



Preisliste Direktvermarktung

Stand Oktober 2017

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

Produkt	Preis EUR/kg	Verwendung
Kotelett	20	Kurzbraten
Nacken	17	Braten
Nackenschnitzel/ Steak	18	Kurzbraten/Grillen
Filet	30	Kurzbraten
Bauch ohne Knochen	12	zum Grillen
Braten aus der Keule	17	Braten/Krustenbraten
Schulter mit Speck	17	Braten/Krustenbraten
Spareribs	17	Ofen oder Grillen
Bratwurst	22	
Luftgetrocknete Salami	40	
Geräucherter Bauchspeck	30	
Schinken geräuchert	50	
Schweinepate mit Trüffel/Preiselbeeren/Kastanien 200g	7	
Feine Leberwurst im 200g Glas	6	
Bratfett im 200g Glas	2	
Griebenschmalz mit Kräuter im 200g Glas	3	
Vorder- oder Hinterhaxe	12	Ofen oder Grillen
Ganzer Kopf	3	geschmort
Schlachtkörper ganz oder halb mit Kopf	10	

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.

Produkt	Preis EUR/kg
Truthahn Schlachtkörper	20

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.

Produkt	Preis EUR/kg
Deutsches Lachshuhn Schlachtkörper	18



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	22

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>
Schlachtkörper ganz oder halb	20

Freilandeier vom Deutschen Lachshuhn / Bronzepute / und Barbarieente

<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](tel:01727654581) zur Verfügung.

Hofbesichtigungen sind ebenfalls nach vorheriger Terminvereinbarung möglich. Schlachtermine werden über die sozialen Medien und unseren Infostand am Hof 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.