

UNSERE EIGENEN PRODUKTE

TÄGLICH ERHÄLTLICH IN UNSERER SCHATZKAMMER

Auf dem Lerchenhof wird seit Jahrhunderten aktiv Landwirtschaft betrieben. Auf natürliche Art und Weise werden Mais und Gerste angebaut. Die Wiesen rund um den Lerchenhof werden liebevoll bearbeitet und das duftende Heu - bei Verzicht auf Düngemittel - sonnengetrocknet und geerntet. Unsere Hoffleischerei und Räucherei sorgt für beste Qualität. Das EU-geschützte Markenprodukt "Gailtaler Speck g.g.A." entsteht hier!

DER GAILTALER SPECK G.G.A.

Die Bezeichnung "Gailtaler Speck" ist eine geschützte geographische Angabe nach EU-Vorschriften und kann und darf nur im Gailtal produziert werden. Der Gailtaler Speck ist ein echtes Gailtaler Produkt, vom Ferkel bis zur Verarbeitung. Charakteristisch für den EU-geschützten Gailtaler Speck sind seine rote Farbe und das schneeweiße Fett. Sein Geschmack ist mildsalzig, leicht würzig und rauchig. Für die Fütterung und die Verarbeitung gelten genaue Richtlinien. Eine entsprechende Blombe, mit der das Produkt versehen ist, garantiert: Echtheit, Tradition, Geschmack und Nachvollziehbarkeit.

Gailtaler Speck g.g.A.	offen/vakuumiert	pro Kg	38,00
(Schinken/Karree/Schulter)	geschnitten	80 g	3,50
Reifezeit 6 Monate	vakuumiert	Stk.	6 - 14 €

Gailtaler Bauchspeck	offen/vakuumiert	pro Kg	30,00
Reifezeit 3-4 Mo (Karree-Bauch)	vakuumiert	Stk.	4 - 7 €

Gailtaler Bachenspeck	vakuumiert	pro Kg	30,00
Reifezeit 3-4 Mo (Karree-Bauch)	vakuumiert	Stk.	7 - 12 €

DER WURZELSPECK

Ausgangsprodukt für den Wurzelspeck ist der nicht geräucherte Gailtaler Speck. Der Speck – vorzugsweise Bauchspeck – reift durch eine besondere Gewürzmischung zu einem herzhaften und saftigen Produkt. Die besondere Pfeffernote ist charakteristisch für den Wurzelspeck.

Wurzelspeck	vakuumiert	pro Kg	30,00
RZ 2 Mo (gebratener Bauchspeck)	vakuumiert	Stk.	6 - 9 €

DER WIESENKRÄUTERSPECK

Ausgangsprodukt für den Wiesenkräuterspeck ist der nicht geräucherte Gailtaler Speck. Der Speck wird mit Blumenheu aus der Hauseigenen Wiese in Verbindung gebracht und erfährt durch die vielen heimischen Kräuter eine besondere Geschmacksnote

Wiesenkräuterspeck	offen/vakuumiert	pro Kg	46,00
(Schinken/Karree)	geschnitten vakuum	80 g	4,50
Reifezeit 10 Mo	vakuumiert	Stk.	8 - 10 €

DER CASTELLOVINO

Ausgangsprodukt für den KärntenWeinSpeck ist der nicht geräucherte Gailtaler Speck.

Der Speck wird mit Wein aus Kärnten – Weingut Erwin Gartner in St. Andrä im Lavanttal – in Verbindung gebracht. Die besondere Harmonie der verwendeten Gewürze mit dem Wein lassen dieses edle Produkt zu einem besonderen Genuss werden. Durch die lange Reifezeit erfährt der KärntenWeinSpeck eine besondere Mürbe.

CastelloVino	offen/vakuumiert	pro Kg	72,00
(Weinspeck - Schinken/Karree)	geschnitten vakuumiert	80 g	6,50
Reifezeit: 12 Mo	vakuumiert	Stk.	11 - 17 €

WEITERE VEREDELTE PRODUKTE

Haussalami	vakuumiert	pro Kg	25,00
im Ganzen	vakuumiert	1 Stange	20,00
im Ganzen	vakuumiert	1/2 Stange	10,00

Lerchenhof Hauswürstel	trocken	pro Kg	25,00
zart geräuchert/getrocknet	vakuumiert	Paar	4,00

Lerchenhof Kochwürstel	vakuumiert	pro Kg	15,00
zart geräuchert/roh	vakuumiert	Paar	4,00

Haussulze	vakuumiert	pro Kg	20,00
ohne Aspik u Konservierung	vakuumiert	Packg.	6 - 8 €

Leberpastete	offen	pro Kg	20,00
	Glas(kein Pfand)	180 g	4,50

Verhackertes	offen	pro Kg	20,00
	Stange	250 g	4,50

Grammeln	offen	pro Kg.	15,00
	Glas(inkl.Pfand 1,-)	130 g	4,50

Bauerngeselchtes (Osterschinken)	im Ganzen ca. 2,5 Kg	pro Kg	19,00
--	-------------------------	--------	--------------

Schweinszunge	offen	pro Kg	Anfrage
----------------------	-------	--------	----------------

Ripperl	offen	pro Kg	Anfrage
----------------	-------	--------	----------------

Aus dem Verein der Gailtaler Almen			
Gailtaler Almkäse	offen/vakuumiert vakuumiert	pro Kg Stk.	28,00