

Unser Hofladen in der ehemaligen Molkerei, ist mit viel Liebe eingerichtet.

Bei uns bekommen Sie für Ihre gesunde Ernährung, naturbelassene Lebensmittel, die ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen schonend und von eigener Hand hergestellt sind.

Bei der Verarbeitung der Rohstoffe legen wir Wert auf höchste Qualität.

Auf unserem Hof dürfen Tiere noch Tiere sein und werden ausschließlich mit eigenem Futter gefüttert. Dafür sorgen 42ha Land und eigene Fahrzeuge, viel Liebe und die Unterstützung der Familie und Freunde.

Kühe auf grünen Wiesen, Hühner und Enten in Freilandhaltung! Eier von glücklichen Hühnern, sind für uns eine Selbstverständlichkeit! Unsere Schweine dürfen im Stroh spielen und werden von Kartoffeln und Schrot richtig satt.

Haben Sie es einmal eilig und möchten nicht kochen, so finden Sie bei uns Sauerfleisch, Soljanka vom Schwein oder Geflügel, Grillfleisch (siehe Innenseite) Wurst nach alten Familienrezepten Oder neckische Präsente

Krügers Hofladen

Stieter Str. 49

19406 Kobrow I

Tel. 0172 – 259 15 31

E-Mail: kruegers-hofladen@web.de

facebook. com/KruegersHofladenKobrow

Webseite: www.kruegershofladen.de



Frisches vom Bauernhof
Fleisch + Wurst aus eigener Aufzucht
und Herstellung
Besuchen Sie uns und probieren
Sie mal den Unterschied

Öffnungszeiten

	Vormittags	Nachmittags
Montag	geschlossen	14.30 – 18.00 Uhr
Dienstag	geschlossen	
Mittwoch	9.00 – 13.30 Uhr	14.30 – 18.00 Uhr
Donnerstag	9.00 – 13.30 Uhr	14.30 – 18.00 Uhr
Freitag	9.00 – 13.30 Uhr	14.30 – 18.00 Uhr
Samstag	9.00 – 12:00 Uhr	geschlossen
Sonntag	geschlossen	

Nach vorheriger telefonischer Absprache, öffnen wir auch zu anderen Zeiten unsere Ladentür für Sie.

Lieferservice – bis Sternberg, Dabel oder Brühl

ab einem Warenwert von mindestens 35,00 €

Versandservice – Pakete werden auf Wunsch auch verschickt.

Rufen Sie uns gerne an oder Mailen Sie.



Wir grillen auch gerne für Sie

auf Ihren Feiern, Dorffesten, Betriebsfeiern, Richtfesten usw., mit leckeren hausgemachten Kartoffel- oder Nudelsalat oder vor Ort frisch aufgebackenen Brötchen



Wir legen Ihnen nach vorheriger Absprache, ihr Fleisch grillfertig ein, mit einer leckeren Country Soße

Präsente

individuell für jeden Anlass
Geburtstag, Ostern, Weihnachten, Betriebsfeiern
für Auszeichnungen, als Dankeschön
oder Mitbringsel aus dem Urlaub

Kalte Platten können auch bestellt werden

Fisch- oder Wurstplatten



Wurst aus der Kühltheke

Mettwurst mit Schwein und Rind
(streichfähig oder schnittfest)
Rindermettwurst, Mettwurst vom Wildschwein
Leberkäse, Bierschinken, Poltawa, Jagdwurst,
Zungenwurst, Kochschinken, Fleischwurst, Bockwurst
Wiener Würstchen vom Haus- oder Wildschwein
Geflügeljagdwurst, Geflügelfleischwurst



Wurst aus dem Rauch

Leberwurst vom Hausschwein oder Wildschwein
Räucherling (Schweinefilet geräuchert)
Schinkenspeck, Nusschinken, geräucherte Entenbrust
fetter Speck, durchwachsender Speck

Wurst aus dem Glas (Hausgemacht)

Blutwurst, Kochmettwurst, Jagdwurst
Leberwurst, Wildschweinleberwurst,
Hähnchenleberwurst, Schweineapfelgriebenschmalz
Entenapfelgriebenschmalz, Entenschmalz

Sauerfleisch

Schwein und Kaninchen
Ente + Hähnchen (diese beiden sind süß / sauer)

Säfte

Apfelsaft oder Holunderbeersaft

Liköre

Krügers beschwipste Eier (Eierlikör), Sauerkirschlikör
Holunderbeerlikör



Geflügel aus eigener Schlachtung

Ente – Hähnchen – Suppenhuhn - Kaninchen
auch Einzelteile erhältlich
Hähnchenkeule, -Brust,- Flügel,- Hals
Entenkeule, -Brust, -Flügel, -Hals
Hähnchen- oder Entenbrustfilet
Kaninchenvorderläufe oder Rücken

Schweinefleisch gefrostet

Lungenwurst, Bratwurst, Krakauer, Eisbein, Kniebein
Spitzbein, Kammbraten, Kammkotelett, Kammsteaks,
Rippchen, Stielkotelett, Kassler Kotelett,-kamm
Kasslerlachs (zum Schmoren oder als Aufschnitt)

Grillfleisch

Geflügelbratwurst, Schweinebratwurst, Krakauer,
Wildschweinbratwurst, Kammkotelett, Kammsteaks,
Kassler Kotelett, Minutensteaks, Grillrippchen
Hähnchenflügel, Hähnchenbrust, Bauchfleisch
Holzfällerscheiben

Schaschlik

Geflügel mit frischer Ananas oder vom Schwein mit
Paprika, Zwiebel, Speck, Gurke, Jagdwurst, Fleisch
nur auf Bestellung, da diese frisch gestochen werden

Brotaufstriche

Gelee´s, Brotaufstrich mit Fruchtstücken oder ohne
Brotaufstriche auch ohne Kerne, z.B. Johannisbeeren
Gelee´s auch mal ganz anders zubereitet oder
Lecker Frühstück mit Schuss (lassen Sie sich
überraschen)

Honig

Demeter Honig / Dr. Mirko Lunau (Ahrensboek MV)
Mai- oder Sommerhonig sind gepresst
Ur- oder Blatthonig sind gepresst
Honig vom Bienenvater Werner
Wald und Blütenhonig, Rapshonig uvm.

Suppen

Soljanka mit Schweinefleisch
Geflügelsoljanka