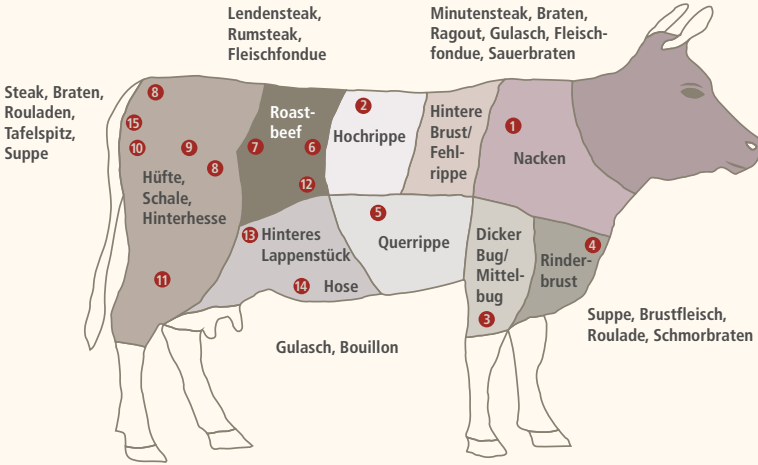


Unser Sortiment vom Weiderind und Wollschwein



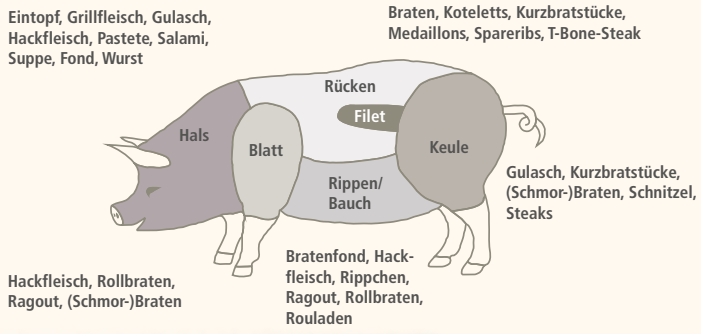
Weiderind



Für Grillen

- 1 Chuck Roll
- 2 Ribeye,
- 3 Tip Blade Roast
- 4 Brisket
- 5 Short Rip
- 6 Rumpsteak
- 7 Tenderloin
- 8 Sirloin
- 9 Tri Tip
- 10 Inside Round
- 11 Outside Flat
- 12 Hanging Tender
- 13 Top Butt Flap
- 14 Flanksteak
- 15 Top Butt Cap

Wollschwein



Bestes Fleisch direkt aus der eigenen Landwirtschaft - nachhaltig & gesund

Unsere Weiderind- und Wollschweinspezialitäten
sind meisterlich und mit viel Sinn für guten
Geschmack hergestellt:
Sie überzeugen mit einzigartiger Spitzenqualität!



Extensive
Landwirtschaft
zum Wohle der
Natur!

Wild

manufaktur

Gosbach

Höchste Qualität ist unser Anspruch

Die Produkte von unseren Weiderindern werden ausschließlich von Tieren, die von Geburt an in unserem landwirtschaftlichen Betrieb aufwachsen, traditionell und handwerklich in unserer Manufaktur hergestellt. Die Tiere erreichen ein Alter von ca. 2 – 2,5 Jahren. Unsere Rinder werden extensiv auf Streuobstwiesen gehalten. Das Futter weist einen hohen Kräuteranteil auf was das Fleisch besonders schmackhaft macht. Ein befreundeter Betrieb gleicher Philosophie und Haltung liefert zeitweilig Fleisch bei. Wir bieten Ihnen ausschließlich Fleisch von Färsen und Ochsen an.

Unsere Rinder, Woll- (auch Mangalitza) und Duroc-Schweine sind 365 Tage an der frischen Luft, mit ausreichend Bewegung und Beschäftigung. Das Mangalitza hat starke Knochen und eine kräftige Muskulatur. Die Ferkel sind gestreift wie die Wildschweinfrischlinge. Das Wollschwein wächst langsamer als moderne Schweine-rassen auf und erreicht ein Alter von ca. 1,5 – 2 Jahren. Gefüttert wird fast ausschließlich aus eigener Erzeugung. Grassilage, Heu, Öhmd, gekochte Kartoffeln und im Sommer frisches Gras. Ab Zeugung der Ferkel durch Natursprung, können wir jeden Schritt nachvollziehen.

Das Tierwohl steht bei uns an höchster Stelle. Damit wird die höchstmögliche Qualität erreicht und ein Produktions-überschuss wird damit verhindert. Das Fleisch unseres Wollschweins schmeckt kraftvoll, ist sehr saftig und das Fett überzeugt durch seinen zarten Schmelz.



Rindfleisch

	kg	€/kg
Rostbraten vorgereift, am Stück oder in Scheiben	ca. 180 – 300 g	33,00 €
Entrecôte vorgereift, in Scheiben	ca. 180 – 300 g	32,00 €
Rinderburger	ca. 100 g/Stück	19,90 €
Steakhüfte vorgereift, für ein saftiges Steak	ca. 220 – 400 g	29,00 €
Rinderfilet vorgereift, ohne Silberhaut am Stück/Scheiben	ca. 180 – 280 g	48,00 €
Brisket gereift	ca. 1,0 – 4,0 kg	19,90 €
Rinderbraten aus der Keule oder Schulter, gut vorgereift	ca. 0,8 – 3,0 kg	17,90 €
Rindergulasch handgeschnitten	ca. 500 g á Pack	16,50 €
Rouladen, geschnitten	ca. 180 – 250 g	16,40 €
Rindergeschnetzeltes, handgeschnitten	ca. 500 g á Pack	16,90 €
Ochschwanz handgeschnitten	ca. 0,8 – 1,5 kg	12,00 €
Rinderbrust mit leichter Fettschicht (Koch- und Siedfleisch)	ca. 0,5 – 3,0 kg	11,50 €
Beinscheiben TK gesägt (Koch- und Siedfleisch)*1	ca. 150 – 250 g	11,00 €
Tafelspitz (Koch- und Siedfleisch)	ca. 0,8 – 2,8 kg	16,50 €
Überwerch (Koch- und Siedfleisch)	ca. 0,5 – 2,0 kg	10,50 €
Rinderhackfleisch	ca. 500 g á Pack	11,80 €



Familienpaket mit Knochen, bestehend aus:

ca. 2 kg Suppen/Soßen Knochen, ca. 3,2 kg Suppenfleisch,
ca. 2,8 kg Rinderbraten, ca. 1-2 kg Rouladen und Steak,
ca. 0,8 kg Hackfleisch

ca. 10 kg

19,80 €/kg

Familienpaket ohne Knochen, bestehend aus:

ca. 3,2 kg Suppenfleisch, ca. 2,8 kg Rinderbraten, ca. 1,6 kg
Rouladen und Steak, ca. 0,8 kg Hackfleisch, ca. 1,6 kg Gulasch

ca. 10 kg

22,00 €/kg

Woll- und Durocschwein**kg****€/kg**

Hals mit reichlich Fett durchzogen	ca. 180 – 300 g	36,90 €
Rücken, ein mageres Stück zum kurz Braten	ca. 100 – 150 g	39,90 €
Schnitzel aus der Keule	ca. 130 – 250 g	32,50 €
Kotelette mit schönem Fettrand	ca. 180 – 300 g	26,00 €
Filet, sehr mager ohne Silberhaut	ca. 300 – 500 g	45,00 €
Spare Ribs vom Hals und Rücken	ca. 150 – 300 g	18,00 €
Bauchrippen, abgeschälte Rippen mit reichlich Fleisch	ca. 0,5 – 1 kg	15,00 €
Krustenbraten von der Schulter, auf Wunsch bereits eingeritzt	ca. 0,8 – 4 kg	14,50 €
Braten aus der Schulter oder Keule	ca. 0,8 – 3,5 kg	18,00 €
Gulasch handgeschnitten	ca. 500 g á Pack	19,50 €
Bauch, fett und saftig	nach Absprache	9,50 €
Haxen	ca. 250 – 650 g	8,00 €

**Schinkenspezialitäten vom Woll- und Durocschwein****€/100 g**

Schinken „Schwarzwälder Art“ auf Wunsch ab 300 g geschnitten		4,99 €
Lachsschinken aus dem Rücken		6,99 €
Schinken aus der Keule, mager		4,99 €
Rückenspeck vom Wollschwein (Paprika- oder weißer Speck) nach „Lardo-Art“		2,59 €
Wollschwein (gerauchter Bauch) nach „Pancetta-Art“		2,59 €
Hals geraucht* ²		4,99 €
Mangalitzaschinkenwurst Dose 200 g	Stückpreis	3,90 €
Mangalitzas Hausmacher Leberwurst Dose 200 g	Stückpreis	3,30 €
Mangalitzas Griebenschmalz mit Röstzwiebeln Glas 140 g	Stückpreis	3,10 €

Gültig ab 01.09.2019. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Verfügbarkeit der einzelnen Produkte und frischem Fleisch kann auf Grund der Haltung der Tiere variieren. Versand nur für nicht kühlpflichtige Produkte. Die Preise für den Versand finden Sie auf unserer Homepage, oder schreiben Sie uns einfach an. Das erweiterte Produktsortiment für Wurstspezialitäten aller Art finden Sie auf unserer Website.

Special Cuts wie Flanksteak, Skirt Steak oder Hanging Tender nur auf Anfrage.

*1 kein Paketversand möglich

*2 in der Grillsaison nicht verfügbar

