

Artikel	Zubereitung	€/kg	Bestellung	Artikel	Zubereitung	€/kg	Bestellung	Artikel	Zubereitung	€/kg	Bestellung
Bio- Rindfleisch				Schweinsschulter				Bio - Kalbfleisch			
Vorderes											
Beinflfleisch	mit Knochen	9,40		Schweins	ohne Knochen	10,70		Kalbsbeuschel m. Herz (Stk.)		13,20	
	ohne Knochen	10,90		Schulter	geschnitten	11,20		Kalbsbrust	wie gewachsen	12,40	
Kügerl	im Ganzen	10,90		Vordere Stelze	nicht ausgelöst	7,80			untergriffen	13,40	
	geschnitten	11,40			ausgelöst/m.Kn.	8,30			ausgelöst	17,40	
Tristel	im Ganzen	10,40			ausgelöst/geschnitten/n	8,60			mit Semmelfülle	10,00	
	geschnitten	10,90		Schweinschlögel				Kalbsfilet		55,00	
Wade	im Ganzen	10,90		Fledermaus		13,70		Kalbsbshals	ausgelöst/oh. Kn.	17,00	
	geschnitten	11,40		Hintere Stelze	nicht ausgelöst	6,80		Kalbskoteletts		20,90	
Hinteres					ausgelöst/m.Kn.	7,30		Kalbsleber	im Ganzen	20,60	
Dicke Schulter		16,30			ausgelöst/geschnitten/n	7,60			auf Schnitzel	22,90	
H.Ausgelöste im Ganzen		16,30		Schale	im Ganzen	14,00			geschnetzelt	22,90	
Hinteres	geschnitten	16,30		ohne Deckel	geschnitten	15,90		Kalbsnierenb	im Ganzen	20,90	
Mageres Meisl		17,30			geschnetzelt	15,90			ausgelöst	34,10	
Schulterschierzl		17,30		Schnitzelteile	im Ganzen	12,60			gerollt	34,10	
Gusto					geschnitten	13,70			gerollt/mit Niere	32,00	
Hüftsteak	im Ganzen	16,70			geschnetzelt	13,70		Kalbsschale	im Ganzen	35,80	
	geschnitten	17,70		Bauchteil					auf Schnitzel	42,40	
Schnitzelteile	im Ganzen	18,00		Bauchfleisch	wie gewachsen	9,70			geschnetzelt	42,40	
	geschnitten	19,90			geschröpft	10,00		Kalbsschnitz.	im Ganzen	25,20	
Schwarzes	im Ganzen	20,00			geschröpft/untergriffen	10,20			auf Schnitzel	26,60	
Scherztl	geschnitten	20,90			geschnitten	10,20			geschnetzelt	26,60	
Tafelspitz		21,90			ausgelöst/m.Kn.	11,70		Kalbsschulter	im Ganzen	19,90	
Englischer				Ripperl		11,40			auf Gulasch	20,90	
Beiried	im Ganzen	28,90		Karree				Kalbsvögerl	im Ganzen	17,40	
	geschnitten	30,90		Karree kurz	im Ganzen/m. Knochen	14,90			auf Gulasch	18,40	
Lungenbrater	im Ganzen	47,10			im Ganzen/m. Kn./ausg	15,40		Osso buco		23,00	
	geschnitten	51,10			auf Kotelett geschnitten	15,40		Bio - Schinken und Bio - Wurstwaren			
Rostbraten	im Ganzen	20,90			auf Steak geschnitten	18,90		Bauchspeck	im Ganzen	12,80	
	geschnitten	22,90			jung	12,80			geschnitten	13,50	
Knochen					jung/geschröpft	13,10		Italienischer	im Ganzen	39,50	
Fleischknochen		7,30			jung/geschröpft/ausg.	16,00		Prosciutto	geschnitten	40,00	
Markknochen		5,70		Karree lang	im Ganzen/m. Knochen	13,40		Geselchtes	im Ganzen	12,90	
SchweinsInnereien und Anderes					im Ganzen/m. Kn./ausg	13,90		Putenextra	im Ganzen	11,70	
S-beuschel m. Herz (Stk.)		6,20			auf Kotelett geschnitten	13,90			geschnitten	12,40	
Schweinskopf (Stk.)		3,00			auf Steak geschnitten	16,90		Putenlyoner	im Ganzen	14,10	
Schweins	im Ganzen	7,10			jung	12,60			geschnitten	14,80	
Leber	auf Schnitzel	7,60		Schopfpaten	im Ganzen/m. Knochen	11,60		Puten	im Ganzen	21,00	
	geschnetzelt	8,10			im Ganzen/m. Kn./ausg	12,10		Schinken	geschnitten	21,70	
Faschirtes gemischt		7,90			auf Kotelett geschnitten	12,10		Rindersaft	im Ganzen	20,70	
Bio - Geflügel					auf Steak geschnitten	14,00		Schinken	geschnitten	21,40	
Huhn				Schweinsfilet		23,90		Beinschinken	im Ganzen	20,70	
Freilandhuhn	im Ganzen	9,70		Bio - Lammfleisch					geschnitten	21,40	
Hühnerfilet	ohne Haut	21,20		Lammbrust	auf Ragout geschnitten	8,00		Leberkäse		8,10	
Hühnerkeule		12,30			im Ganzen/m. Knochen	11,00		Käseleberkäse		9,60	
Pute					im Ganzen/m. Kn./ausg	12,40		Putenleberkäse		10,70	
Putenbrust	im Ganzen	24,00			auf Kotelett geschnitten	12,00		Grillwürstel		14,10	
	auf Schnitzel	25,90		Lammrücken	im Ganzen/m. Knochen	23,10		Käsekrainer		14,80	
	geschnetzelt	25,90			auf Kotelett geschnitten	24,10		Putenbratwürstel		17,10	
Puten	wie gewachs.	9,00			Lammschlögel	im Ganzen		Putenfrankfurter		16,10	
Oberkeule	gerollt	12,00			gerollt/m.Kn.	22,80		Putenknacker		15,10	
	ausgelöst	12,00			ausgelöst/m.Kn.	22,80					
				Lammschulter	im Ganzen	12,00					
					gerollt	16,90					
					ausgelöst	16,90					

