Saftiges Angus Fleisch

Die Haltung, Herkunft und Schlachtung der Tiere sind entscheidend für einen guten Braten auf dem Tisch. Die Tiere sind bei der Schlachtung ca. 14 bis 20 Monate alt. Das junge Fleisch ist sehr zart und aromatisch.



Jungtieraufzucht im Herdenverband mit frischem Gras, Muttermilch so viel wie gewollt und in der kalten Jahreszeit auf einer dicken Strohmatte gebettet.

Bitte geben Sie ihre komplette **Anschrift mit Telefonnummer** und Ihre **Email_Adresse** an:

Absender:

Bestellformular Januarschlachtung

bitte bis 15.01.2026 zurückgeben!!

Das Fleisch erhalten Sie vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in Paketen	Angus	Preis / kg in €	Paketgröße ca
	Rinderfilet	60 € je kg	1000 g
	Roastbeef im Stück	47 € je kg	1000 g
	Hüftsteaks	35€ je kg	600 g
	Ochsenkotelett	35€ je kg	1 Stück
	Rinderrouladen	33 € je kg	4 Stück
	Tafelspitz	33 € je kg	1000 g
	Rinderbraten	18 € je kg	1000-2000 g
	Rindergulasch	17 € je kg	500 g
	Rindergehacktes	14 € je kg	500 g
	Beinscheiben	13 € je kg	2 Stück
	Rippchen	16€ je kg	1000-1500 g
	Suppenfleisch mit Knochen	13 € je kg	1000 g
	Suppenknochen	3€ je kg	1000 g
	Ochsenschwanz	15€ je kg	1 Stück
	Reine Rinderbratwurst	17 € je kg	6 Stück
	Leber	15€ je kg	500 g
	Zunge	15€ je kg	1 Stück

Ihre Bestellung liegt am **Do**., den **29.01.202**6 in der Zeit von 15 bis 17:30 Uhr für Sie bereit. Sonst bitte tel. Rücksprache. Bitte bringen sie Taschen o.Ä. mit.

Auch Sonderwünsche sind möglich. Bitte sprechen sie uns an!

Die nächste Schlachtung findet im Frühjahr 2026 statt.

