



## Preisliste Direktvermarktung

Stand 25.05.2020

***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>EUR/kg</u>
Kotelett	20
Secreto / Flank / Kachelfleisch	26
Nackensteak	20
Schnitzel	18
Rückensteak / Hüftsteak / Grillspieß	18
Filet	30
Schweinebäckchen	25
Braten / Pulled Pork / Gulasch	17
Spareribs	17
Bauch- / Rückenspeck	15
Hackfleisch, ca. 600g / Beutel	10
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g	5
Bratwurst / Wienerle / Weißwurst	20
Schwartenmagen	23
Geräucherte Wurst	35
Geräucherte Salami	40
Nordschwarzwälder Bauchspeck geräuchert	30
Nordschwarzwälder Schinken geräuchert	45
Schweinepate mit Trüffeln/Preiselbeeren/Kastanien 200g / Preis pro Dose	5
Schinkenwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bratwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bauernleberwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bratfett im 200g / Preis pro Dose	2
Griebenschmalz 200g / Preis pro Dose	2,50
Schlachtkörper	8
<b><i>Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</i></b>	
Kotelett, <b><i>Dry Aged</i></b>	30
Nackensteak, <b><i>Dry Aged</i></b>	30



***Duroc Schweine, eine alte amerikanische Landrasse. Das Fleisch hat einen hervorragenden Geschmack, ist saftig und hat eine feine Marmorierung***

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Kotelett	20
Secreto / Flank / Kachelfleisch	26
Nackensteak	20
Schnitzel	18
Rückensteak / Hüftsteak / Grillspieß	18
Filet	30
Schweinebäckchen	25
Braten / Pulled Pork / Gulasch	17
Spareribs	17
Bauch- / Rückenspeck	15
Hackfleisch, ca. 600g / Beutel	10
Burger Patties / 13cm Durchmesser / ca. 200g	5
Bratwurst / Wienerle / Weißwurst	20
Geräucherte Wurst	35
Geräucherte Salami	40
Nordschwarzwälder Bauchspeck geräuchert	30
Nordschwarzwälder Schinken geräuchert	45
Schweinepate mit Trüffeln/Preiselbeeren/Kastanien 200g / <i>Preis pro Dose</i>	5
Schinkenwurst 200g / <i>Preis pro Dose</i>	5
Bratwurst 200g / <i>Preis pro Dose</i>	5
Bauernleberwurst 200g / <i>Preis pro Dose</i>	5
Bratfett im 200g / <i>Preis pro Dose</i>	2
Griebenschmalz 200g / <i>Preis pro Dose</i>	2,50
Schlachtkörper	8
<b><i>Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</i></b>	
Kotelett, <b><i>Dry Aged</i></b>	30
Nackensteak, <b><i>Dry Aged</i></b>	30



**Husumer Landschweine**, auch dänisches Protestschwein genannt, steht auf der roten Liste und ist eine vom Aussterben bedrohte Nutzierrasse. Das Fleisch hat einen hervorragenden Geschmack, ist saftig und hat eine feine Marmorierung

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Kotelett	20
Secreto / Flank / Kachelfleisch	26
Nackensteak	20
Schnitzel	18
Rückensteak / Hüftsteak / Grillspieß	18
Filet	30
Schweinebäckchen	25
Braten / Pulled Pork / Gulasch	17
Spareribs	17
Bauch- / Rückenspeck	15
Hackfleisch, ca. 600g / Beutel	10
Burger Patties / 13cm Durchmesser / ca. 200g	5
Bratwurst / Wienerle / Weißwurst	20
Geräucherte Wurst	35
Geräucherte Salami	40
Nordschwarzwälder Bauchspeck geräuchert	30
Nordschwarzwälder Schinken geräuchert	45
Schweinepate mit Trüffeln/Preiselbeeren/Kastanien 200g / Preis pro Dose	5
Schinkenwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bratwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bauernleberwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bratfett im 200g / Preis pro Dose	2
Griebenschmalz 200g / Preis pro Dose	2,50
Schlachtkörper	8
<b>Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</b>	
Kotelett, <b>Dry Aged</b>	30



***Iberico Schweine***, bereits die alten Römer wussten das besondere Aroma und die Zartheit des Fleisches zu schätzen. Das Fleisch hat einen besonders nussigen, leicht rauchigen Geschmack und eine feine Marmorierung. Mit diesen Qualitätsmerkmalen haben sich die Iberico Schweine mittlerweile rund um den Globus einen ausgezeichneten Ruf erworben.

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Kotelett	25
Secreto / Flank / Kachelfleisch	30
Nackensteak	25
Schnitzel	20
Rückensteak / Hüftsteak / Grillspieß	20
Filet	35
Schweinebäckchen	30
Braten / Pulled Pork / Gulasch	20
Spareribs	20
Bauch- / Rückenspeck	18
Hackfleisch, ca. 600g / Beutel	12
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g	6
Bratwurst / Wienerle / Weißwurst	24
Geräucherte Wurst	35
Geräucherte Salami	40
Nordschwarzwälder Bauchspeck geräuchert	35
Nordschwarzwälder Iberico Schinken geräuchert	50
Schweinepate mit Trüffeln/Preiselbeeren/Kastanien 200g / Preis pro Dose	5
Schinkenwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bratwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bauernleberwurst 200g / Preis pro Dose	5
Bratfett 200g / Preis pro Dose	2
Griebenschmalz 200g / Preis pro Dose	2,50
Schlachtkörper	10
<b><i>Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</i></b>	
Kotelett, <b><i>Dry Aged</i></b>	35
Nackensteak, <b><i>Dry Aged</i></b>	35



**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 / Chateaufstück, 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
Tomahawk Steak, ca. 5 – 6 cm dick	45
Porterhouse Steak, ca. 5-6 cm dick	50
Hüftsteak / Sirloin, ca. 3 cm dick	40
Tafelspitz / Picanha	35
Nackensteak / Westernsteak	38
Flank Steak, aus dem Bauchlappen geschnitten, ein echter BBQ Klassiker	35
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	40
Rouladen, 4 Scheiben	25
Suppenfleisch, Wade, Brust	12
Bratenstücke, falsches Filet, Bug	23
Gulasch	18
Hackfleisch, ca. 600g / Beutel	15
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g	7
Zunge frisch	17
FrISChe Leber / OchsenSchwanz	12
<b>Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</b>	
Rumpsteak / Roastbeef Dry Aged	65
Entrecote / Rib Eye Dry Aged	65
T-Bone Dry Aged	55
Porterhouse Dry Aged	60
<b>Köstliche Wurstspezialitäten</b>	
<sup>2</sup> Rinderbratwurst / Currywurst	25
Merguez, scharf gewürzte französische Rinderbratwurst	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 / Chateaufstück	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
Nackensteak	60
Tafelspitz / Picanha	50
Flap Meat / Bavette	50
Flank Steak, <i>aus dem Bauchlappen geschnitten, ein echter BBQ Klassiker</i>	50
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>	55
Flat Iron, <i>ein kurzfaseriges Stück aus der Schulter</i>	50
Metzgerstück / Teres Major, <i>aus dem Bug, ein Geheimtipp zum Grillen</i>	60
Rouladen, 4 Scheiben	30
Suppenfleisch, Wade, Brust	20
Bratenstücke, falsches Filet, Bug	30
Gulasch	30
Hackfleisch, ca. 600g / Beutel	22
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g	8
Zunge frisch	17
Frische Leber	13
Ochsenschwanz	12

### ***Köstliche Wurstspezialitäten***

Rinderbratwurst	28
Geräucherte Nordschwarzwälder Wagyusalami mit Trüffeln	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 ohne Knochen	17
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, <b><i>Dry Aged</i></b>	30
Steaks mit Knochen aus der Lammkeule, <b><i>Dry Aged</i></b>	20

***Thüringer Waldziege, etwas außergewöhnliches und nicht alltägliches.***  
*Zart, würzig und saftig. Unsere Zicklein 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 ohne Knochen	17
Schulter / Braten / Gulasch	15
Rippen	12
Schlachtkörper ganz oder halb	15

**Truthahn / Bronzeputen**, der Festtagsbraten für Geflügelliebhaber.

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 Geflügelliebhaber.

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	4



***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
Streuobstwiesengold 40%vol., fruchtig und bezaubernd – der neue Star	25,00



Vorbestellungen können Sie unter [info@wagyu-angus.de](mailto: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 nach dem Schlachten verkauft.

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.*