



Preisliste Direktvermarktung

Stand 28. 06. 2019

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

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Kotelett	20
Kachelfleisch	25
Nackensteak	18
Schnitzel	18
Rückensteak / mager	18
Filet	30
Schweinebäckchen	25
Braten / Pulled Pork	17
Spareribs	17
Bauchspeck	17
Hackfleisch, ca. 500g / Beutel	10
Bratwurst	20
Schwartenmagen	23
Geräucherte Salami	40
Geräucherte Pfefferbeißer / Chilibeißer / Preis pro Stück	2
Bauernwurst geräuchert / Preis pro Stück	2
Nordschwarzwälder Bauchspeck geräuchert	30
Nordschwarzwälder Schinken geräuchert	45
Schweinepate mit Trüffeln/Preiselbeeren/Kastanien 200g / Preis pro Glas	5
Schinkenwurst im 200g Glas / Preis pro Glas	5
Bratwurst im 200g Glas / Preis pro Glas	5
Bauernleberwurst im 200g Glas / Preis pro Glas	5
Bratfett im 200g Glas / Preis pro Glas	2
Schlachtkörper	8

Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion

Kotelett, <i>Dry Aged</i>	30
Nackensteak, <i>Dry Aged</i>	28



Bunte Bentheimer Schweine, eine alte Landrasse, fast vom Aussterben bedroht. Das Fleisch hat einen hervorragenden Geschmack und eine feine Marmorierung

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Kotelett	18
Kachelfleisch	23
Nackensteak	16
Schnitzel	16
Rückensteak / mager	16
Filet	28
Schweinebäckchen	23
Braten / Pulled Pork	15
Spareribs	15
Bauchspeck	15
Hackfleisch, ca. 500g / Beutel	10
Bratwurst	20
Geräucherte Salami	40
Nordschwarzwälder Bauchspeck geräuchert	30
Nordschwarzwälder Schinken geräuchert	45
Schweinepate mit Trüffeln/Preiselbeeren/Kastanien 200g / Preis pro Glas	5
Schinkenwurst im 200g Glas / Preis pro Glas	5
Bratwurst im 200g Glas / Preis pro Glas	5
Bauernleberwurst im 200g Glas / Preis pro Glas	5
Bratfett im 200g Glas / Preis pro Glas	2
Schlachtkörper	7

Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion

Kotelett, <i>Dry Aged</i>	28
----------------------------------	----



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>EUR/kg</u>
Filet / Tenderloin	65
Filetsteak / Chateaustück, ca. 5 cm hoch	65
Rumpsteak / Roastbeef, ca. 4 cm dick	55
Entrecote / Rib Eye, ca. 3-4 cm dick	55
T-Bone Steak, ca. 4 cm dick	45
Porterhouse Steak, ca. 5-6 cm dick	50
Hüftsteak / Sirloin, ca. 3 cm dick	40
Tafelspitz	30
Flank Steak, aus dem Bauchlappen geschnitten, ein echter BBQ Klassiker	28
Short Rib, untere Bereich der Flanke zw. der sechsten und zehnten Rippe	22
Brisket, Rinderbrust - das klassische Smoker Stück	22
Bürgermeisterstück / Tri Tip, stark marmoriertes Muskelfleisch, sehr zart	35
Flat Iron, ein kurzfaseriges Stück aus der Schulter	28
Metzgerstück / Teres Major, aus dem Bug, ein Geheimtipp zum Grillen	35
Rouladen, 4 Scheiben	25
Suppenfleisch, Wade, Brust	12
Bratenstücke, falsches Filet, Bug	23
Gulasch	18
Hackfleisch, ca. 500g / Beutel	13
Zunge frisch	17
FrISChe Leber, Ochsenschwanz	12

Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion

Rumpsteak / Roastbeef Dry Aged	65
Entrecote / Rib Eye Dry Aged	65
T-Bone Dry Aged	55
Porterhouse Dry Aged	60



Köstliche Wurstspezialitäten

Rinderbratwurst / Currywurst	25
Merguez, <i>scharf gewürzte französische Rinderbratwurst</i>	28
Geräucherte Nordschwarzwälder Aberdeen Angus Salami	45

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>EUR/kg</u>
Filet / Tenderloin	160
Filetsteak / Chateaustück	160
Rumpsteak / Roastbeef	120
Entrecote / Rib Eye	120
T-Bone Steak, <i>mit Knochen</i>	90
Tomahawk Steak	90
Porterhouse Steak, <i>mit Knochen</i>	100
Hüftsteak / Sirloin	80
Tafelspitz / Picanha	50
Flank Steak, <i>aus dem Bauchlappen geschnitten, ein echter BBQ Klassiker</i>	40
Short Rib, <i>untere Bereich der Flanke zw. der sechsten und zehnten Rippe</i>	40
Brisket, <i>Rinderbrust - das klassische Smoker Stück</i>	35
Bürgermeisterstück / Tri Tip, <i>stark marmoriertes Muskelfleisch, sehr zart</i>	50
Flat Iron, <i>ein kurzfaseriges Stück aus der Schulter</i>	40
Metzgerstück / Teres Major, <i>aus dem Bug, ein Geheimtipp zum Grillen</i>	50
Rouladen, 4 Scheiben	30
Suppenfleisch, Wade, Brust	20
Bratenstücke, falsches Filet, Bug	30
Gulasch	30
Hackfleisch, ca. 500g / Beutel	20
Zunge frisch	17
Frische Leber	13
Ochsenschwanz	12



Köstliche Wurstspezialitäten Wagyu

Rinderbratwurst	28
Geräucherte Nordschwarzwälder Wagyusalami	50

Die optimale Schnittstärke für die Wagyu Steaks beträgt ca. 3,0 cm. Garstufe medium, Kerntemperatur: 50°C - 54°C

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>EUR/kg</u>
Filet / Lachse	30
Karree / ½ Rücken	20
Rücken	20
Kotelett	20
Keule mit Knochen	15
Schulter / Braten / Gulasch	15
Lammrippen	12
Merguez, scharf gewürzte französische Bratwurst	28
Geräucherte Salami	40
Schlachtkörper ganz oder halb	15

Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion

Kotelett, <i>Dry Aged</i>	30
Steaks mit Knochen aus der Lammkeule, <i>Dry Aged</i>	20

Frische Ziegenrohmlch 4/Liter

Truthahn / Bronzeputen, der Festtagsbraten für Geflügeliebhaber.

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>EUR/kg</u>
Truthahn Schlachtkörper (5,5 – 7,5 kg)	13
Truthahn Schnitzel	15
Truthahn Geschnetzeltes	15

Deutsches Lachshuhn, der Festtags- oder Wochenendbraten für Geflügeliebhaber.

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

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Deutsches Lachshuhn Schlachtkörper (2,2 – 3,5 kg)	13
Deutsches Lachshuhn Brust	15
Deutsches Lachshuhn Keule	14
Deutsches Lachshuhn Flügel, jeweils 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>EUR/kg</u>
Barbarie Ente Schlachtkörper (2,5 – 3,5 kg)	13

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

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Perlhuhn Schlachtkörper (1 kg)	20



Freilandeier vom Deutschen Lachshuhn, Bronzepute und Perlhuhn

<u>Produkt</u>	<u>EUR/10er Pack</u>
Frische Freilandeier	4

Perlhuhneier

<u>Produkt</u>	<u>EUR/10er Pack</u>
Frische Perlhuhneier	3,50

Erlesene Weine aus der Südpfalz von der Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel aus 67483 Kleinfischlingen.

<u>Produkt</u>	<u>EUR/0,75l</u>
Weißweine „Goldkapsel“ 0,75l	
Chardonnay trocken	9,50
Weißburgunder trocken	9,50
Sauvignon Blanc trocken	9,90
Rotweine „Goldkapsel“ 0,75l	
Cuvée „ANNO XV“ trocken	14,50
Cuvée „NO NAME“ trocken	11,50
Rosé 0,75l	
Cuvée „Windrose“ trocken	6,80



Nordschwarzwälder Obstbrände, gebrannt aus handverlesenen und sonnengereiften Früchten von den heimischen Streuobstwiesen. Nur das Beste aus der Natur für einen natürlichen Geschmack.

<u>Produkt</u>	<u>EUR/0,35l</u>
Apfelbrand 40%vol., unser Klassiker, geradlinig und fein	20,00
Schwarzwälder Kirschwasser 41%vol., dazu unser Speck – ein wahres Dreamteam	25,00
Mirabellenbrand 40%vol., vollaromatisch und betörend	25,00
Pflaumenbrand 40%vol., bringt den Zauber des Herbstes ins Glas	20,00
Birnenbrand 40%vol., fruchtig und weich	25,00

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 bekannt gegeben.

Das Fleisch wird ausschließlich frisch nach dem Schlachten verkauft (weder eingefroren noch um die halbe Welt geflogen).

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

Die Getränkepreise verstehen sich als Bruttoendpreise inkl. 19% MwSt.

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