

# Wer wird Sieger?

Keine Fußball-Europameisterschaft ohne Bier ...

... also genau genommen ohne heimisches Bier. Welche Chancen die österreichische Mannschaft hat, darüber können wir keine Prognose abgeben. Was aber in jedem Fall ein Gewinn für die gesamte „UEFA Euro 2020“ ist? Heimisches Bier. Am besten gleich im Probierpaket zum Beispiel von Fia-kerwirt Hartl oder ein Bio Ötscher Pils 0,33 l im 12er-Karton. Eine Probierbox BierVielfalt 18er-Box gibt es von Flecks Steirerbier, bei Lava Bräu aus Feldbach kann man ein Überraschungspaket mit 12 Flaschen aus dem aktuellen Bier-Sortiment bestellen. Das 1. Wachauer Marillenbier, gebraut wie ein



belgisches Fruchtbier, wäre doch auch mal was ...

Über 200 Bierangebote von heimischen Brauereien auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

## FISCH FISCH FISCH

### Mariazeller Bio-Saiblingsbratwürstl

Decleva's Alpenfisch  
Mariazell



© Decleva's Alpenfisch Mariazell

Diese Würstl bestehen aus ca 75% feinstem Biosaiblingsfilet (ganze Filets, keine Abschnitte) und 25% Schlagobers, damit der Fisch ein wenig Fett bekommt. Dazu Salz und eine Gewürzmischung aus heimischen Biogewürzen. Einfach in die Pfanne – und gut!

200 g 9,90 €

## SAUVIGNON BLANC

### Sauvignon Blanc Ried Hohe Lage 2019

Weingut Michlits-Stadlmann

Kräftige Schlieren, diskreter Duft, eine Idee Brennessel und Honig; feine Fruchtsüße, lebendige Säure, getrocknete Brennessel, Stachelbeeren und Melonen, salziger Nachhall.

0,75 l 6,50 €

### Sauvignon blanc 2020 Klassik

Weingut Höfler

Eleganter Begleiter für jeden Abend; duftend nach Stachelbeeren, Johannisbeeren und exotischen Früchten. Angenehm am Gaumen, zart blumiger Nachhall in Richtung reifer Zitrusfrüchte.

0,75 l 7,90 €

© Weingut Michlits-Stadlmann



© Weingut Höfler



© Alpengarnelen

### Tiroler Alpengarnelen Alpengarnelen

Salzwassergarnelen fangfrisch aus Tirol, der ersten Garnelelzucht Österreichs. Bestens aufgewachsen ohne jegliche Zusätze von Chemie oder Antibiotika und niemals tiefgefroren. Die Garnele wiegt zwischen 25 und 35 Gramm.

500 g 33,- €

### Bio-Regenbogenforelle

Gut Ottenstein  
Ab-Hof-Laden

Frische Bio-Regenbogenforelle aus dem Waldviertel, küchenfertig ausgenommen. Haltbarkeit: Bei passender Lagertemperatur vier Tage im Vakuum. Nach dem Öffnen innerhalb von zwei Tagen verzehren.

300 g 9,10 €



© Gut Ottenstein

## GENUSSPAKET „FISCH & WEIN“ SMALL



© Forellengasthof Joglland

Forellengasthof Joglland,  
Erich Tösch

Exklusive Überraschung für jeden Anlass mit einer Flasche „Der Wein zum Fisch“ (Weißburgunder, Südoststeiermark), zwei geräucherten Jobi-Forellenfilets (180–200 g), einer Tafel „Die Schokolade nach dem Fisch“, 70 g

1 Genusspaket 19,90 €

Guten  
Appetit!

### IMPRESSUM:

Medieninhaber und Herausgeber:  
medianet Verlag GmbH

Anschrift:  
Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Telefon: +43 1 91920

E-Mail: [office@medianet.at](mailto:office@medianet.at)

Homepage: [www.medianet.at](http://www.medianet.at)

Geschäftsführer: Markus Bauer

Redaktion: Andrea Knura

[office@bauernladen.at](mailto:office@bauernladen.at),  
Brehmstraße 10/4, 1110 Wien

Druck:

Herold Druck und Verlag AG, 1030 Wien

Offenlegung gem. §25 Mediengesetz:

[www.medianet.at/news/page/offenlegung](http://www.medianet.at/news/page/offenlegung)