



Meine Bestellung für Marktanner- Rindfleisch 16.12.2023



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, sehnenfreies 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-sonntag.de/elys/> Die Verarbeitung unserer Produkte findet in der Metzgerei Philipp Sonntag in Kießlegg 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 abgeholte 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 bitte 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 11.12.2023 abgeben, mailen oder faxen unter: 07529 / 974720 !!!

Abholtermin:

Samstag, d. 16.12.2023 von 8.30 bis 13.00 Uhr