

Meine Bestellung für Marktanner- Rindfleisch 16.04.2022



Name: _____ Telefon: _____

Bestellmenge	Rindfleisch		Preis/kg
	Braten, ca. 1 kg	Auch für Sauerbraten geeignet	24,50 €/kg
	Rostbraten, ca. 1 kg		34,90 €/kg
	Steaks, 2 Stück	Kurzbratfleisch	34,90 €/kg
	Hochrippensteaks, 2 Stück	Durchwachsene, saftige Steaks	24,90 €/kg
	Rinderkotelett, 1 Stück	Sehr großes Steak m. Kn.	24,50 €/kg
	Rinderfilet, ca. 500 g	Das Beste vom Rind	48,00 €/kg
	Bürgermeisterstück, ca. 500 g	Zartes Kochfleisch, ähnlich dem Tafelspitz	29,90 €/kg
	Tafelspitz, ca. 500 g	Zartes, sehnenfreies Fleisch zum Kochen	29,90 €/kg
	Rinderbrust / Siedfleisch	Zum Kochen	15,90 € / kg
	Beinscheiben, 1 Stück	Zum Kochen	15,90 € / kg
	Rouladen, 4 Stück	Kochfertig dünn geschnitten	26,90 € / kg
	Gulasch, ca. 1 kg	Fertig geschnitten	24,90 € /kg
	Hackfleisch vom Rind, 500 g		17,90 € /kg
	Hackfleischküchle, 4 Stück	Fertig gewürzt und vorgegart	19,00€ / kg
	Rostbratwurst, 2 Paar	Zum Grillen und Braten	18,90 € / kg
	Suppenknochen, 1 Portion	tiefgefroren	5,90 € / Kg
	Rinderleber, 1 Portion	tiefgefroren	9,00 € / kg
	1/2 Rinderherz	tiefgefroren	9,00 € / kg

Das Rindfleisch stammt von unserer hofeigenen Mutterkuhherde, die fast das ganze Jahr gemeinsam mit ihren Kälbern auf der Weide verbringt. Nur im Winter, bei Schnee oder Minustemperaturen, gehen die Kühe in unseren Laufstall. Sie können aber weiterhin jederzeit selbst entscheiden, ob sie drinnen oder draußen sein möchten! Bei uns wird kein Tier angebunden, sondern kann im Stroh bei seinem Kälbchen liegen. 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 Metzgerei Binger in Waldburg statt. Dies ermöglicht uns kurze Transportwege für die Tiere und einen ruhigen, stressfreien Schlachtvorgang, außerdem eine qualitativ hochwertige Verarbeitung mit 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.

Nicht abgeholte Bestellungen: Wenn Sie den Abholtermin vergessen haben (kann ja mal passieren), bekommen Sie einen Anruf von uns, wir frieren das Fleisch dann ein. Nicht abgeholte Bestellungen gehen nach einer Woche wieder in den freien Verkauf.

Daher notieren Sie sich den Abholtermin zu Hause, wenn Sie diese Liste abgeben und schicken Sie eine andere Person zum Abholen, wenn Sie wissen, dass Sie nicht da sind! Vielen Dank!

Bestellung bitte bis spätestens **Montag,**
den 11.04.2022 abgeben, mailen oder
faxen unter: 07529 / 974720 !!!

Abholtermin:

Samstag, d. 16.04.2022 von 8.30 bis 13.00 Uhr