

Hausschlachtung Zerlegung Rind

Artikel	Option 1	Option 2	
Beine	Ja (in Scheiben)	Hack	
Suppenfleisch	Ja	Gulasch/ Hack	
Braten aus dem Vorderviertel	Ja	Gulasch/Hack	
Rindernacken/Hals	Suppenfleisch	Gulasch/Hack	
Rumpsteak	im Stück	in Scheiben	
Filet	im Stück	in Scheiben	
T-Bone	ja (ja dann kein Filet)	nein	
Tafelspitz	ja	Gulasch	
Braten aus dem Hinterviertel	Ja	Gulasch/ Rouladen	
Hüfte	Braten	Steak	
Wurstproduktion <i>mindestens 20 kg Fleisch</i>	Mettwurst ()kg	Bratwurst ()kg	Griller()kg
	Verpackung: 1€/Tüte	10er/ 5er/ohne	10er/5er/ohne

Sonderwünsche:

Ansprechpartner (Name;Telefon;E-Mail):

Zur Info: Innereien, Ochenschwanz, Rinderbäckchen Abholung 1-2 Tage nach Schlachtung