

Man nehme Alpsinth

Der Upsynth aus den Bergen Vorarlbergs.

28 Alpenkräuter, aber auch Wermut, Ysop, Kardamom und Benediktenwurz machen den Alpsinth ausgewogen in der Nase und am Gaumen. Nach einem geheimen Rezept wird diese Spirituose von Alpdrinks schonend mazeriert, doppelt destilliert und sorgfältig gelagert, damit die Kräuter ihr ganzes Aroma entfalten können.

Tipp: Auf www.alpdrinks.at gibt es unglaublich tolle Alpen-Cocktail-Rezepte

Alpen Mojito

4 cl Alpsinth 55 oder 33

¼ frische Limette

3 Teelöffel brauner Zucker oder 3 cl Mojitosirup

1 Spritzer Alpsider oder Soda und einige Minzeblätter



© Alpdrinks Upsynth GmbH

ROT, ROT, ROT

Tement apero rosso bio

Verjus Shop | Markus Steinbäcker

Feines, mildes Traubenaroma mit leicht säuerlicher Note. Für alkohol-freie Erfrischungsgetränke erste Wahl. Ein reines Naturprodukt ganz ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

0,75 l 8,40 €

Wiener Dirndl biologischer Fruchtlikör

Wiener Dirndl

Biologischer Ansatzlikör aus Dirndl (Kornelkirsche) mit 19% Alkohol. Eignet sich hervorragend zum Mischen, zum Pur trinken oder über einer Kugel Eis.

0,5 l 6,50 €



© Verjus Shop - Markus Steinbäcker



© Wiener Dirndl

WILD AUF WILD

Rotwildrückenfilet

Wildfleisch2500plus

Wildfleisch aus heimischer Region. Das Fleisch stammt ausschließlich von frei lebenden Wildtieren aus Wäldern im Raum Piestingtal. Je nach Saison frisch oder tiefgekühlt.

1 kg 43,- €



© Wildfleisch2500plus

Wildschwein-Steaks (geschnitten)

Fair Hunt – Wildbret direkt vom Jäger



© Fair Hunt

Nachhaltiger Genuss aus bewirtschafteter Jagdfläche von 5.500 ha im nördlichen Waldviertel. Das Wild wird mit bleifreier Munition bejagt. Die Wildschweinsteaks sind ideal zum Grillen.

1 kg 53,30 €

Platzhirsch

liebe isst

Klassische Wildgewürze wie Wacholder, kombiniert mit Ingwer und Kardamom. Ein wildes Gewürz für alle Gourmetjäger. Geschmacksnote: Ätherisch-würzig, fein nach Wacholder. Struktur: gemahlen. Für: Wild, Gans, Ente, Pilze & Schwammerl.

50 g 6,49 €



© liebe isst



© Weinbau Markus Aschauer

KRÄFTIG & INTENSIV KENNENLERNPAKET

Weinbau Aschauer Markus

Sechs ausgewählte Weine aus der Kategorie „Kräftig & intensiv“ für Sie zum Kennenlernpreis.

- Grüner Veltliner Federspiel Selektion
- Grüner Veltliner Smaragd
- Riesling Federspiel
- Riesling Smaragd
- Zweigelt

1 Paket mit 6 x 0,75 l 52,- €



IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:

medianet Verlag GmbH

Anschrift:

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: office@medianet.at

Homepage: www.medianet.at

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura

office@bauernladen.at,

Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

www.medianet.at/news/page/offenlegung