b>
<p>In aufwendiger Handarbeit hergestellte Weichkäse-pyramiden, welche mit Pinienholz -Asche und Camembertkultur gereift werden. Ist nicht nur ein Gaumenschmaus, ist auch ein Hingucker auf dem Käseteller. Haltbarkeit 5 Wochen      Gewicht ca 140g</p>		
<b>Ziegenfeta in Blockform natur</b>	<b>kg</b>	<b>27,90 Eur</b>
Vollfettstufe	<b>mit Kräutern</b>	<b>kg</b>
<p>Zum Kochen sehr gut geeignet, mit seinem milden, frischen Geschmack und leicht bröckligem Teig, auch gerne als Salatkäse verwendet oder zum Einlegen in Öl. Haltbarkeit 3 Monate.      neu: auch mit Bärlauch!</p>		
<b>Zickli (Feta-Art) ca.150 g natur</b>	<b>kg</b>	<b>30,90 Eur</b>
Vollfettstufe	<b>mit Kräutern</b>	<b>kg</b>
<p>Dieser junge Käse ist vom Geschmack leicht säuerlich und ohne Rinde. Die Variante mit Kräutern der Provence und bunten Pfeffer schmeckt pikant würzig. Haltbarkeit 3 Monate. <i>Auszeichnung als Bayerischer Käseschatz 2018</i></p>		
<b>Hörnli natur ca. 150 g</b>	<b>kg</b>	<b>30,90 Eur</b>
<p><b>(Weichkäse mit Edelschimmel) Vollfettstufe</b> Hergestellt im traditionellem Camembertverfahren, die Kulturen verleihen dem Käse den schönen Edelschimmel und den leicht champignonähnlichen Geschmack. Je nach Reifestadium schmeckt er mild bis vollmundig. Haltbarkeit 6 Wochen. <i>Auszeichnung als Bayerischer Käseschatz 2018</i></p>		
<b>Hörnli mit Rucola ca. 150 g</b>	<b>kg</b>	<b>31,90 Eur</b>
<p>Vollfettstufe Dieser Ziegencamembert bekommt durch den <b>wilden Rucolasalat</b> eine leicht <b>mediterrane Note</b>. Durch das Wechselspiel der Farben ist er auch optisch ein Muß auf jeder Käseplatte. Haltbarkeit 6 Wochen.</p>		

<p><b>Ziegenlaib</b> (Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  Ein junger Schnittkäse mit feinem Bergkäsecharakter und raffinierter Lochung. Der Geschmack ist leicht säuerlich, bis fruchtig. Haltbarkeit 2 Monate</p>	kg	32,90 Eur
<p><b>mit Bockshornkleesamen mit Bärlauch</b></p>	kg	34,90 Eur
<p><b>Kernbeißer</b> (Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  Geschmackiger Ziegenkäse mit kräftig nussigem Aroma, durch die Zugabe von Bockshornkleesamen, Walnüssen und Kürbiskernen. MHD 2 Monate</p>	kg	34,90 Eur
<p><b>Rauchcarrè</b> (halbfester Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  Für Liebhaber des kräftigen Geschmacks, mit schöner goldbraun geräucherter Rinde und milden Käseteig.  MHD 2 Monate  <i>Auszeichnung als Bayerischer Käseschatz 2019</i></p>	kg	32,90 Eur
<p><b>Kräutergeißkäse</b> (halbfester Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  Ein cremig- milder Käseteig und eine würzige Kräuterrinde sind das besondere an diesem Käse. MHD 3 Monate</p>	kg	32,90 Eur
<p><b>Meckerfritze</b> (Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  Zart – würziger Käse mit Tilsiter-Kulturen, das besondere Aroma verleiht die Naturrinde, die mit Rotkultur gepflegt wurde. MHD 2 Monate</p>	kg	32,90 Eur
<p><b>Würzige Hilde</b> (Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  Ein Käse mit Gewürzen und Kräutern der Hildegard von Bingen. Pikante Rinde, milder Käseteig. MHD 2 Monate  <i>Auszeichnung als Bayerischer Käseschatz 2018</i></p>	kg	34,90 Eur
<p><b>Geißenpeter</b> (Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  Bergkäse mit einem vollmundigen Geschmack, je länger der Käse reifen kann, um so besser wird das Aroma.  mit Naturrinde MHD 2 Monate</p>	kg	32,90 Eur
<p><b>Chevre Rouge</b> (Schnittkäse mit 45 % F. i. Tr.)  heißt dieser Schnittkäse aus unserer Ziegenmilch und wird mit Rotwein affiniert.  Das heißt, der Käse erhält durch das regelmäßige Waschen mit Rotwein eine besondere Note.  Die Käselaike sind mind. 4 Monaten in unserem Keller zu einer Delikatesse herangereift.  MHD 2 Monate</p>	kg	34,90 Eur

**Hollerkäse** (Schnittkäse mit 45 % F.i.Tr.) kg 34,90 Eur

ist ein mild aromatischer Schnittkäse, dieser wird mit Hollunderblüten in ein Tuch eingeschlagen und reift so über 4 Wochen.  
Ein besonderes Geschmackserlebnis!  
MHD 2 Monate

**Donnerkeil** (Hartkäse mit 45% F.i.Tr.) kg 38,90 Eur

ist ein vollmundiger, 18 Monate gereifter Hartkäse, und gehört zu den Spezialitäten unseres Hofes und ist zu vergleichen mit einem leckeren Ziegenparmesan.

**Die Ziegenschnittkäse und den Ziegenfeta schneiden wir Ihnen frisch vom Laib nach Ihren Gewichtsangaben ab. Durch die Vakuumverpackung sind diese Käse 2 Monate haltbar.**

Alle Käse sind aus unserer eigenen pasteurisierten Bio-Ziegenmilch handwerklich hergestellt.

### Fleischprodukte:

Ziegenwurst .. im Glas 200 g 4,20 Eur

Ziegenterrine mit Gemüse im Glas 200g 4,80 Eur

Ziegenknacker aus reinem Ziegenfleisch  
( geräucherte Rohwürste, 4er Pack, ca 300g) kg 31,90 Eur  
MHD 2 Monate

Ziegenbratwurst kg 21,90 Eur  
mit Schweinefleischanteil  
( 4er Pack, ca 350g) MHD 2 Monate

Zickleinflfleisch ist auf Anfrage verfügbar.

Der Versand erfolgt per DPD.

Ein Mindestbestellwert von 50.- Eur ist vorgesehen.

Die Versandkosten betragen 9.-Eur

Ab einem Warenwert von 100.- Eur verschicken wir versandkostenfrei.

Nach dem Bestelleingang senden wir Ihnen eine Rechnung, die per Vorkasse über das Bankkonto oder über PayPal zu begleichen ist.



**Fam. Schmelz & Schudt  
Berghof**

**63825 Schöllkrippen**

**☎ 06024 / 9233 Fax 06024 / 633737**

Email: [info@derberghof.de](mailto:info@derberghof.de) Home: [www.derberghof.de](http://www.derberghof.de)

VR Bank eG BLZ 795 675 31 Konto 5708478