



Preisliste Direktvermarktung

Stand 01.11.2021

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
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	11
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g / Preis pro Stück	5
Bratwurst / Wienerle / Weißwurst	20
Fleischknödel 100g / Preis pro Stück	2,25
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	9
<i>Dry Aged, drei Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</i>	
Kotelett, <i>Dry Aged</i>	30
Nackensteak, <i>Dry Aged</i>	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	11
Burger Patties / 13cm Durchmesser / ca. 200g / Preis pro Stück	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	9
<i>Dry Aged, drei Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</i>	
Kotelett, <i>Dry Aged</i>	30
Nackensteak, <i>Dry Aged</i>	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	13
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g / Preis pro Stück	6
Bratwurst / Wienerle / Weißwurst / Chorizo	24
Geräucherte Wurst / Chorizo	38
Geräucherte Salami	43
Nordschwarzwälder Bauchspeck geräuchert	35
Lardo	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	12
<i>Dry Aged, drei Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</i>	
Kotelett, <i>Dry Aged</i>	35
Nackensteak, <i>Dry Aged</i>	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	65
Rumpsteak / Roastbeef	55
Entrecote / Rib Eye	55
T-Bone Steak	45
Tomahawk Steak	45
Porterhouse Steak	50
Hüftsteak / Sirloin / Fledermaussteak / Hanging Tender	40
Tafelspitz / Picanha	40
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	40
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. 1000g / Beutel	16
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g / Preis pro Stück	7
Zunge frisch	17
Frische Leber / Ochsenchwanz / Nieren / Herz	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	65
Porterhouse Dry Aged	65
Rinderbratwurst / Currywurst / Merguez	28
Geräucherte Wurst	40
Geräucherte Nordschwarzwälder Aberdeen Angus Salami	45
Nordschwarzwälder Aberdeen Angus Schinken geräuchert	55



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	180
Rumpsteak / Roastbeef	140
Entrecote / Rib Eye	140
Kotelett	100
Tomahawk Steak	98
Hüftsteak / Sirloin / Fledermaussteak / Hanging Tender	90
Nackensteak / Westernsteak	70
Tafelspitz / Picanha	90
Flap Meat / Bavette	65
Flank Steak, aus dem Bauchlappen geschnitten, ein echter BBQ Klassiker	65
Short Rib, untere Bereich der Flanke zw. der sechsten und zehnten Rippe	40
Brisket, Rinderbrust - das klassische Smoker Stück	40
Bürgermeisterstück / Tri Tip, stark marmoriertes Muskelfleisch, sehr zart	80
Flat Iron, ein kurzfaseriges Stück aus der Schulter	65
Metzgerstück / Teres Major, aus dem Bug, ein Geheimtipp zum Grillen	80
Rouladen, 4 Scheiben verpackt	38
Suppenfleisch, Wade, Brust	22
Bratenstücke, falsches Filet, Bug	33
Gulasch	33
Hackfleisch, ca. 1000g / Beutel	26
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g / Preis pro Stück	9
Pulled Beef Smoked, geräuchert und gezupft, ca. 100g / Beutel	90
Zunge frisch	17
Frische Leber / Nieren / Herz	13
Ochsenschwanz	15
Rinderbratwurst	33
Geräucherte Nordschwarzwälder Wagyusalami mit Trüffeln	55
Nordschwarzwälder Wagyu Schinken geräuchert	70
Schlachtkörper	17

Die optimale Schnittstärke für die Wagyu Steaks beträgt ca. 3,0 cm. Garstufe medium, Kerntemperatur: 53°C - 57°C



Hereford Rind, saftiges Fleisch mit intensivem Geschmack und einem hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren: diese gesunde Delikatesse liefert das Hereford Rind. Die besondere Marmorierung und die Kurzfasrigkeit sorgen für eine Zartheit, die jedem Feinschmecker das Wasser im Munde zusammenlaufen lässt.

<u>Produkt</u>	<u>EUR/kg</u>
Filet	65
Rumpsteak / Roastbeef	55
Entrecote / Rib Eye	55
T-Bone Steak	45
Tomahawk Steak	45
Porterhouse Steak	50
Hüftsteak / Sirloin / Fledermaussteak / Hanging Tender	40
Tafelspitz / Picanha	40
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	40
Flat Iron, ein kurzfasriges 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. 1000g / Beutel	16
Burger Patties / 13 cm Durchmesser / ca. 200g / Preis pro Stück	7
Zunge frisch	17
Frische Leber / Ochsenchwanz / Nieren / Herz	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	65
Porterhouse Dry Aged	65
Rinderbratwurst / Currywurst / Merguez	28
Geräucherte Wurst	40
Geräucherte Nordschwarzwälder Hereford Salami	45
Nordschwarzwälder Hereford Schinken geräuchert	55



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	50
Karree / ½ Rücken	28
Rücken	28
Keule mit Knochen	28
Schulter / Nacken mit Knochen	24
Lammrippen	16
Hackfleisch	16
Merguez, scharf gewürzte französische Bratwurst	28
Geräucherte Salami	40
Nordschwarzwälder Schinken geräuchert	50
Schlachtkörper ganz oder halb	17
<i>Dry Aged, vier Wochen lang am Knochen gereift, eine Geschmacksexplosion</i>	
Kotelett, <i>Dry Aged</i>	35
Steaks mit Knochen aus der Lammkeule, <i>Dry Aged</i>	35

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	55
Karree / ½ Rücken	35
Rücken	35
Keule mit Knochen	35
Schulter / Nacken mit Knochen	30
Rippen	19
Hackfleisch	18
Schlachtkörper ganz oder halb	23



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)	19
Truthahn Schnitzel	22
Truthahn Geschnetzeltes	20

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 (2,0 – 3,5 kg)	20

Freilandeier, eine bunte Farbsortierung, schokoladenbraun, grün, weiß und braun

<u>Produkt</u>	<u>EUR/10er Pack</u>
Frische Freilandeier	4,50



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



Vorbestellungen können Sie unter 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.