



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 10,90

(Bauch, Kruspelspitz, Brustkern, Schalendeckel, Hals)

Lungenbraten	65,00
Beiried	38,00
Rostbraten	35,00
T-bone steak	42,00
Rib eye steak	35,00
Tomahawk Steak	32,00
Hüferl	29,00
Tafelspitz	26,00
Schale	26,00
Hinteres Ausgelöstes	16,00
Rippen geschnitten mit Knochen	8,90
Wade ausgelöst	12,00
Wade geschnitten für Osso bucco	12,00
Schlepp	9,90
Wangen	8,50
Faschiertes	12,00
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 März 2018 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.

