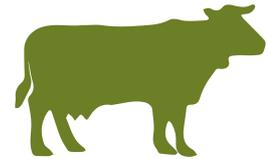
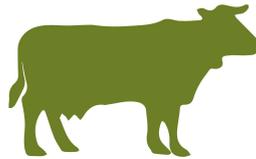
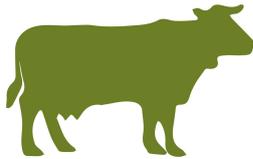




## Meine Bestellung für Marktanner- Rindfleisch 21.10.2017



Name: \_\_\_\_\_ Telefon: \_\_\_\_\_

Bestellmenge	Rindfleisch		Preis/kg
	Braten, ca. 1 kg	Auch für Sauerbraten geeignet	21,00 €/kg
	Rostbraten, ca. 1 kg		32,00 €/kg
	Steaks, 2 Stück	Kurzbratfleisch	32,00 €/kg
	Hochrippensteaks, 2 Stück	Durchwachsene, saftige Steaks	22,00 €/kg
	Rinderkotelett, 1 Stück		22,00 €/kg
	Rinderfilet, ca. 500 g	Das Beste vom Rind	45,00 €/kg
	Bürgermeisterstück, ca. 500 g	Zartes Kochfleisch, ähnlich dem Tafelspitz	25,00 €/kg
	Tafelspitz, ca. 500 g	Zartes, sehnenfreies Fleisch zum Kochen	25,00 €/kg
	Rinderbrust / Siedfleisch	Zum Kochen	13,00 € / kg
	Beinscheiben, 1 Stück		13,00 € / kg
	Rouladen, 4 Stück	Kochfertig dünn geschnitten	22,00 € / kg
	Gulasch, ca. 1 kg	Fertig geschnitten	18,00 € / kg
	Hackfleisch vom Rind, 500 g		16,00 € / kg
	Hackfleischküchle, 4 Stück		18,00€ / kg
	Rostbratwurst, 2 Paar	Zum Grillen und Braten	17,00 € / kg

Bei Interesse an Innereien wie Leber, Herz oder auch Suppenknochen und Ochschwanz sprechen Sie uns bitte an!

## Abholtermin:

Samstag, den 21.10.2017 von 8.30 bis  
13.00 Uhr

Das Rindfleisch stammt von unserer hofeigenen Mutterkuhherde, die den ganzen Sommer gemeinsam mit ihren Kälbern auf der Weide verbringt. Wir halten Rinder der einheimischen Rasse „Fleckvieh“, die sich durch robuste und ruhige Tiere sowie eine gute Fleischqualität auszeichnet.

Die Schlachtung und Verarbeitung unserer Produkte findet in der Bio-zertifizierten Metzgerei Binger in Waldburg statt. Dies ermöglicht uns kurze Transportwege für die Tiere und einen ruhigen, stressfreien Schlachtvorgang, außerdem eine qualitativ hochwertige Verarbeitung mit ausschließlich biologischen Zutaten (Gewürze,...).

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](mailto: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.

!!! Bestellung bitte bis spätestens

Montag, den 16.10.2017 abgeben, mailen  
oder faxen unter: 07529 / 974720 !!!

## Abholtermin:

Samstag, d. 21.10.2017 von 8.30 bis 13.00 Uhr