



Preise*

in €/kg

VOM ANGUSRIND aus biologischer Tierhaltung mit Gütesiegel

Unsere Empfehlung: Sortiment ohne Knochen 23,00

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

Sortierung A - Gustostücke! 33,00

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

Sortierung B - Koch- u. Beinfleisch 21,00

(Bauch, Kruspelspitz, Brustkern, Schalendeckel, Hals)

Lungenbraten 89,00

Beiried 51,00

Rostbraten 51,00

T-Bone Steak 53,00

Rib Eye Steak 50,00

Tomahawk Steak 45,00

Hüferl 46,00

Tafelspitz 36,00

Schale 34,00

Hinteres Ausgelöstes 30,00

Rippen geschnitten mit Knochen 15,00

Wade ausgelöst 21,00

Wade geschnitten für Osso bucco 23,00

Schlepp 15,00

Wangen 21,00

Faschiertes 18,00

Leber 14,00

Innereien (Herz, Niere, Milz, Lunge, Zunge) 12,00

Markknochen 9,00

KAMINFELL auf Anfrage

Farbe: schwarz, Größe ca. 200 x 170 cm 340,00

*Preise gültig ab Februar 2025 für Ab-Hof-Verkauf in Graz, inkl. 10% MwSt.

Bestellung:

telefonisch unter

0664/26 09 412

per E-mail: bestellung@denningangus.at

Internet: www.denningangus.at

Abholung:

Adresse: Andritzer Reichsstraße 160, 8046 Graz

Öffnungszeiten Hofladen:

Mo - Fr 8:00 - 13:00 oder nach Vereinbarung

