



Preise*

in €/kg

VOM ANGUSRIND aus Biologischer Tierhaltung mit Gütesiegel

Unsere Empfehlung: Sortiment ohne Knochen 15,00

(ca. 2,5 kg Gusto, 0,5 kg Faschiertes, 1 kg Wade/Hals, Wange, 1 kg Suppenfleisch)

Sortierung A - Gustostücke! 25,00

(Kugelrose, Tafelstück, weißes Scherzl, Dicke Schulter, Meisel)

Sortierung B - Koch- u. Beinfleisch 8,90

(Bauch, Kruspelspitz, Brustkern, Schalendeckel, Hals)

Lungenbraten	60,00
Beiried	35,00
Rostbraten	32,00
T-bone steak	40,00
Rib eye steak	32,00
Tomahawk Steak	32,00
Hüferl	29,00
Tafelspitz	26,00
Schale	26,00
Hinteres Ausgelöstes	16,00
Rippen geschnitten mit Knochen	5,90
Wade ausgelöst	11,00
Wade geschnitten für Osso bucco	12,00
Schlepp	9,90
Wangen	8,50
Faschiertes	11,00
Leber	8,90
Innereien (Herz, Niere, Milz, Lunge, Zunge)	6,00
Markknochen	3,00

KAMINFELL

Farbe: schwarz, Größe 200 x 170 cm	260,00
Farbe: schwarz, Größe 160 x 140 cm	180,00

*Preise gültig ab Februar 2017 für Ab-Hof-Verkauf in Graz, inkl. 10% MwSt. (Abgabe ab 1 kg im Stück)

Bestellung:

telefonisch unter
(0316)692811 oder 0664/1937942 sowie
per E-mail: bestellung@angusrind-dennig.at oder
office@dennig-ldw.at
Internet: www.angusrind-dennig.at

Abholung:

Adresse: Andritzerreichtraße 160, 8046 Graz

Abholzeit:

Mittwoch 08:00-13:00 Uhr nach Benachrichtigung.
Eine Zustellung oder Versand nach Vereinbarung.

