



Biohof 
HANGLBERGER

UNSER BAUERNHOF

Unser Biohof ist ein Naturland zertifizierter Betrieb in Oberwattenbach bei Essenbach. Der Hof wird seit Generationen als Familienbetrieb bewirtschaftet. Die ökologische Landwirtschaft, glückliche Tiere und hochwertige Produkte sind unsere Leidenschaft.

Unsere Fleckvieh-Oxen leben bei gutem Wetter auf der Weide oder im großen und hellen Stall mit Ausläufen.

Bestens ausgebildet als Landwirtschafts- und Metzgermeister führt Josef Hanglberger jun. mit seiner Frau Lena den Biohof seit 2024 weiter.



UNSERE SPEZIALITÄT

Bei uns erhalten Sie leckeres Bio-Oxenfleisch frisch vom Hof. Dieses reift nach der „Dry-Aged-Methode“ für mindestens drei Wochen auf natürliche Art und Weise.

Anschließend bereitet Metzgermeister Josef Hanglberger jun. die vorbestellten Fleischpakete persönlich für Sie vor. Von den verschiedensten Steaks (z.B. T-Bone-Steak / Porterhouse) über Gulasch, Hackfleisch bis hin zum geschmackvollen Rinderbraten bleiben keine Wünsche offen.

Unsere Produkte erhalten Sie an unseren Verkaufstagen direkt ab Hof.

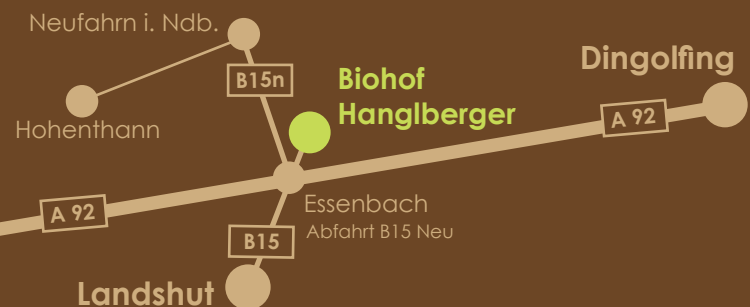
Wann diese stattfinden und alle Informationen zu Vorbestellungen erhalten Sie über unsere Rundmail oder Homepage.

RUNDMAIL ERHALTEN!

Melden Sie sich kostenfrei zu unserer Rundmail unter biohof-hanglberger.de an!
Alternativ einfach den QR-Code scannen.



SO FINDEN SIE UNS



Biohof Hanglberger

Lena & Josef jun. Hanglberger
Am Berg 3
84051 Oberwattenbach

Tel. 0157 53 66 73 39

info@biohof-hanglberger.de

www.biohof-hanglberger.de



WAS IST NATURLAND?

Naturland wurde 1982 gegründet und ist heute einer der größten internationalen Öko-Verbände. Ziel ist eine rundum nachhaltige Land- und Lebensmittelwirtschaft.

