



PREISLISTE

Bio-Rindfleisch aus eigenem Betrieb

Artikel	Beschreibung	Preis
Mischpaket	<ul style="list-style-type: none">➤ 1x 0,5kg Schnitzelfleisch in Scheiben geschnitten➤ 1x 0,5kg Gulasch➤ 1x 0,5kg Suppen/ Kochfleisch im ganzen Stück➤ 1x 0,5kg Faschiertes aus ausgewählten Fleischstücken	46,00€
	<ul style="list-style-type: none">➤ 1x Verschiedene Suppenknochen (ca. 4-6 Stk.)	Gesamtpreis

Gewichtsangabe ist Minimum in jedem Paket.

Mischpaket Gusto	<ul style="list-style-type: none">➤ 2x 0,5kg Schnitzelfleisch in Scheiben geschnitten➤ 2x 0,5kg Gulasch➤ 2x 0,5kg Suppen/ Kochfleisch im ganzen Stück➤ 2x 0,5kg Faschiertes aus ausgewählten Fleischstücken	
	<ul style="list-style-type: none">➤ 1x 0,5kg Premium Faschiertes➤ 1x Beef Ribs➤ 1x Leberknödel (4er Packung)➤ 1x Verschiedene Suppenknochen (ca. 4-6 Stk.)	110€

Gesamtpreis

Gewichtsangabe ist Minimum in jedem Paket.

Artikel	Beschreibung	Preis
Lungenbraten	Filetstück vom Rind, ideal für Fondue, Steak grillen, Beef Tatar	81,00€/kg
Tomahawk Steak	Pro Schlachtung nur geringe Stückmenge vorhanden (ca. 0,7 – 1,2 kg per Stück)	45,50€/kg
Porter House Steak	Pro Schlachtung nur geringe Stückmenge vorhanden (ca. 0,6 kg per Stück)	48,00€/kg
T-Bone Steak	Pro Schlachtung nur geringe Stückmenge vorhanden (ca. 0,5 kg per Stück)	46,50€/kg
Hüferlsteak	Zum kurz Anbraten oder Grillen, „Spar“ Beef Tatar Pro Schlachtung insgesamt max. 2kg möglich.	35,50€/kg
Rumpsteak	Für die Pfanne oder Griller	45,50€/kg
Rib-Eye Steak	Für Pfanne oder Griller	43,00€/kg
Beiried	Scheiben, im ganzen Stück auf Wunsch, Ideal für Roastbeef, panierte Schnitzel, Grillen	45,00€/kg
Rostbraten	Scheiben, im ganzen Stück auf Wunsch, ideal als Scheibe kurz anbraten oder schmoren	42,00€/kg
Bratenfleisch	Aus Schulter oder Keule, im ganzen Stück	32,00€/kg
Tafelspitz	Klassisch für Suppe zum Kochen	30,00€/kg
Schnitzel	Geschnitten oder auf Wunsch im Ganzen oder Rouladen	30,00€/kg
Gulasch	Im ganzen Stück	20,00€/kg
Faschiertes	Aus verschiedenen Stücken Ideal für Pasta Asciutta, Fleischstrudel, Hascheehörnchen usw.	17,00€/kg

Premium Faschiertes	Aus verschiedenen zarteren Stücken, weniger Kollagen, ausgewogenem Fettgehalt – ideal für Burgerpatties, Fleischlaibchen, Braten, Klösschen usw.	19,50€/kg
Suppenfleisch	Im ganzen Stück	17,50/kg
Suppeneinlagen	Leberknödel, Lungenstrudel etc. immer im 4er Pack Ganzer Strudel auf Wunsch	Zwischen 5,50€- 6,00€
Sondercuts und besondere Stückerl		
Brisket	Im Ganzen zwischen 3-4kg	25,00€/kg
Flank Steak	Im Ganzen ca. 1,5-2kg	30,00€/kg
Rindsbackerl	Pro Schlachtung nur 2 verfügbar, zum Schmoren	18,00€/kg
Rindsniere	Pro Schlachtung nur 2 verfügbar	13,00€/kg
Ochsenfleisch	Für Suppe zum Kochen	15,00€/kg
Zunge	Für Feinschmecker, zum Schmoren oder trocknen	8,00€/kg
Rindsherz	Für Eintöpfe	15,00€/kg
Beinflfleisch	Ideale Kombination für Suppe	12,00€/kg
Hundefutter	Verschiedene Fleischteile und Innereien faschiert	4,50€/kg
Fell	Flauschiges Galloway Fell, gegerbt, als Teppich oder Deko	Preis auf Anfrage