

PREISLISTE

DIREKT AB HOF:
DEXTER-RINDFLEISCH
AUS GANZJÄHRIGER
WEIDEHALTUNG



Pos.	Bez.	Verpackungseinheit	Preis
1	Filet*	2 St. [ca. 0,3 kg]	69,-/kg
2	Rumpsteak/Roastbeef*	2 St. [ca. 0,5 kg]	49,-/kg
3	Hüftsteak*	2 St. [ca. 0,5-0,9 kg]	39,-/kg
4	Entrecôte*	2 St. [ca. 0,8 kg]	49,-/kg
5	T-Bone-Steak [dry-aged]**	ca. 0,8 kg	59,-/kg
6	Rinderbäckchen	ca. 1,1 kg	29,-/kg
7	Schmorfleisch	ca. 1,2 kg	27,-/kg
8	Schaukelbraten	ca. 1,2 kg	27,-/kg
9	Rinderbraten	ca. 0,7-1 kg	27,-/kg
10	Falsches Filet	ca. 1,5 kg	29,-/kg
11	Rindergulasch	ca. 1 kg	29,-/kg
12	Tafelspitz	ca. 1,4 kg	29,-/kg
13	Rouladen	4 St. [ca. 0,7kg]	29,-/kg
14	Beinscheibe	2 St. [ca. 0,7-1,4 kg]	19,-/kg
15	Markknochen	ca. 0,5 kg	9,-/kg
16	Querrippe	ca. 0,5 - 0,7 kg	27,-/kg
17	Rinderhack	ca. 0,5 kg	18,-/kg
18	Rinder-Leberwurst	160-g-Glas	4,5/Glas
19	Rinder-Salami	ca. 0,25 kg	9,-/St.
20	Rinder-Bratwurst	5 St. [0,5 kg]	24,-/kg
21	Rinder-Merguez	10 St. [ca. 0,5 kg]	27,-/kg
22	Rinder-Knacker	5 St. [ca. 0,2 kg]	27,-/kg
23	Burgerpatties	4 St. [ca. 0,5 kg]	27,-/kg
24	Innereien & Spezialitäten (Leber, Herz, Niere, Zunge)		9,-/kg

* **Wet-Aging** Damit Steak-, Edel- bzw. Kurzbratstücke vom Rind zart und aromatisch werden, brauchen sie eine Reifezeit. Dazu das gefrorene Fleisch im Kühlschrank auftauen und anschließend 2-3 Wochen ruhen lassen.

** Das **T-Bone-Steak** ist schon etwas vorgereift, sollte aber auch vor Verzehr noch gut eine Woche im Kühlschrank liegen.

Bestellungen Tel. 03378 2062036 | Mob. 0175 2965929 | info@kietzer-landhof.de
Abholung nach Terminabsprache in 14974 Ludwigsfelde OT Gröben, Am Fischerkietz 7

