



Feinstes vom Maltataler

Hofladen Fam. Truskaller vlg. Kronegg



Geprüfte Qualität...

Mitglied bei "AMA Genussregion",

"Gutes vom Bauernhof",

"Kärntna Laxn" und

"Genussland Kärnten".

...aus der Region...

Unsere Landwirtschaft in Malta existiert seit 1932. Im Laufe der Jahrzehnte wurde der Betrieb immer wieder erweitert und modernisiert.

...ist unsere Stärke!

Fleisch in kleinen haushaltsgerechten Portionen, fertig ausgelöst zum Braten, Kochen, Grillen oder Backen, ist unsere große Stärke.

info@feinstesvomaltataler.at

0676/4042531 oder 04733/748

www.feinstesvomaltataler.at

Unser Betrieb...

Vielseitiger Zuchtbetrieb mit artgerechter Tierhaltung!



Zeitgemäße Stallungen

Unsere Tiere halten wir in großzügigen Stallungen, selbstverständlich bei gentechnikfreier Fütterung. Neben der Fleckviehzucht und Schafzucht, züchten wir auch die heimische Gebirgsziegenrasse Tauernschecken. Unsere Fische schwimmen in Naturteichen.

Almen im Nationalpark

Das weibliche Jungvieh und ein Teil unserer Milchkühe, sowie die Mutterschafe mit ihren Lämmern verbringen den Sommer auf der Alm im Nationalpark Hohe Tauern. Auf einer Seehöhe von 1.600m bis 2.500m genießen unsere Tiere hochwertige Gräser.



Klasse statt Masse

Wir haben einen sehr vielseitigen Betriebszweig und setzen nicht auf Massentierhaltung. Daher sind auch die Legehennen glückliche Freilandhühner und erfreuen sich über ein Leben in größter Freiheit. Unsere Kunden erhalten gute Lebensmittel zu fairen Preisen.



Alle Termine und Infos über uns finden Sie auch auf: www.feinstesvommaltataler.at

Leckere Produkte...

Frischfleisch vom Rind, Schwein, Lamm, Kitz, Huhn & Fisch.



Täglich fangfrische "Laxn"

Ab März bis Dezember fischen wir täglich "Kärntner Laxn". Wir liefern Ihnen diese Seeforellen lebend, küchenfertig und geräuchert. Räucherfische gibt es auf Vorbestellung. Der leckere Räucherfischaustrich ist zur Oster- und Weihnachtszeit erhältlich.

Frischfleisch auf Vorbestellung

Schweinefleisch gibt es im März, Juni, September und Dezember, Lamm- und Kitzfleisch sowie Rind- und Kalbfleisch ganzjährig nach Bedarf. Neben einer stressfreien Schlachtung spielt für uns der Reifeprozess des Fleisches eine wesentliche Rolle.



Monatlich frische Hendln

In der Zeit von März bis Dezember bieten wir Ihnen alle 4 bis 5 Wochen frische Hendln an. Auf Vorbestellung werden die Hendln ganz, halbiert oder geviertelt und auf Wunsch gerne auch vakuumverpackt. Garantiert ein echter Grillgenuss!

Regional, reif & haushaltsgerecht – Qualität die man schmeckt!



Im Hofladen...

Eier, Speck, Würste, Honig, Edelbrände, Liköre u.v.m.



Specials zu Ostern & Weihnachten

Für genussvolle Festtage werden unsere Selchräume mit Fleisch in bester Qualität gefüllt: Roller, Karree, Schinken, Bauch, Zungen, Rippen, hausgemachte Kochwürste sowie Räucherfische. Dafür bitten wir Sie um rechtzeitige Vorbestellung.

Täglich in unserem Hofladen

Solange der Vorrat reicht, bieten wir Eier, Speck, Hauswürste, Salami, Leberwürste, Aufstriche, Röllschinken, Edelbrände, Liköre, Marmeladen und Honig. Gerne richten wir für Ihre Feierlichkeiten Geschenkkörbe in den verschiedensten Größen.



Öffnungszeiten & Kontakt

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in unserem Hofladen von Montag bis Samstag von 9 bis 12 Uhr und von 15 bis 17 Uhr. Danke an unsere Kunden für das gesetzte Vertrauen in unsere Produkte.

Familie Truskaller, vulgo Kronegg, 9854 Malta 71

info@feinstesvommaltataller.at

0676/4042531 oder 04733/748

www.feinstesvommaltataller.at