



Preisliste

Schubiola BIO-Weiderindfleisch vom Aberdeen Angus

	€/100g
Back Ribs, zum Grillen ähnlich wie Spare Ribs	0,81
Beinflfleisch	1,35
Beinscherzel, zum Grillen oder als Braten im Ganzen	2,32
Beiried	3,22
Bratenfleisch	2,11
Faschiertes, tiefgekühlt in der 500g-Packung	1,12
Filetsteak oder -teilstück	6,59
Flanksteak	2,02
Fledermaus, zum Kurzbraten, ca. 150g	1,98
Gemischtes Paket (4kg Rindfleisch mit Stücken zum Braten, Sieden, für Gulasch sowie Faschiertem, dazu 1kg Knochen geschenkt, alle Fleischstücke einzeln vakuumiert und beschriftet)	15,7
Gulaschfleisch	1,65
Hochrippe, zum Kurzbraten oder für saftigen Braten	2,92
Hochrippensteaks	3,22
Hanging Tender, Herzzapfen zum Kurzbraten, intensives Aroma	2,22
Hinteres Ausgelöstes, für deftige Schmorgerichte	1,75
Hüferl	2,52
Hüftsteaks, 150-250g	2,82
Lungenbraten, im Ganzen	6,01
Ochsenschlepp	0,86
Rib-Eye Steak, 3cm dick, etwa 300g	3,58
Rindschnitzel geschnitten	2,31
Rostbraten	3,28
Rouladen geschnitten	2,41
Rumpsteak, 3cm dick, etwa 300g	3,52
Schulterscherzel	2,05
Short Ribs sous-vide, schonend vorgegart, für Beef-Ribs aus dem Ofen	1,45
Siedefleisch	1,75
Skirt Steak, Kronfleisch zum Kurzbraten, intensives Aroma	2,22
Suppenknochen	0,31
Tafelspitz	2,25
Wangerl	1,51