



Meine Bestellung für Marktanner-Rindfleisch Dezember 2011

Name: _____ Telefon: _____

Bestellmenge	Rindfleisch		Preis/kg
	Braten, ca. 1 kg	Auch für Sauerbraten geeignet	14,50€/kg
	Rostbraten, ca 1 kg	Kurzbratfleisch	24,00€/kg
	Steaks, 2 Stück	Kurzbratfleisch	25,00€/kg
	Hochrippensteaks, 2 Stück	Durchwachsene, saftige Steaks	18,50€/kg
	Rinderkotelett / T-bonesteak, 1 Stück	Saftiges Grillfleisch	16,50€/kg
	Rinderfilet, ca. 500 g	Das Beste vom Rind	34,50€/kg
	Bürgermeisterstück, ca. 500 g	Zartes Kochfleisch, ähnlich dem Tafelspitz	17,50€/kg
	Tafelspitz, ca. 500 g	Zartes, sehnenfreies Fleisch zum Kochen	18,50€/kg
	Rouladen, 4 Stück	Professionell dünn geschnitten	16,50€/kg
	Gulasch, ca. 1 kg	Fertig geschnitten	14,00€/kg
	Hackfleischküchle, 4 Stück		15,00€/kg
	Hackfleisch vom Rind, 500 g		12,00€/kg

Bestellmenge	Haltbare Wurstwaren		Preis
	Landjäger, 2 Paar	geräuchert	3,60 €
	Salami, 1 Stück		6,00 € /St.
	Rauchfleisch v. Rind, 100g	Hauchdünn geschnitten	2,80€/St.
	Rauchfleisch v. Schwein, 100g	Hauchdünn geschnitten	2,80€/St.

Bei Interesse an Innereien wie Leber, Herz, Zunge und Ochenschwanz melden Sie sich bitte bei uns.

Abholtermin: Mittwoch, den 21.12.2011 von 15.00 bis 19.00 Uhr

!!! Bestellung bitte bis spätestens Montag, den 19.12. 2011 abgeben, mailen oder faxen unter: 07529 / 974720 !!!

Unser Hof wird kontrolliert biologisch – dynamisch bewirtschaftet, daher haben alle Lebensmittel die Demeter – Anerkennung.

Das Rindfleisch stammt von unserer hofeigenen Mutterkuhherde, die den ganzen Sommer gemeinsam mit ihren Kälbern auf der Weide verbringt. Wir halten Rinder der einheimischen Rasse „Fleckvieh“, die sich durch robuste und ruhige Tiere sowie eine gute Fleischqualität auszeichnet.

Die Schlachtung und Verarbeitung unserer Produkte findet in der Bioland Metzgerei Binger in Waldburg statt. Dies ermöglicht uns kurze Transportwege für die Tiere und einen ruhigen, stressfreien Schlachtvorgang, außerdem eine qualitativ hochwertige Verarbeitung mit biologischen Zutaten (Gewürze,...).

Das Fleisch wird portionsweise vacuumverpackt und beschriftet, kann daher direkt hygienisch tiefgefroren werden, lästiges Einpacken entfällt. Im Kühlschrank ist das eingeschweißte Rindfleisch jedoch 2 – 3 Wochen haltbar, was die Qualität durch dieses zusätzliche Nachreifen noch verbessert. Das frische Hackfleisch sollte jedoch am gleichen Tag verarbeitet oder eingefroren werden!

Bei Fragen oder Sonderwünschen bitte anrufen (Tel. 07529/974719) !

Die eingegangenen Bestellungen sollen uns eine Orientierungshilfe für die benötigten Mengen sein, wir können jedoch nicht garantieren, dass jeder Kunde die ganz genaue Menge von jeder Sorte erhält. Die Bestellungen werden in der Reihenfolge bearbeitet, in der sie bei uns eingetroffen sind.

Lernen Sie auch unseren Hofladen kennen!

Es werden an den Abholterminen Kartoffeln, Feldsalat und frisches Gemüse der Saison aus eigenem Anbau im Hofladen angeboten.

!!! Bestellung bitte bis spätestens **Montag, den 19.12.2011** abgeben, mailen oder faxen unter: 07529 / 974720 !!!

Abholtermin: Mittwoch, d. 21.12.2011 von 15.00 bis 19 Uhr