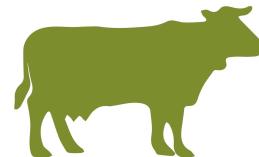
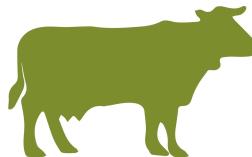
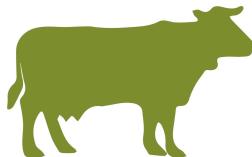


Meine Bestellung für Marktanner-Rindfleisch 30.09.2023



Name: _____ Telefon: _____
e-mail: _____

| Menge | Rindfleisch | | Preis/kg |
|-------|--|--|--------------|
| | Braten, ca. 1 kg | Auch für Sauerbraten geeignet | 25,90 €/kg |
| | Rostbraten, ca. 1 kg | | 34,90 €/kg |
| | Steaks, 2 Stück | Kurzbratfleisch | 34,90 €/kg |
| | Hochrippensteaks, 2 Stück | Durchwachsene, saftige Steaks | 27,90 €/kg |
| | Rib-Eye (aus der Hochrippe) | Zart, leicht durchwachsen | 27,90 €/kg |
| | Flanksteak / Bavette | Mageres Kurzbratfleisch | 27,90 €/kg |
| | Rinderkotelett, 1 Stück | Großes Steak mit Knochen | 27,50 €/kg |
| | Rinderfilet, ca. 500 g | Das Beste vom Rind | 52,00 €/kg |
| | Bürgermeisterstück / Tri Tip ca. 500 g | Zartes Kochfleisch, ähnlich dem Tafelspitz | 29,90 €/kg |
| | Tafelspitz, ca. 500 g | Zartes, sehnensfreies Fleisch zum Kochen | 29,90 €/kg |
| | Rinderbrust / Siedfleisch / Brisket | Zum Kochen, Braten oder Schmoren | 16,90 € / kg |
| | Beinscheiben, 1 Stück | Zum Kochen | 16,90 € / kg |
| | Rouladen, 4 Stück | Kochfertig dünn geschnitten | 29,90 € / kg |
| | Gulasch, ca. 1 kg | Fertig geschnitten | 24,90 € / kg |
| | Hackfleisch vom Rind, 500 g | | 17,90 € / kg |
| | Suppenknochen, 1 Portion | tiefgefroren | 5,90 € / Kg |
| | Rinderleber, Rinderherz | tiefgefroren | 9,00 € / kg |

Unsere Wurstsorten Rostbratwurst, Schübling, Saiten, Landjäger & Lyoner gibt es in den nächsten Wochen ohne Vorbestellung im Hofladen.

Das Rindfleisch stammt von unserer hofeigenen Mutterkuhherde, die fast das ganze Jahr gemeinsam mit ihren Kälbern auf der Weide verbringt. Nur bei großer Hitze oder im Winter 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 Kalb liegen. Wir halten Rinder der einheimischen Rasse „Fleckvieh“, die sich durch robuste und ruhige Tiere sowie eine gute Fleischqualität auszeichnet.

Die Schlachtung wird als Hofschlachtung mit Hilfe einer mobilen Schlachtbox stattfinden. <https://metzgerei-sontag.de/elys/> Die Verarbeitung unserer Produkte findet in der Metzgerei Philipp Sontag in Kifflegg statt. Dies ermöglicht uns für die Tiere und einen ruhigen, stressfreien Schlachtvorgang, außerdem eine qualitativ hochwertige Verarbeitung.

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!

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 abgeholt Bestellungen gehen nach einer Woche 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! Wir haben keine Kapazitäten zum Einfrieren. Vielen Dank!

Bestellung bitte bis spätestens Montag, den 25.09.2023 abgeben, mailen oder faxen unter: 07529 / 974720 !!!

Abholtermin:

Samstag, d. 30.09.2023 von 8.30 bis 13.00 Uhr