

Zutaten:

51 % Hühnerfleisch, Zwiebel,
Champignons, 4% Vollbier
(enthält GERSTENMALZ),
Wasser, WEIZENMEHL,
Sonnenblumenöl, Kräuter, Salz,
Pfeffer

Durch Pasteurisierung natürlich
haltbar gemacht.

Mit Spätzle oder Knödel schmeckt
diese Variation wunderbar!



Bier Geschnetzeltes

HAUSGEMACHT

Bier Geschnetzeltes vom Huhn - essfertig

Ohne Verwendung
von Zusatzstoffen!

500 g

gekühlt lagern bei max. 7°C
mindestens haltbar bis:

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verzehren.

www.halleiner-spezialitaetenmanufaktur.com

Caroline Hubble - 5441 Abtenau - Pichl 10A

Zutaten: 51 % Rindfleisch,
Zwiebel, Tomatenmark,
4% Malzbier (enthält
GERSTENMALZ), Wasser,
Mais, Karotten, Paprikapulver,
WEIZENMEHL,
Sonnenblumenöl, Muskatnuss
gemahlen, Salz, Pfeffer

Durch Pasteurisierung
natürlich haltbar gemacht.

Mit Spätzle oder Knödel
schmeckt diese Variation
wunderbar!



Bier Gulasch

HAUSGEMACHT

Bier Gulasch vom Rind - essfertig

Ohne Verwendung
von Zusatzstoffen!

500 g

gekühlt lagern bei max. 7°C
mindestens haltbar bis:

Nach dem Öffnen innerhalb von 3 Tagen verzehren.

www.halleiner-spezialitaetenmanufaktur.com

Caroline Hubble - 5441 Abtenau - Pichl 10A

WILDRAGOUT essfertig

Zutaten: 52 % Hirschfleisch,
Zwiebel, Tomatenmark, 4%
Malzbier (enthält
GERSTENMALZ), Wasser,
Karotten, Paprikapulver,
WEIZENMEHL,
Sonnenblumenöl, Rosmarin,
Salz, Pfeffer

Durch Pasteurisierung
natürlich haltbar gemacht.

500 g

Mit Spätzle oder Knödel
schmeckt diese Variation
wunderbar!



WILD RAGOUT

HAUSGEMACHT

www.halleiner-spezialitaetenmanufaktur.com



Ohne Verwendung von
Zusatzstoffen!

gekühlt lagern bei max. 7°C
mindestens haltbar bis:

Nach dem Öffnen innerhalb
von 3 Tagen verzehren.

Caroline Hubble - 5441 Abtenau - Pichl 10A