



Unseren Hofladen finden Sie direkt auf unserem Adamhof,

(Hardeck 8, 95698 Bad Neualbenreuth, 09638 370 Telefon/Whatsapp)
nur 1 km vom Sibyllenbad entfernt. Probieren Sie vorab Ihre Mitbringsel für sich und die
Daheimgebliebenen. Unsere **Dorfschweine kommen vom Kleinbauern aus dem Nachbarsdorf**
und werden direkt auf unserem Hof nach neuesten Hygienerichtlinien von
Metzgermeister Florian stressfrei geschlachtet und weiterveredelt zu feinen Wurstwaren,
vieles nach überlieferten Rezepten unserer Vorfahren.
100 % Handarbeit! Dies garantiert beste, regionale Qualität.

„Ein Besuch lohnt sich immer!“

Täglich von 9-14 & 17-19:30 Uhr, Sonn- und Feiertags ab 10 – 14 Uhr, Mittwochs geschlossen

Onlineshop auf www.adamhof.de. Unkompliziert von Zuhause aus bestellen und wir versenden
mit DPD/DHL (klein 8,90 € - groß bis 10 kg 11 €) mit Sendungsverfolgungsnummer!

Preis per 100 g

Unsere traditionellen Köstlichkeiten

Bauerngeräuchertes – 6 Wochen im Fass eingelegt, 14 Tage im Rauch geräuchert.	2,19 €
Geräucherte Nuß – das Zarteste & Magerste vom Schwein	Stück oder geschnitten 2,39 €
Geräucherter Fassl Speck – für Ihr Frühstückserlebnis.	Am Stück 1,50 €
Tipp: Heißgeräucherter Schinken – zart geraucht & butterweich.	Stück/geschnitten 2,19 €
Heißgeräucherter Bauch – Opa's liebste Brotzeit.	Stück oder geschnitten 2,05 €

Aus dem Herzstück unserer Hofmetzgerei, aus der Räucherammer!

Handschuhfachwurst: Milde Pfefferbeißer – essen Omas und Ihre Enkel gern.	2,05 €
Kaminwurzen - mit Knoblauch und Kümmel.	2,05 €
Kleine Teufelsbeißerl – für ganz FEURIGE mit frischem Chili!!	2,15 €
Egerländer Speckwurst – sehr herzhaft gewürzt und geräuchert	1,45 €
Egerländer Braunschweiger – mit Knoblauch und Kümmel	1,55 €

Was kochen? Wir helfen!

Zartes Wildbret aus unserem Fraischgebiet, Preis auf Anfrage. Von der Wildsau, Rotwild und Reh:
Keule ca. 1,5 kg, Gulasch oder Filet. Praktisch im Vakuum verpackt.

Sie möchten sich bei jemand bedanken? Einfach mal ein Lächeln zaubern?
Wie wäre es mit einer Geschenkbox voll mit handgemachten kreativen Spezialitäten
aus unserem Hofladen?

Die Oberpfälzer Überraschungsbox für 28 € (inkl. Versand, im sicherem Umkarton 36 €)

Ein Paar Pfefferbeißer, 250 g geräucherter Schinken (am Stück),
1 Glas Brotzeitfleisch (200 g) und 1 Glas Leberwurst (200 g)

~~~~~

**Topseller: Die Zoiglbox für 24 €** (inkl. Versand, im sicheren Umkarton 30 €)

1 Glas Zoiglwurst (200 g), 1 Glas Zoiglleberwurst (200 g), 1 Flasche Communbräu Hösl Zoigl (0.5 l),  
1 Pack Kürbiskerne zum Knappern (100 g) und exklusiv 1 Bierdeckel vom Adamhof

~~~~~

Die WILD(e) Box für 31 € (inkl. Versand, im sicheren Umkarton 39 €)

1 Wild (e) Salami (ca.390 g), 1 Glas fruchtiger Cranberryaufstrich (200 g),
1 Glas Wildleberkäs mit Gin (200 g), 1 Glas Jagdwurst (200 g)

Tipp



Wir sind Oberpfälzer. Wir sind Regional. Wir sind verbunden.

Wir möchten an erster Stelle liebevolle & handgemachte Kreationen von Kleinbauern, Hobbykünstlern, Imkern und Brauereien vertreiben. Im Hofladen gibt's da mehr als Genug:

Zoiglbier, Abt Andreas (dunkles Lager), **Whiskey Weisse** (mit Whiskey- und Weizenmalz gebraut), **Karpfendrunke** (saisonales Rotbier) im praktischen 6er Pack von der Privatbrauerei Hösl aus Mitterteich!

NEU 2024: **Käse** vom Bauern Richtmann aus Kondrau:

aus der eigenen Käserei mit Chili, Bärlauch, Natur & Italienisch!



Die Praktischen: Die Gläser sind gekühlt bei max. + 8 Grad bis zu 6 Monaten haltbar

Glas 400 g Glas 200 g

Brotzeitfleisch - mageres Schweinefleisch im eigenen Saft eingelegt	5,70 €	3,20 €
Kesselfleisch – aus dem Kessel ab ins Glas. Schön deftig, mag der Opa gern!	5,40 €	3,10 €
Eisbein – säuerlich & deftige Schweinshaxe	5,70 €	-
Bauernschmaus – eingewecktes Geräuchertes und Bratenfleisch, mit Soße	5,70 €	-
Zoiglwurst und -leberwurst mit magerem Rindfleisch, Hopfen, Malz und frisch gezapften einmaligem Zoiglbier von Brauerei Hösl!	-	3,40 €
Bratwurstgehäck – wie Nürnberger Bratwürste mit Majoran.	5,70 €	3,20 €
Passend für Tomatensoßen		
NEU : Feuerstreich - Leberwurst mit Chili	-	3,40 €
NEU : Leberkäs mit feuriger Chili	-	3,40 €
Göttinger - mit kernigem Speck und gelben Senfkörnern	5,60 €	3,10 €
Jagdwurst – mit leckeren Pistazienstücken	5,60 €	3,10 €
Leberkäs – Ei dazu und fertig ist das Abendbrot	5,40 €	3,10 €
grober Zwiebelleberkäs – Chef's Liebling, grob, mit Zwiebeln	5,20 €	3,30 €
Pressack rot oder weiß (säuerlich, Sülz ähnlich) – nach Oberpfälzer Art	5,40 €	3,10 €
Hausmacher Leberwurst – ein leckerer Brotaufstrich mit feinem Majoran	5,40 €	3,10 €

ca. 400 g Glas

Schnelle Küche, natürlich gekocht, für die Oma oder für den Faulenzertag!

Tipp: Tillenberger Hirschgulasch oder Wildschweingulasch , pikant, in Madeirasauce, überwiegend eigener Jagd, mit Metzgermeisters geheimen Wildrezept	6,90 €
Zartes Rehgulasch mit Preiselbeeren und Pernod verfeinert, aus eigener Jagd	7,00 €
Festliche Leberknödelsuppe , vakuumverpackt mit Rinderbrühe, 1 Tag Vorlaufzeit	2,20 €

Die WILD(en) sind los!

Duo von WILD(er) Hirsch- und Wildsausalami	Packet, vakuum verpackt	Preis per 100 g
WILD(e) Hirschsalami – in uriger Tannenzapfen form.	Stückpreis	3,10 €
Mini Wildsausalami mit Walnussstückchen	Stückpreis	11,50 €
WILD(e) Wildsausalamikränze – mit Pfefferkörnern, praktisch für die schnelle Brotzeit		9,90 €
WILD(e) Cranberryaufstrich (200 g Glas) – fruchtiger Brotaufstrich für Feinschmecker		3,10 €
WILD(er) Gin Leberkäs (200 g Glas) - sehr mager und kräftig gewürzt		4,30 €
WILD(er) Schinken von Hirsch oder Wildsau - auf Wacholder geräuchert		3,50 €
Geräucherte Hirschfeger (Polnische) mit besten Gin abgeschmeckt		4,80 €
		2,40 €

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Christl (Verpackungsmeisterin),

Florian (Wurstkünstler) und Juliane (Ideenfinderin)