



## PREISLISTE

Bio-Galloway und Bio-Angus-Fleisch aus eigenem Betrieb

Artikel	Beschreibung	Preis
<b>Mischpaket</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1x 0,5kg Schnitzelfleisch in Scheiben geschnitten</li> <li>➤ 1x 0,5kg Gulasch</li> <li>➤ 1x 0,5kg Suppen/ Kochfleisch im ganzen Stück</li> <li>➤ 1x 0,5kg Faschiertes aus ausgewählten Fleischstücken</li> </ul>	<b>45,00€</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1x Verschiedene Suppenknochen (ca. 4-6 Stück)</li> </ul>	<b>Gesamtpreis</b>
<p>Gewichtsangabe ist Minimum in jedem Paket. Gesamtgewicht Fleisch zwischen 2-3kg!</p>		

<b>Mischpaket Gusto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 2x 0,5kg Schnitzelfleisch in Scheiben geschnitten</li> <li>➤ 2x 0,5kg Gulasch</li> <li>➤ 2x 0,5kg Suppen/ Kochfleisch im ganzen Stück</li> <li>➤ 2x 0,5kg Faschiertes aus ausgewählten Fleischstücken</li> </ul>	<b>105€</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ 1x 0,5kg Premium Faschiertes</li> <li>➤ 1x Beef Ribs</li> <li>➤ 1x Leberknödel (4er Packung)</li> </ul>	<b>Gesamtpreis</b>
<p>Gewichtsangabe ist Minimum in jedem Paket. Gesamtgewicht Fleisch zwischen 5-6kg!</p>		



Artikel	Beschreibung	Preis
<b>Lungenbraten</b>	Filetstück vom Rind, ideal für Fondue, Steak grillen, Beef Tatar	<b>79,00€/kg</b>
<b>Tomahawk Steak</b>	Pro Schlachtung nur geringe Stückmenge vorhanden (ca. 0,7 – 1,2 kg per Stück)	<b>44,00€/kg</b>
<b>Porter House Steak</b>	Pro Schlachtung nur geringe Stückmenge vorhanden (ca. 0,6 kg per Stück)	<b>47,00€/kg</b>
<b>T-Bone Steak</b>	Pro Schlachtung nur geringe Stückmenge vorhanden (ca. 0,5 kg per Stück)	<b>45,00€/kg</b>
<b>Hüferlsteak</b>	Zum kurz Anbraten oder Grillen, „Spar“ Beef Tatar Pro Schlachtung insgesamt max. 2kg möglich.	<b>35,00€/kg</b>
<b>Rumpsteak</b>	Für die Pfanne oder Griller	<b>46,00€/kg</b>
<b>Rib-Eye Steak</b>	Für Pfanne oder Griller	<b>42,00€/kg</b>
<b>Beiried</b>	Scheiben, im ganzen Stück auf Wunsch, Ideal für Roastbeef, panierte Schnitzel, Grillen	<b>45,00€/kg</b>
<b>Rostbraten</b>	Scheiben, im ganzen Stück auf Wunsch, ideal als Scheibe kurz anbraten oder schmoren	<b>41,00€/kg</b>
<b>Bratenfleisch</b>	Aus Schulter oder Keule, im ganzen Stück	<b>30,00€/kg</b>



<b>Tafelspitz</b>	Klassisch für Suppe zum Kochen	<b>29,00€/kg</b>
<b>Schnitzel</b>	Geschnitten oder auf Wunsch im Ganzen oder Rouladen	<b>29,00€/kg</b>
<b>Gulasch</b>	Im ganzen Stück	<b>19,00€/kg</b>
<b>Faschiertes</b>	Aus verschiedenen Stücken Ideal für Pasta Asciutta, Fleischstrudel, Hascheehörnchen usw.	<b>16,00€/kg</b>
<b>Premium Faschiertes</b>	Aus verschiedenen zarteren Stücken, weniger Kollagen, ausgewogenem Fettgehalt – ideal für Burgerpatties, Fleischlaibchen, Braten, Klösschen usw.	<b>19,00€/kg</b>
<b>Suppenfleisch</b>	Im ganzen Stück, Suppenknochen gefroren (2€/Pack.)	<b>17,00/kg</b>
<b>Suppeneinlagen</b>	Leberknödel, Lungenstrudel etc. immer im 4er Pack Ganzer Strudel auf Wunsch	<b>Zwischen 5,50€- 6,00€</b>
<b>Sondercuts und besondere Stückerl</b>		
<b>Brisket</b>	Im Ganzen zwischen 3-4kg	<b>23,00€/kg</b>
<b>Flank Steak</b>	Im Ganzen ca. 1,5-2kg	<b>30,00€/kg</b>
<b>Rindsbackerl</b>	Pro Schlachtung nur 2 verfügbar, zum Schmoren	<b>17,00€/kg</b>



---

<b>Rindsniere</b>	Pro Schlachtung nur 2 verfügbar	<b>13,00€/kg</b>
<b>Ochsenschlepp</b>	Für Suppe zum Kochen	<b>14,00€/kg</b>
<b>Zunge</b>	Für Feinschmecker, zum Schmoren oder trocknen	<b>8,00€/kg</b>
<b>Rindsherz</b>	Für Eintöpfe	<b>15,00€/kg</b>
<b>Beinflfleisch</b>	Ideale Kombination für Suppe	<b>10,00€/kg</b>
<b>Hundefutter</b>	Verschiedene Fleischteile und Innereien faschiert	<b>4,50€/kg</b>
<b>Fell</b>	Flauschiges Galloway Fell, gegerbt, als Teppich oder Deko	<b>Preis auf Anfrage</b>

---