

# CLAUDIA'S

## Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Fruchtaufstriche, Eingelegtes, Liköre, Limes, Sirupe, Öle und Essige

### Sorten von Konfitüren, Marmeladen, Gelees, Fruchtaufstriche:

#### **A**

Amarettogeelee  
Ananas Zitrone  
Apfel Birne Holler  
Apfel Birne Schokotraum  
Apfel Birne Traube  
Apfel Karamell  
Apfel Marzipan  
Apfel mit Aronia  
Apfel mit Butternußkürbis & Ingwer  
Apfel mit Mohn & Aronia  
Apfel Orange Marzipan  
Apfel Traube Karamell  
Apfel Zimt Gelee  
Apfel Zitrone  
Apfel Zucchini Ingwer  
Apfelgelee mit Aronia  
Apfelgelee mit Ingwer  
Apfelmarmelade  
Apfelstrudel

#### **B**

BaldrianBlütengelee  
Birne Apfel Amaretto  
Birne Ingwer mit Banane  
Birne Marzipan  
Birne mit Cranberries  
Blutorange  
Blutorange mit Schoko  
BlutorangeIngwer  
BlutorangeKarotte  
Bratapferl  
Brom- & Stachelbeergelee mit Rhabarber  
Brombeere  
Brombeer Ingwer  
Brombeer Limette  
Brombeere ohne Kerne

Brombeer Zwetschge

BrombeerMarille Schicht

## **C**

Chili Gelees (diverse Schärfegrade)

Chili Birne mit Schoko

Claudis Vogelbeer Konfitüre (sehr vitaminreich, leicht herb)

## **D**

Dirndlgelee

Dirndlmarmelade

Dunkle Weintraubenkonfitüre

## **E**

ErdbeerA

Erdbeer-Rhabarber

Exotica leicht scharf (Ananas Ingwer)

## **F**

Feige Birne

Feige Ingwer

Feige Mandel

Feige Orange

Feige Traube

Feige Zimt Anis

FrauenmantelBlütengelee

Feine rote Paradeiserkonfitüre ohne Kerne

Feine gelbe Paradeiserkonfitüre ohne Kerne

## **G**

GranatapfelBirnengelee

Granatapfelgelee pur

GranatapfelGrapefruitgelee

Grapefruit

GrapefruitIngwer

Grüne Paradeiserkonfitüre

## **H**

Hagebutte

Hagebuttengelee

Heidelbeere

Himbeere

Himbeer Duo (mit Brombeer)

Himbeer Duo (rote & gelbe Himbeeren)

Himbeer Erdbeer

Himbeer ohne Kerne

Himbeer Rhabarber

Himbeer Ribisel ohne Kerne

Himbeersektgelee

Holler Apfi

Holler Brombeer Birne

Holler Heidelbeer  
Holler mit Schuss  
Holler Pur  
Holler Zwetschki  
Hollerblüten Rosé Gelee  
Hollerblüten Rosé Gelee mit Melisse

## **I**

IngwerNektarine  
Inselparadies (Himbeer, Banane, Kokos)

## **J**

Johannisbeere mit Marzipan  
Johannisblütengelee  
Jostabeere

## **K**

Kartoffelbluff mit Mohn (Mohnmarmelade, schmeckt wie Mohnnudeln)  
Kartoffelbluff pikant (pikante Kartoffelmarmelade)  
Kiwi Grapefruit  
KiwiSekt  
Kriecherl  
Kiercherl leicht scharf  
Kriecherl Gelee  
Kriecherl Gelee mit Lavendel  
Kriecherl Gelee mit Weißwein  
Kriecherl mit Lavendel  
Kriecherlmus  
Kumquatgelee

## **L**

Lavendel Gelee  
LavendelBlütengelee  
Lebkuchen (Apfel mit Lebkuchengewürzen)  
Limette Ingwer & Weißwein  
Lindenblüten Gelee  
Litschi  
Litschigelee mit Trauben  
Löwenzahnhonig (sehr gesund u vitaminreich, Geschmack ähnlich Blütenhonig)  
Löwenzahnhonig mit Kumquats

## **M**

Marille  
Marillenmus  
Marille Marzipan  
Marille mit Himbeeren  
Marille mit Ingwer  
Majoranblüten Gelee  
Maulbeere (schwarze Früchte)

## **N**

Nektarine mit Roséwein

Nektarinenkonfitüre

Nektarine Weichsel Vogelbeere

## **O**

Orange mit Hollerblüten

OrangenZitronengelee mit Ingwer

## **P**

Paradeiskonfitüre mit Chili

Pikante Brombeere mit Marillenkren

Pikante BrombeerMarille Schicht

Pikante Marille

Pikantes HollerApfi

Pikantes Kriecherl

Pikantes Tomatengelee (optional mit rosa Beeren)

Pikantes Zwetschki

Preiselbeere

## **Q**

QuittenGelee pur

Quittenkonfitüre

## **R**

Rhabarber

Rhabarber Orange

Rhabarber Vanille Rum Gelee

Rhabarbergelee mit Himbeeren

RhabarberIngwer Sauce

Ribisel ohne Kerne mit Marzipan

Ribisel Pur

Ribiselgelee (optional mit rosa Beeren)

Rosenkonfitüre (mit Duftrosen)

Rote Traubenkonfitüre

Rotes Trauben Gelee

RotkleeBlütengelee

RumApfi

RumBirne

## **S**

Sanddorn Berberitzen Gelee

SchafgarbenBlütengelee

Scharfe Kirsche (Kirsche mit Chili)

Scharfe Marille

Scharfe Pikante Marille

Scharfes Apfelzimtgelee

Scharfes Apfi

Scharfes Feigerl

Scharfes Kirschgelee

Scharfes Kriecherlgelee (sehr sehr scharf)  
Schneeball (Geschmackspotpourri div. Fruchtarten, Früchte vom Herzerlstrauch ohne Kerne)  
Shakespeare (Champagner mit Duftrosen)  
SpritzNektarine (mit Sekt)  
Stachelbeerkonfitüre  
Südsee Traum (Ananas, Kiwi, Kokos)  
Scharfes Weingartenpfirsichgelee  
Scharf pikantes Paradeisergelee (optional mit rosa Beeren)

## **T**

Tomaten Basilikumkonfitüre

## **W**

Waldmeistergelee mit Hollerblüten  
Waldmeistergelee pur  
Wassermelonengelee  
Weichsel  
Weichsel Marille Schicht  
Weichsel Nektarine Vogelbeer  
Weichselgelee mit Schoko oder Ingwer  
Weichselkren  
Weingartenpfirsich  
Weingartenpfirsich mit Marzipan  
Weingartenpfirsichkonfitüre mit Aronia  
Weingartenpfirsichgelee mit Aronia  
Weintraube Mandel  
Würziges Kirscherl  
Würziges Kirschgelee  
Weiße Ribisel  
Walderdbeere

## **Z**

Zitrone mit einem Hauch Himbeere  
ZitroneIngwer  
Zitronella  
Zitronenmelissengelee  
Zucchini Apfel Ingwer  
Zuckermelone mit Himbeere  
Zwetschge  
Zwetschge Marille Schicht  
Zwetschge mit Rotwein  
Zwetschge mit Marzipan

## ZU KÄSE :

Amarettogelee  
Apfel Zucchini Ingwer  
Birne Apfel Amaretto  
Birne Ingwer mit Banane  
Birnensenf  
Brom- & Stachelbeergelee mit Rhabarber  
Chili Feigensenf  
Dirndl Oliven  
Diverse Chili Gelees -> siehe Seite 1 und 2  
Exotica leicht scharf (Ananas Ingwer)  
Feige Birne  
Feige Ingwer  
Feige Orange  
Feige Traube  
Feigen in Rotwein Sirup  
Feigensenf  
Grüne Paradeiser  
Gurken Süß - Sauer  
Himbeersektgelee  
Hollerblüten Rosé Gelee  
Hollerblüten Rosé Gelee mit Melisse  
IngwerNektarine  
Kartoffelbluff pikant  
KiwiSekt  
Kriecherlgelee mit Lavendel  
Kriecherlgelee mit Weißwein  
Kriecherlsenf  
Lavendel Gelee  
Leicht scharfe Kriecherl  
Lindenblüten Gelee  
Litschigelee mit Trauben  
Majoranblüten Gelee  
Marillengelee mit Thymian  
Marillensenf  
Paradeiskonfitüre mit Chili  
Pikante HollerApfi  
Pikante Marille  
Pikantes Zwetschki  
Quitten Marmelade

QuittenGelee pur  
Rhabarber Ingwer Sauce  
Rotes Traubengelee  
Scharf Pikantes Paradeisergelee (optional mit rosa Beeren)  
Scharfe Kirsche  
Scharfe Marille  
Scharfe Pikante Marille  
Scharfes ApfelZimt Gelee  
Scharfes Apfi  
Scharfes Feigerl  
Scharfes Kirschgelee  
Scharfes Kriecherlgelee (sehr sehr scharf)  
Scharfes Weingartenpfirsichgelee  
Schwarze Sirup Walnüsse  
SenfApfi bzw. SenfBirne mit Orangenstücken  
Senfgurken  
Waldmeistergelee mit Hollerblüten  
Waldmeistergelee pur  
Weingartenpfirsichgelee mit Aronia  
Weintraube mit Mandeln  
Würziges Kirscherl  
Würziges Kirschgelee  
ZitronenIngwer Sauce  
Zitronenmelissengelee

#### **ZU FLEISCH:**

Apfel Birne Amaretto  
Apfel mit Butternusskürbis & Ingwer  
Apfel Zucchini Ingwer  
Birnensenf  
Chili Feigensenf  
Diverse Chili Gelees -> siehe Seite 1 und 2  
Eingelegte Salzzitronen (Citron Confits)  
Eingelegte Wassermelonenschale (süß, pikant)  
Exotica leicht scharf (Ananas & Ingwer)  
Feige Ingwer  
Feigen in Rotwein Sirup  
Feigensenf  
Gelbe, Grüne oder Rote Paradeiserkonfitüre

Gurken Süß - Sauer  
Himbeersektgelee  
Kartoffelbluff pikant  
Kriecherlsenf  
Kriecherlgelee mit Weißwein  
Limette Ingwer & Weißwein  
Majoranblüten Gelee  
Marille mit Ingwer  
Marillengelee mit Thymian  
Marillensenf  
Paradeiskonfitüre mit Chili  
Pikante Marille  
Pikantes Zwetschki  
Preiselbeere  
Rhabarber Ingwer Sauce  
Rotwein Zwetschge  
Scharf Pikantes Paradeisergelee (optional mit rosa Beeren)  
Scharfe Marille  
Scharfe Pikante Marille  
Scharfes Apfel Zimt Gelee  
Scharfes Apfi  
Scharfes Kirschgelee  
Scharfes Kriecherlgelee (sehr sehr scharf)  
Scharfes Weingartenpfirischgelee  
Schwarze Sirup Walnüsse  
SenfApfi bzw. SenfBirne mit Orangenstücken  
Senfgurken  
Shakespeare (Champagner mit Duftrosen)  
Süß – Sauer eingelegte RotweinZwetschgen  
Würziges Kirscherl  
Würziges Kirschgelee  
ZitronenIngwer Sauce (zur Saucenverfeinerung)  
Zwetschgen in Rotweinsirup

## Als DESSERT, zum LÖFFELN oder im TEE, JOGHURT:

Amarettogeele

Apfel Birne Schokotraum

Apfel Karamell oder Apfel Traube Karamell (zu Vanilleeis oder ins Joghurt)

Apfelstrudel

Birne mit Cranberries

Birnenkompott

Dirndlgeelee

Eingelegte Vanille Apfi

Hagebuttengellee (Tee)

Himbeersektgeelee (Dessert - Eis)

Holler mit Schuss (Rum; auf Vanilleeis, auf Topfenockerl, zu Pudding und ins Joghurt mit frischen Beeren)

Kriecherlgeelee

Kumquatgeelee (als i-Tüpfelchen die Scheiben zu verwenden)

Lavendel Gelee

Litschigeelee mit Trauben

Rhababerkompott

Ribiselgeelee

RumBirne (Dessert, Joghurt)

Very Hot Schoko Chili Gelee (für Feurige zum Dessert)

Walderdbeere

Weingartenpfirsichgeelee mit Aronia

Weintraube Mandel (für Dessert)

ZitronenIngwer Sauce (wie Sirup zum Verdünnen...in den Sekt...)

Zitronenmelissengellee

Fast alle Marmeladen & Gelees bestehen zu 66% aus Frucht und 34%

Zuckergemisch,

können also bereits als Konfitüre bezeichnet werden!

Manche Sorten könnten schon ausverkauft sein, da hauptsächlich saisonales Obst verarbeitet wird, welches ich aus meinem oder nachbarlichen Gärten oder vom Bauer aus der Umgebung erworben habe.

Alle Früchte sind ungespritzt

## DIVERSE LIKÖRE & LIMES:

	1 Liter		1 Liter
Ananaslikör	20,-	Kiwilikör	31,-
Anislikör	31,-	Kräuterlikör	31,-
Apfelzimtlikör	35,-	Kriecherl Likör	31,-
Bananenlikör	20,-	Löwenzahnlikör	40,-
Bärenfanglikör	20,-	Marillen Limes	20,-
Basilikumschnaps	25,-	Marillenlikör	40,-
Biozitronenlikör	40,-	Melissenlikör	35,-
Brombeerlikör	40,-	Nussschnaps „Superior“	56,-
BrombeerLimes	20,-	Orangencafe	20,-
Cafélikör	31,-	Orangenlikör	20,-
Claudi's Scharfer Apfelzimt Likör	35,-	Orangennelke	20,-
Claudi's Scharfes Nusserl	35,-	Pfefferminzlikör	31,-
Claudis Nusserl (Nussschnaps Magenbitter)	35,-	Quittenlikör	42,-
Dirndlschnaps	40,-	Rhabarberlikör mit Rosen	31,-
Erdbeerlikör	20,-	Rosenlikör	35,-
Erdbeerlimes	20,-	Rosinenlikör	20,-
Feigenlikör	20,-	Sherry Nuss Likör	30,-
Feigenlimes	20,-	Vogelbeer Likör	40,-
Granatapfellikör	45,-	Waldmeister	31,-
Himbeerlikör	20,-	WassermelonenLimes	20,-
Hoblülikör	35,-	Weingartenpfirsich Likör	35,-
Hollerbeeren Likör	40,-	ZitronenIngwerlikör	20,-
Johannisbeer	40,-	Zitronenlikör	30,-
Johanniskraut Likör	35,-	ZitroneZimt	31,-
Kirschlikör	31,-	Zwetschgenlikör	40,-

## DIVERSE SIRUPE & SÄFTE:

	25cl	50cl	100cl	<b>wofür geeignet</b>
Basilikumsirup		6,00		<u>Sirupe:</u> Zum Verdünnen mit Wasser und pur zum Verfeinern von Spritzgetränken und Desserts
Blutorangensirup		9,00		
Brombeersirup (30cl) € 6,00				
Brombeer-Himbeer (75cl) € 9,00				
Dirndlsirup			18,50	Tagliliensirup eignet sich besonders als Aperitif Zusatz für Ihre Gäste!
Fichtenwipfel Hustensaft		16,00		
Fichtenwipfelsirup	6,50	12,00		<u>Säfte:</u> Zur puren Konsumation, können aber auch – je nach Geschmacks-Empfindung – verdünnt serviert werden <b><i>Säfte sind pasteurisiert und ohne Zucker</i></b>
Frühlingsirup	6,50			
Grapefruitsirup		8,50		
Hagebuttensirup	5,00	9,00		
Himbeersirup		6,00		
Holler-Birne-Apfelsaft			7,00	
Hollerblütensirup		6,50		
Hollersaft / Sirup		10,00		
Jostabeerensirup			16,00	
Kriecherlsirup		8,50	10,00	
Limettensirup	5,00	9,50		
Marillensirup			15,00	
Melissensirup		6,50	10,00	
Orangen Ingwersirup		7,50		
Quittensirup	4,00			
Rhabarbersirup			14,00	
Roter Traubensaft			5,00	
Stachelbeersirup			16,00	
Tagliliensirup	4,00	6,50		
Veilchensirup	6,50			
Waldmeistersirup		6,50		
Weingartenpflirsichsirup		8,50	13,00	
Zitronensirup	5,00	7,50		
Zitronensirup Ingwer Sirup	7,50	15,00		

## PIKANTES & EINGELEGTES:

ÖLE 0,5L	€	€
Zitronenöl	11,-	Basilikumöl 11,-

BALSAMICOS 0,5L	€	€
Apfel	10,-	Holler 10,-
Birne	10,-	Johannisbeer 15,-
Brombeer	11,-	Kriecherl 12,-
Dirndl	15,-	Marille 15,-
Erdbeer	12,-	Quitten aus
Granatapfel	15,-	Ribisel aus
Grapefruit	aus	Veilchen 15,-
Hagebutte	15,-	Weintrauben 10,-
Himbeer	15,-	

### EINGELEGTES

Bärlauchkapern in Essig und Öl	Kriecherl Süß-Sauer oder in Rotweinsirup
Bärlauchkapern in Öl	Löwenzahnkapern in Essig und Öl
Birne im Orangen-Vanille Mantel	Marillen in Rum
Birne in Rotwein Sirup	Minibärlauchkapern in Essig und Öl
Birne in Rotwein-Balsamico	Rhababerkompott
Birnenkompott	RotweinZwetschgen
Blutorange in Cognac	Rotweinzwetschgen Süß-Sauer
Blutorangenscheiben in Sirup	Scharfe Pfefferoni
Dirndl Süß-Sauer oder in Roséweinsirup	Senfgurken
Dirndloliven	Taglilienknospen in Essig und Öl
Div. Chilis	Vanille Apfi
Feigen in Rotwein Sirup	Vanille Apfi und/oder Birnen im Sektmantel
Grüne Paradeisa in Balsamico	Wassermelonenschale Süß-Sauer
Gurken Süß-Sauer	

## **SONSTIGES:**

CITRON CONFITS – marokkanische Spezialität (eingelegte Salzzitronen zu Lamm, Fisch od, Geflügel)

SCHWARZE SIRUP WALNÜSSE (Delikatesse zu Käse, Fleisch und zum Verfeinern von Aufstrichen)

KANDIERTE BIO AMALFI ZITRONEN

Kandierte BioOrange 100g € 4,-

Quittenkonfekt pur, mit Chili & Ingwer oder mit Pfefferoni 100g 6,-

Sirup Taglilienknospen

Geröstete Brennesselsamen (als Gewürz zu verwenden)

Claudi Tee 20g (KräuterMix fürs Wohlbefinden)

Auf Wunsch backe ich auch köstliche Kekserl (z,B, Weihnachten) das Kilo 27,-  
Vanillekipferl, Kokos- & Mohnkokosbusserl, Nussbusserl, Teegebäck, Rumkugeln

Für diverse Anlässe verpacke ich Ihnen auf Wunsch meine Köstlichkeiten geschenkmäßig,

## **KONTAKT:**

Meine Telefonnummer: 0680/123 33 45

e-mail: genie\_claudia@hotmail.com

Sie finden mich auch auf facebook

P,s,: Ich bitte herzlich um leere schöne Flaschen, außergewöhnliche und kleine Schraubdeckelgläser  
(z,B, 6 od, 8 – kant) für meine Köstlichkeiten, bevor Sie sie entsorgen sollten,,,!

Bitte keine Gurken - & - Honiggläser ! D A N K E ! ! !