



An unseren Bauernleberkäse stellen wir **höchste Qualitätsanforderungen.**

Nur edle Rohstoffe garantieren feinen Genuss.

Lehner's Bauernleberkäse - ein wahrhaftes Meisterwerk mit hohem Rindfleischanteil und ausgesuchten Zutaten, ohne Kartoffelstärke und ohne Mehl.

Fett-reduziert!

Unser **Bauernleberkäse** normal und pikant ist glutenfrei und laktosefrei.

Dafür garantieren wir!

LEHNER

Lehnerhof

IN SCHARTEN/EFERDING



LEHNERHOF PARTYSERVICE

Für ganz besondere Anlässe wie Geburtstag, Jubiläum oder für die Firmenfeier

Bauernleberkäse: schmeckt immer, dazu erhalten Sie ab 15 kg auf Wunsch einen Warmhalteofen.

Schweinsbraten: gerne kochen wir für Sie auch einen saftigen Schweinsbraten, dazu warmen Krautsalat und Semmelknödel, das alles kann praktisch in Thermobehältern transportiert werden.

Anrufen - Vorbestellen - Abholung ab Hof

Bestellung und Abholung nur während der Öffnungszeiten am Hof bzw. nach Vereinbarung:
0 72 72/53 18

Öffnungszeiten ab Hof:

Mi von 8.00 – 19.00 Uhr
Do von 8.00 – 14.00 Uhr
Fr von 8.00 – 19.00 Uhr
Sa von 8.00 – 13.00 Uhr



EXKURSIONEN AM LEHNERHOF

Ab 30 Personen bieten wir am Mittwoch, Donnerstag und Freitag 8:00 bis 16:30 interessante Hofbesichtigung mit Führung durch unseren 5***** Wohlfühl-Schweinestall mit 600 glücklichen Schweinen.

Sie erfahren alles rund um den Lehner Bauernleberkäse und über die Entwicklungsgeschichte unseres Hofes.

Genusswelt Lehnerhof

Einkaufsmöglichkeiten im Gewölbe-Hofladen

Ausgiebige Exkursionsjause mit Lehner's Bauernleberkäse. Weitere Infos auf unserer Homepage.

BELIEBTESTER DIREKTVERMARKTER ÖSTERREICHS 2009 BEI ORF LAND & LEUTE



Familie Lehner
A-4612 Scharthen, Herrnholz 7
Telefon: 0 72 72/53 18
(nur während der Öffnungszeiten)
Fax: 0 72 72/75 7 78
Mobil: 0 676/84 32 33 100
0 676/84 32 33 390
E-Mail: info@bauernleberkaese.at
www.bauernleberkaese.at





PRODUKTE HÖCHSTER QUALITÄT

Da wir uns auf Produkte von höchster Qualität spezialisiert haben, bieten wir unseren Schweinen einen Luxus-Wohlfühlstall, wo sie auf Stroh gehalten und mit selbst angebautem Getreide gefüttert werden.

Die Schlachtung erfolgt stressfrei, direkt auf unserem Hof.

Sie können unsere glücklichen und stressfreien Schweine während der Öffnungszeiten im Luxuswohlfühlstall besuchen und beobachten.



Besuchen Sie auch unsere alljährliche Kirschblütenwanderung Ende April. Infos finden Sie auf unserer Homepage.



LEBERKÄSE GANZ IN IHRER NÄHE

- **Wels** Markthalle mit Frischfleisch: MI und SA
- West bei Hornbach: MO - SA
- Nord bei Bauhaus: Bistro MO - SA
- Nord bei OBI: MO - SA
- **Eferding** beim Lagerhaus: DO bis Mittag
- **Linz** Südbahnhof: DI, FR, SA
- Bauhaus Industriezeile: Bistro MO - SA
- **Pasching** Plus City Bauernmarkt: MI
- Bauhaus Pasching: Bistro MO - SA
- **Ottensheim** Wochenmarkt: FR Nachmittag
- **Steyr** bei Bauhaus: Bistro MO - SA
- **Graz - Seiersberg** bei Bauhaus: Bistro MO - SA

Unsere Bauernleberkäse finden Sie auch auf zahlreichen Großveranstaltungen, Messen und Kirtagen in ganz Österreich

LEHNERHOF VERANSTALTUNGSSERVICE

Wir helfen Ihnen, Ihre Veranstaltung zu organisieren... das gilt besonders für Vereine, Institutionen, Betriebsfeiern, Messen, professionelle Planung und Bewirtschaftung von gastronomischen Großveranstaltungen

- Verleih von Leberkäsevittrinen (Heiße Theke)
- Verleih von Verkaufsständen samt Gastro-Zubehör

EINKAUFEN IM GEWÖLBE-HOFLADEN

Genusswelt Lehnerhof präsentiert in der 12m langen Verkaufsvitrine schmackhafte Schmankerl vom Schwein frisch aus unserer Hoffleischhauerei – da ist für jeden Gusto sicher etwas dabei!

- Bauernleberkäse in allen Sorten kalt oder heiß aus der Vitrine, warmes Bratfleisch,
- verschiedene Hauswürste, Aufschnittwurst, Knacker,
- unsere feinen Bratwürstel, Blutwürste, Leberschädel, Sulz
- Frischfleisch in Hülle und Fülle, Surfleisch und Innereien für den Kenner
- und Vieles mehr...

Hungrige können unseren Leberkäse natürlich gleich verkosten, dazu servieren wir Ihnen gerne auch unseren guten Most.

Von Direktvermarktungs-Partnern bieten wir:

- Fruchtsäfte
- Most
- Honig
- Nudelspezialitäten

Öffnungszeiten ab Hof:

Mi von 8.00 – 19.00 Uhr
Do von 8.00 – 14.00 Uhr
Fr von 8.00 – 19.00 Uhr
Sa von 8.00 – 13.00 Uhr

