

# **Unser Hof**

Unser Familienbetrieb findet sich im Herzen Zeilitzheims, zwischen Volkach und Gerolzhofen.

Was wir anpacken, machen wir gescheit: Fast alle unsere Produkte erfüllen seit 2018 die hohen Anforderungen des Bioland-Siegels. Davon profitieren Natur, Tier und natürlich Ihr Gaumen.

In unserem Hofladen direkt an unserem Betrieb finden Sie saisonale Produkte. Da wir aktuell noch keine Kühlkette garantieren können bitten wir, Fleisch vorzubestellen.



# Öffnungszeiten Hofladen

Montag – Samstag Sonntag 07:00 – 20:00 Uhr 09:00 – 20:00 Uhr

TO "	$\boldsymbol{\alpha}$	
K10-	4	emüse
יטעע	U	

Frunkartoffeln (bis 15. August)	
2,5-Kilo-Tüte	5€/2,5kg
Kartoffeln	
5-Kilo-Tüte	7,50€/5kg
2,5-Kilo-Tüte	4€/2,5kg
Kürbis (im Herbst)	2€/kg
Melonen (im Sommer)	
Zuckermelone	3€/kg
Wassermelone	1,5€/kg

# Bio-Getreideprodukte & Bio-Zucker

Dinkelkörner	2€/kg
Dinkelnudeln	4€/500g
Dinkelmehl Type 630	2,50€/1kg
Dinkelmehl Type 630	4€/2kg
Rübenzucker	2€/kg

# Bio-Geflügelprodukte

1Ei	0,44€
6 Eier	2,60€
10 Eier	4,40€
Hennen-Suppe	5,90€/400ml
Gockel-Chilli	5,90€/400ml
Gockel-Gulaschsuppe	5,90€/400ml
Gockel-Bolognese	5,90€/400ml
Gockel-Currywurst	7,20€/400ml
Suppenhühner	8€/kg
Masthähnchen	13€/kg

# Bio-Rind

Rinderhackfleisch	1,29€/100g
Rinderhackfleisch-Pattie	1,75€/100g
Rindergulasch	2,39€/100g
Rinderbratwürste	1,99€/100g
Rinderbraten durchwachsen	2,19€/100g
Rinderbraten mager	2,39€/100g
Rindertafelspitz	2,49€/100g
Suppenfleisch mager/Brustkern	1,59€/100g
Suppenfleisch durchwachsen/Spund	1,39€/100g
Suppenfleisch/Wade	1,49€/100g
Rinderbeinscheiben	1,59€/100g
Rinderrouladen	2,69€/100g
Rindergeschnetzeltes	3,19€/100g
Rinderroastbeef am Stück	3,99€/100g
Rinderrumpsteak	3,99€/100g
Rinderhüfte am Stück	3,59€/100g
Rinderhüftsteak	3,69€/100g
Rinderentrecote/Steak	3,95€/100g
Rinderfilet	5,85€/100g
Rind Flaches Filet	3,59€/100g
Rinderflanksteak	3,39€/100g
Rinderflat Iron	3,39€/100g
Rindernierenzapfen	2,95€/100g
Rinderkachelfleisch	2,89€/100g
Rinderleber am Stück	1,09€/100g
Rinderleber gemahlen	1,59€/100g
Rinderochsenschwanz	1,45€/100g
Rindersuppenknochen	0,40€/100g
Rindermarkknochen	0,50€/100g

# Damwild

Rücken	16€/kg
Gulasch	11€/kg
Braten	13€/kg
Vorderlauf + Schulter	11€/kg

# Flüssiges

Bienenhonig	6€/500g
Eier-Traum	12€/500 ml
Aronia-Saft	6€/0,71
Tronia-Saft (Aronia+Traube)	5€/071



## Vorbestellen

Ab vier Wochen vor den Schlachtterminen kann vorbestellt werden. Das ist sowohl auf unserer Webseite **biohof-seuferling.de**, als auch mit den Bestellzetteln, die Sie in unserem Hofladen finden, möglich.

## Schlachttermine

Rind: Frühjahr 2026

Masthähnchen: September/Oktober 2025

Suppenhühner: Frühjahr 2026

Damwild: Dezember 2025



# Kontakt

Biohof Seuferling
Brünnstadter Str. 8, 97509 Zeilitzheim
Telefon: 09381 9786
info@biohof-seuferling.de
www.biohof-seuferling.de







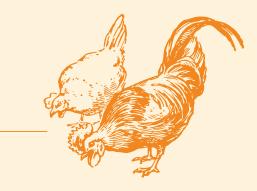


## Kartoffeln

Frühkartoffeln je nach Klima Juni/Juli bis 15. August: Die Sorte ist Anuschka (festkochend). Normale Kartoffeln ab September bis ins Frühjahr. Festkochende Sorten: Anuschka, Antonia & Goldmarie. Vorwiegend festkochend: Otolia, Mariola. Mehlig kochende Sorten: Talent.

## Geflügel

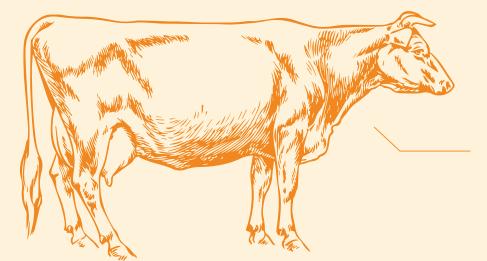
Unsere Bio-Legehennen und Bio-Masthähnchen leben überwiegend in einem mobilen Hühnerstall.So gibt es immer frisches Gras zum scharren.



## Honig

Der Brünnstädter Honig ist unser einziges Produkt, das nicht Bio-zertifiziert ist. Allerdings ist unser Imker vom deutschen Imkerbund zertifiziert. Außerdem gehen wir durch Labortests sicher, dass der Honig frei von Schadstoffen ist.





Gibt's ab dem 1. September – solange der Vorrat reicht. Die Sorten sind Hokkaido oder Butternut.



Bei uns leben verschiedene Rinderrassen. Überwiegend Fleckvieh, ein paar französische Charolais und Gelbvieh. Da wir ein kleiner Betrieb sind, muss Rindfleisch bei uns vier Wochen vor dem Schlachttermin vorbestellt werden.



## Damwild

Unser Bio-Damwild lebt in einem Gehege am Ortsrand von Zeilitzheim ist natürlich auch Bio-zertifiziert.

### Kürbisse



#### Warum Bioland?

Weil es am besten zu unserer Einstellung passt. Die Bioland-Zertifizierung hat einen ganzheitlichen Ansatz und ist anspruchsvoller zu erreichen als das »normale« EU-Bio-Siegel. Weitere Infos finden Sie auf www.bioland.de.

