

Familie Luckner-Steharnig
Schwabegg 15
9155 Neuhaus
+4343562341
info@luckner-steharnig.at
http://www.luckner-steharnig.at



Sonstige



Hadn Chips 30 g

30 g

1,50 €

Das wohlschmeckende und gesunde Korn wird zum einzigartigen Knabber Snack. Perfekt harmonierend mit einem guten Glas Wein – für die alternative Abwechslung und Knabberspaß. Einzigartig, unverwechselbar. Gibt es nur bei uns!



Hadn Chips 140 g

140 g

3,50 €

Das wohlschmeckende und gesunde Korn wird zum einzigartigen Knabber Snack. Perfekt harmonierend mit einem guten Glas Wein – für die alternative Abwechslung und Knabberspaß. Einzigartig, unverwechselbar. Gibt es nur bei uns!



Hadn Chips 100 g

100 g

3,00 €

Das wohlschmeckende und gesunde Korn wird zum einzigartigen Knabber Snack. Perfekt harmonierend mit einem guten Glas Wein – für die alternative Abwechslung und Knabberspaß. Einzigartig, unverwechselbar. Gibt es nur bei uns!



Hadn Spaghetti

250 g

3,00 €

Der italienische Klassiker präsentiert sich als Jauntaler Spezialität. Der Teig wird aus Hadn Mehl, Weizengrieß und Eier zubereitet, getrocknet und händisch zu den Spaghetti verarbeitet. Die Hadn Spaghetti schmecken am besten mit pikanten Saucen und aromatischen Pesti.



Hadn-Geschenkpaket

1 Stück

24,90 €

Schenken Sie einen bunten Mix aus Hadn-Köstlichkeiten aus der Kärntner Genussregion Jauntaler Hadn - mit dem "Hadn als Kraftkorn"-Kochbuch können gleich schmackhafte Rezepte ausprobiert werden: Mehl 500 g, Nudeln 250 g, Chips 140 g, Busserl 140 g, Kochbuch



Hadn-Genusssackerl

1 Stück

19,90 €

Schenken Sie einen bunten Mix auch Hadn-Köstlichkeiten aus der Kärntner Genussregion Jauntaler Hadn: Likör 0,1 l, Chips 100 g, Busserl 140 g, Honig 250 g

**Hadn Mehl 500 g****500 g****2,50 €**

Handgemacht und einzigartig – die Urqualität des Jauntaler Buchweizen (Hadn). Das Mehl kann beim Kochen und Backen für alles was das Herz begehrt verwendet werden. Besonders gut für Nudelgerichte, Torten & Kuchen. Glutenfrei!

**Hadn Mehl 1000 g****1000 g****3,70 €**

Handgemacht und einzigartig – die Urqualität des Jauntaler Buchweizen (Hadn). Das Mehl kann beim Kochen und Backen für alles was das Herz begehrt verwendet werden. Besonders gut für Nudelgerichte, Torten & Kuchen. Glutenfrei!

**Hadn Grieß****500 g****3,00 €**

Der Hadn Grieß ist die ideale Alternative zu Weizengrieß. Er kann wie der herkömmliche Grieß eingesetzt werden, und ist somit in der Küche vielfältig verwendbar. Ob beim herzhaften Kochen für Hauptspeisen oder für süße Gerichte. Luftige Aufläufe, oder Knödel und Strudel lassen sich hiermit neu interpretieren. Glutenfrei!

**Hadn Reis****500 g****3,00 €**

Der Buchweizen wird geschält und direkt im hauseigenen Hadn Zentrum zu hochwertigem Hadn Reis verarbeitet. Der Hadn Reis lässt sich einfach wie der allseits bekannte Reis zubereiten, und ist somit für alle Gerichte ideal geeignet. Mit dem Reis macht es Lust neue Rezeptvariationen auszuprobieren. Glutenfrei!

**Hadn Busserl****140 g****3,50 €**

Die süße Jauntaler Versuchung muss man einfach probiert haben! Ob zum Nachmittags-Kaffee mit Gästen, oder als Dessert gereicht, einmal von den köstlichen Busserl gekostet, kann man nur schwer wieder aufhören. Gerne werden unsere Hadn Busserl als Gruß verschickt, oder als süßes Mitbringsel eingepackt.

**Hadn Bandnudeln****400 g****3,60 €**

Die Hadn Bandnudeln werden aus unserem Hadn Mehl, Weizengrieß und Eier ähnlich wie die Spaghetti zubereitet. Vor allem als Beilage zu Wildgerichten mit Sauce eignen sich die Bandnudeln ideal, oder als Pastagericht mit cremiger Sauce – der kulinarischen Phantasie sind keine Grenzen gesetzt

**Hadn Suppennudeln****300 g****3,40 €**

Suppennudeln mal anders. Mit viele Liebe zum Detail werden die Hadn Suppennudeln händisch zubereitet, und bieten im Hause Steharnig-Luckner schon lange eine willkommene Abwechslung für den Mittagssuppenteller. Eine köstliche Variante: Kräftiger Gemüse-Suppeneintopf mit Hadn Suppennudeln.