

Bioeierhof Auinger

Wir produzieren Bioeier, Bauernbrot, Mehlspeisen, Schnitten, Kuchen, Strudel, Kekse, teils auch aus Dinkelmehl gebacken und Kaspessknödel. Weiters verkaufen wir Käsespezialitäten, Bionudel, Hirschwurzen, Kaminwurzen. Unsere Hühner werden mit eigenem biologischem Getreide gefüttert, jedes Huhn hat 10 Quadratmeter Auslauf im Freien und einen Wintergarten. Bauernbrot und Mehlspeisen werden größtenteils aus eigenem Getreide am Hof gebacken.

Kontakt

Bioeierhof Auinger

Daniel und Romana Auinger
Unterapping 13
4904 Atzbach

Telefon: +43 676 9330526
Mobil: +43 676 5605960
Fax: +43 7676 8080

E-Mail: auingerdaniel@yahoo.de

Ansprechpartner

Daniel und Romana Auinger
Betriebsführer

Telefon: +43 676 9330526
Mobil: +43 676 5605960
E-Mail: auingerdaniel@yahoo.de



Auszeichnungen

Brotkaiser Messe Wieselburg. Jede Menge Gold und Silbermedailien bei den jährlichen Brotpremierungen in Wieselburg.

Gütesiegel & Marken

BIO-Zertifizierung: BIOS AT-BIO-401