



Preisliste Direktvermarktung

Stand Januar 2018

***Berkshire Schweine**, eine außergewöhnliche Rasse. Das Fleisch erreicht inzwischen Kultstatus, wegen seines außergewöhnlichen Geschmacks, der Saftigkeit, der Zartheit und der besonderen Marmorierung.*

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|--|---------------------|
| Kotelett | 20 |
| Nacken | 17 |
| Nackenschnitzel | 18 |
| Steak | 18 |
| Filet | 30 |
| Bauch ohne Knochen | 12 |
| Braten aus der Keule | 17 |
| Schulter mit Speck | 17 |
| Spareribs | 17 |
| Bratwurst | 22 |
| Geräucherte Salami | 40 |
| Geräucherter Bauchspeck | 30 |
| Schinken geräuchert | 50 |
| Schweinepate mit Trüffel/Preiselbeeren/Kastanien 200g / Preis pro Glas | 7 |
| Schinkenwurst im 200g Glas / Preis pro Glas | 6 |
| Bratwurst im 200g Glas / Preis pro Glas | 6 |
| Bratfett im 200g Glas / Preis pro Glas | 2 |
| Schlachtkörper ganz oder halb mit Kopf | 10 |

Dry Aged Produkte folgen noch.



Aberdeen-Angus, das Fleisch ist dunkelrot und zart marmoriert. Bemerkenswert sind der hohe intramuskuläre Fettanteil und die Verteilung der Marmorierung. Die Bezeichnung Angus stammt von den Kelten und bedeutet „erste Wahl“, treffender ist die Qualität nicht mehr zu formulieren.

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|----------------------------|---------------------|
| Filet | 60 |
| Rumpsteak | 45 |
| Entrecote / Rib Eye | 45 |
| Ochsenkotelett | 30 |
| Flanke | 35 |
| Hüfte | 35 |
| Bürgermeisterstück | 26 |
| Falsches Filet | 26 |
| Tafelspitz | 28 |
| Rolle | 22 |
| Rouladen | 28 |
| Brust | 15 |
| Rippe | 15 |
| Suppenfleisch ohne Knochen | 18 |
| Sonstige Bratenstücke | 22 |
| Beinscheiben | 14 |
| Gulasch | 20 |
| Hackfleisch | 17 |
| Ochsenchwanz | 14 |
| Zunge frisch | 17 |
| Filet Dry Aged | 115 |
| Rumpsteak Dry Aged | 70 |
| Entrecote Dry Aged | 70 |
| Ochsenkotelett Dry Aged | 45 |
| T-Bone Dry Aged | 70 |
| Porterhouse Dry Aged | 75 |



Wagyu, das Fleisch vom Wagyu Rind ist nicht einfach nur ein Nahrungsmittel – sondern wahrer Luxus und ein echtes unvergessliches Ereignis. Das Fleisch ist unvergleichlich zart und eine kulinarische Offenbarung.

Es gilt als das beste Fleisch der Welt.

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|-----------------------|---------------------|
| Filet | 275 |
| Rumpsteak | 140 |
| Entrecote / Rib Eye | 140 |
| Ochsenkotelett | 110 |
| Flanke | 110 |
| Hüfte | 110 |
| Bürgermeisterstück | 110 |
| Falsches Filet | 110 |
| Tafelspitz | 110 |
| Rolle | 55 |
| Ober-/Unterschale | 55 |
| Rouladen | 70 |
| Brust | 55 |
| Schulter | 55 |
| Sonstige Bratenstücke | 55 |
| Beinscheiben | 45 |
| Gulasch | 45 |
| Hackfleisch | 35 |



Coburger Fuchsschaf und Lacaune Schaf, der Festbraten für die Lammfleischliebhaber. Zart, würzig und saftig mit unaufdringlichem Lammgeschmack. Unsere Lämmer sind bei der Schlachtung ca. ein Jahr alt.

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|-------------------------------|---------------------|
| Filet | 50 |
| Lachs | 45 |
| Karree | 30 |
| Rücken | 25 |
| Keule | 20 |
| Schulter | 18 |
| Schlachtkörper ganz oder halb | 20 |

Dry Aged Produkte folgen noch.

Truthahn / Bronzeputen, der Festtagsbraten für Geflügel-Liebhaber.

Bronzeputen, die Ursprungsform des Wildtruthahn sind selten geworden und sind auf der „Roten Liste“ als gefährdet eingestuft (Bestand in Deutschland 800 Stück). Unsere Puten haben mit den weißen „industriellen Mastputen Big 6“ absolut nichts zu tun und stammen ausschließlich aus Freilandhaltung.

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|--------------------------------------|---------------------|
| Truthahn Schlachtkörper 5,5 – 7,5 kg | 20 |
| Truthahn Schnitzel | 25 |
| Truthahn Geschnetzeltes | 22 |
| Truthahn Salami | 30 |

Deutsches Lachshuhn, der Festtags- oder Wochenendbraten für Geflügel-Liebhaber.

Unsere Hähnchen werden alle in artgerechter Haltung mit täglichem großzügigem Freilauf gehalten und erhalten ausschließlich natürliches Futter.

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|---|---------------------|
| Deutsches Lachshuhn Schlachtkörper 2,2 – 3,5 kg | 18 |
| Deutsches Lachshuhn Brust | 20 |
| Deutsches Lachshuhn Keule | 15 |
| Deutsches Lachshuhn Flügel 4 Stück | 8 |

Barbarie Ente, der delikate Festtags- oder Wochenendbraten.

Das Entenfleisch ist eher etwas dunkler, mager, etwas würzig und sehr schmackhaft.

Unsere Enten werden alle in artgerechter Haltung mit täglichem großzügigem Freilauf gehalten und erhalten ausschließlich natürliches Futter.

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|---|---------------------|
| Barbarie Ente Schlachtkörper 2,5 – 3,5 kg | 22 |

Perlhuhn, geschmacklich wirkt das rötliche Fleisch wie eine Mischung aus Huhn und Fasan und ist damit eine hervorragende Delikatesse.

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/kg</u> |
|----------------------------------|---------------------|
| Perlhuhn Schlachtkörper ca. 1 kg | 25 |



Freilandeier vom Deutschen Lachshuhn und Bronzepute

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/10er Pack</u> |
|----------------------|----------------------------|
| FrISChe Freilandeier | 4 |

Wachteleier

| <u>Produkt</u> | <u>Preis EUR/10er Pack</u> |
|---------------------|----------------------------|
| FrISChe Wachteleier | 4 |

Vorbestellungen können Sie unter info@wagyu-angus.de aufgeben.

Für telefonische Rückfragen stehen wir Ihnen unter **0172 7654581** zur Verfügung.

Hofbesichtigungen sind ebenfalls nach vorheriger Terminvereinbarung möglich.

Schlachttermine werden über die sozialen Medien und unseren Infostand bekannt gegeben.

Das Fleisch wird ausschließlich frisch sofort nach dem Schlachten verkauft (nicht eingefroren und nicht um die halbe Welt geflogen).

Die Preise verstehen sich als Bruttoendpreise inkl. 7% MwSt.

Wir mästen nicht, wir ziehen unsere Tiere mit viel Herzblut und Leidenschaft auf, so wie unsere Vorfahren dies getan haben.