



Meine Bestellung für Marktanner- Rindfleisch 18.12.2021



Name: _____ Telefon: _____

| Bestellmenge | Rindfleisch | | Preis/kg |
|--------------|-------------------------------|--|--------------|
| | Braten, ca. 1 kg | Auch für Sauerbraten geeignet | 24,50 €/kg |
| | Rostbraten, ca. 1 kg | | 34,90 €/kg |
| | Steaks, 2 Stück | Kurzbratfleisch | 34,90 €/kg |
| | Hochrippensteaks, 2 Stück | Durchwachsene, saftige Steaks | 24,90 €/kg |
| | Rinderkotelett, 1 Stück | Sehr großes Steak m. Kn. | 24,50 €/kg |
| | Rinderfilet, ca. 500 g | Das Beste vom Rind | 48,00 €/kg |
| | Bürgermeisterstück, ca. 500 g | Zartes Kochfleisch, ähnlich dem Tafelspitz | 29,90 €/kg |
| | Tafelspitz, ca. 500 g | Zartes, sehnenfreies Fleisch zum Kochen | 29,90 €/kg |
| | Rinderbrust / Siedfleisch | Zum Kochen | 15,90 € / kg |
| | Beinscheiben, 1 Stück | Zum Kochen | 15,90 € / kg |
| | Rouladen, 4 Stück | Kochfertig dünn geschnitten | 26,90 € / kg |
| | Gulasch, ca. 1 kg | Fertig geschnitten | 24,90 € / kg |
| | Hackfleisch vom Rind, 500 g | | 17,90 € / kg |
| | Hackfleischküchle, 4 Stück | Fertig gewürzt und vorgegart | 19,00€ / kg |
| | Rostbratwurst, 2 Paar | Zum Grillen und Braten | 18,90 € / kg |
| | Suppenknochen, 1 Portion | tiefgefroren | 5,90 € / Kg |
| | Rinderleber, 1 Portion | tiefgefroren | 9,00 € / kg |
| | 1/2 Rinderherz | tiefgefroren | 9,00 € / kg |

Das **Rindfleisch** stammt von unserer hofeigenen Mutterkuhherde, die fast das ganze Jahr gemeinsam mit ihren Kälbern auf der Weide verbringt. Nur im Winter, bei Schnee oder Minustemperaturen, gehen die Kühe in unseren Laufstall. Sie können aber weiterhin jederzeit selbst entscheiden, ob sie drinnen oder draußen sein möchten! Bei uns wird kein Tier angebunden, sondern kann im Stroh bei seinem Kälbchen liegen. 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 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 vakuumverpackt und beschriftet, kann daher direkt hygienisch tiefgefroren werden, lästiges Einpacken entfällt. Das frische Hackfleisch sollte am gleichen Tag verarbeitet oder eingefroren werden!

Bei Fragen oder Sonderwünschen bitte einfach anrufen unter:

Tel. 07529/974719 oder eine e-mail schreiben an:

[kontakt@hof-marktanner.de!](mailto:kontakt@hof-marktanner.de)

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.

Nicht abgeholte Bestellungen: Wenn Sie den Abholtermin vergessen haben (kann ja mal passieren), bekommen Sie einen Anruf von uns, wir frieren das Fleisch dann ein. Nicht abgeholte Bestellungen gehen nach einer Woche wieder in den freien Verkauf.

Daher notieren Sie sich den Abholtermin zu Hause, wenn Sie diese Liste abgeben und schicken Sie eine andere Person zum Abholen, wenn Sie wissen, dass Sie nicht da sind! Vielen Dank!

Bestellung bitte bis spätestens **Montag,**
den 13.12.2021 abgeben, mailen oder
faxen unter: 07529 / 974720 !!!

Abholtermin:

Samstag, d. 18.12.2021 von 8.30 bis 13.00 Uhr