



Ab Hof Verkauf



Bio Fleischqualität vom Hof:

- ganzjährige Freilandhaltung
- langsames heranwachsen der Tiere
- Wertschätzung der Tiere
- bestes Grundfutter ohne Kraftfutter
- stressfreie Schlachtung
- langes abhängen und reifen des Fleisches

Preisliste per kg:

Rind:

| | |
|---------------------|---------|
| Beiried pariert | € 24.- |
| Rostbraten | € 18,50 |
| Schnitzel | € 16,50 |
| Gulasch geschnitten | € 9,80 |
| Faschiertes | € 8,00 |
| Mischpaket | € 13,00 |

(ab 5 kg Gulasch, Kochfleisch, Braten, Schnitzel)

Wild:

5 Stück Wildwurst € 10.-

Hirsch, Reh, Wildschwein

Gibt es nach Absprache
mit Wirt und Jäger „Toni“

Schwein:

| | |
|------------|--------|
| Karree | € 8,50 |
| Schopf | € 8,50 |
| Ripperl | € 7,50 |
| Stelze | € 4,50 |
| Bauch | € 8,50 |
| Geselchtes | € 18.- |

Fangfrischer Fisch:

| | |
|----------|--------|
| Forelle | € 11.- |
| Saibling | € 14.- |

Unsere Rinder und Schweine werden in Steindorf von unserem Hofschlächter nach einem 10-Minütigem schonendem Transport geschlachtet und aufgearbeitet!!! Wobei der Schlachtkörper mindestens 10 Tage ruht, da er dort erst den Geschmack entfalten kann. Danach wird das Fleisch vakuumverpackt und reift dort weiter!!!!