



Preise*

in €/kg

VOM ANGUSRIND aus Biologischer Tierhaltung mit Gütesiegel

Unsere Empfehlung: Sortiment ohne Knochen 20,00

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

Sortierung A - Gustostücke! 29,00

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

Sortierung B - Koch- u. Beinfl Fleisch 18,00

(Bauch, Kruspelspitz, Brustkern, Schalendeckel, Hals)

Lungenbraten 81,00

Beiried 45,00

Rostbraten 45,00

T-bone steak 47,00

Rib eye steak 45,00

Tomahawk Steak 40,00

Hüferl 41,00

Tafelspitz 32,00

Schale 30,00

Hinteres Ausgelöstes 27,00

Rippen geschnitten mit Knochen 13,00

Wade ausgelöst 18,00

Wade geschnitten für Osso bucco 19,00

Schlepp 13,00

Wangen 18,00

Faschiertes 16,00

Leber 12,00

Innereien (Herz, Niere, Milz, Lunge, Zunge) 11,00

Markknochen 6,50

KAMINFELL

Farbe: schwarz, Größe ca. 200 x 170 cm 290,00

*Preise gültig ab März 2022 für Ab-Hof-Verkauf in Graz, inkl. 10% MwSt. (Abgabe ab 1 kg im Stück)

Bestellung:

telefonisch unter

0680/144 7162 sowie

per E-mail: bestellung@angusrind-dennig.at

Internet: www.angusrind-dennig.at

Abholung:

Adresse: Andritzerreichstraße 160, 8046 Graz

Abholzeit:

Mittwoch 08:00-16:00 Uhr nach Benachrichtigung.

Eine Zustellung oder Versand nach Vereinbarung.

