



Unsere 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!“

**MO, DI, DO 9-14 & 17-19:30 Uhr, FR 17-19:30, SA 9-11 & 17-19:30,
So 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!

Unsere traditionellen Köstlichkeiten

Preis per 100 g

Bauerngeräuchertes – 6 Wochen im Fass eingelegt, 14 Tage im Rauch geräuchert.	2,29 €
Geräucherte Nuß – das Zarteste & Magerste vom Schwein Stück oder geschnitten	2,49 €
Geräucherter Fassl Speck – für Ihr Frühstückserlebnis. Am Stück	1,60 €
Tipp: Heißgeräucherter Schinken – zart geraucht & butterweich. Stück/geschnitten	2,29 €
Heißgeräucherter Bauch – Opa's liebste Brotzeit. Stück oder geschnitten	2,15 €

Aus dem Herzstück unserer Hofmetzgerei, aus der Räucherammer!

Handschuhfachwurst: Milde Pfefferbeißer – essen Omas und Ihre Enkel gern.	2,15 €
Kaminwürzen - mit Knoblauch und Kümmel.	2,15 €
Kleine Teufelsbeißerl – für ganz FEURIGE mit frischem Chili!!	2,25 €
Egerländer Speckwurst – sehr herzhaft gewürzt und geräuchert	1,55 €
Egerländer Braunschweiger – mit Knoblauch und Kümmel	1,65 €

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 29.50 € (inkl. Versand, im sicherem Umkarton 38.50 €)

Ein Paar Pfefferbeißer, 250 g geräucherter Schinken (am Stück),
1 Glas Brotzeitfleisch (170 g) und 1 Glas Leberwurst (170 g)

Tipp

Topseller: Die Zoiglbox für 25.50 € (inkl. Versand, im sicheren Umkarton 34.50 €)

1 Glas Zoiglwurst (170 g), 1 Glas Zoiglleberwurst (170 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 32.50 € (inkl. Versand, im sicheren Umkarton 41.50 €)

1 Wild (e) Salami (ca.390 g), 1 Glas fruchtiger Cranberryaufstrich (170 g),
1 Glas Wildleberkäs mit Gin (170 g), 1 Glas Jagdwurst (170 g)



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!

NEU 2026: Produkte **vom Grieflhof**: Chutney, Marmeladen, Liköre



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

Glas 380 g Glas 170 g

Brotzeitfleisch - mageres Schweinefleisch im eigenen Saft eingelegt	5,90 €	3,40 €
Kesselfleisch – aus dem Kessel ab ins Glas. Schön deftig, mag der Opa gern!	5,60 €	3,30 €
Eisbein – säuerlich & deftige Schweinshaxe	5,90 €	-
Bauernschmaus – eingewecktes Geräuchertes und Bratenfleisch, mit Soße	5,90 €	-
Zoiglwurst und -Leberwurst mit magerem Rindfleisch, Hopfen, Malz und frisch gezapften einmaligem Zoiglbier von Brauerei Hösl!	-	3,60 €
Bratwurstgehäck – wie Nürnberger Bratwürste mit Majoran. Passend für Tomatensoßen	5,90 €	3,40 €
NEU : Feuerstreich - Leberwurst mit Chili	-	3,60 €
NEU : Leberkäs mit feuriger Chili	-	3,60 €
Göttinger - mit kernigem Speck und gelben Senfkörnern	5,80 €	3,30 €
Jagdwurst – mit leckeren Pistazienstücken	5,80 €	3,30 €
Leberkäs – Ei dazu und fertig ist das Abendbrot	5,60 €	3,30 €
grober Zwiebelleberkäs – Chefín's Liebling, grob, mit Zwiebeln	-	3,50 €
Pressack rot oder weiß (säuerlich, Sülz ähnlich) – nach Oberpfälzer Art	5,60 €	3,30 €
Hausmacher Leberwurst – ein leckerer Brotaufstrich mit feinem Majoran	5,60 €	3,30 €

ca. 400 g Glas

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

Tipp: Tillenberger Hirschgulasch 7.90 € oder Wildschweingulasch , 7.50 € pikant, in Madeirasauce, überwiegend eigener Jagd, mit Metzgermeisters geheimen Wildrezept	7.90 €/7.50 €
NEU ab 2026: Hirsch (mild, 7.90 €) und Wildsau (pikant, 7.50 €) Bolognese: Nudeln dazu und fertig ist Ihre perfekte Mahlzeit	7.90 €/7.50 €
Zartes Rehgulasch mit Preiselbeeren und Pernod verfeinert, aus eigener Jagd	8,50 €
Festliche Leberknödelsuppe , vakuumverpackt mit Rinderbrühe, 1 Tag Vorlaufzeit	2,40 €

Die WILD(en) sind los!

		Preis per 100 g
Duo von WILD(er) Hirsch- und Wildsausalami	Packet, vakuum verpackt	3,50 €
WILD(e) Hirschsalami – in uriger Tannenzapfenform .	Stückpreis	12,50 €
Mini Wildsausalami mit Walnussstückchen	Stückpreis	10,90 €
WILD(e) Wildsausalamikränze – mit Pfefferkörnern, praktisch für die schnelle Brotzeit		3,60 €
WILD(e) Cranberryaufstrich (200 g Glas) – fruchtiger Brotaufstrich für Feinschmecker		4,90 €
WILD(er) Gin Leberkäs (200 g Glas) - sehr mager und kräftig gewürzt		3,80 €
WILD(er) Schinken von Hirsch oder Wildsau - auf Wachholder geräuchert		4,90 €
Geräucherte Hirschfeger (Polnische) mit besten Gin abgeschmeckt		2,60 €

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung! Christl (Verpackungsmeisterin), Florian (Wurstkünstler) und Juliane (Ideenfinderin)