



Wir nehmen Ihre Bestellung gerne telefonisch unter (0664) 455 24 18 oder per Mail unter [info@biohof-spachl](mailto:info@biohof-spachl) entgegen und liefern Ihnen Ihr Biofleisch in der Region frei Haus.

Preis Euro/kg

<b>Lungenbraten</b> (Filet)	<b>49,00</b>	<b>Schulterschmelz</b>	<b>18,00</b>
<b>Beiried</b>	<b>30,00</b>	<b>Schulterspitz</b>	<b>18,00</b>
<b>Rumpsteak</b> (Beiried)	<b>34,00</b>	<b>Brustkern</b>	<b>16,00</b>
<b>Rostbraten</b>	<b>28,00</b>	<b>Federl</b>	<b>16,00</b>
<b>Rib-Eye-Steak</b> (Rostbraten)	<b>37,00</b>	<b>Gulaschfleisch</b>	<b>14,00</b>
<b>Hüferl</b>	<b>20,00</b>	<b>Kochfleisch</b>	<b>14,00</b>
<b>Hüfersteak</b>	<b>28,00</b>	<b>Ochsenschlepp (Schweif)</b>	<b>8,00</b>
<b>Zapfen</b>	<b>20,00</b>	<b>Rinderbraten</b>	<b>19,00</b>
<b>Flank-Steak</b>	<b>28,00</b>	<b>Rindsschnitzel</b>	<b>20,50</b>
<b>Skirt-Steak</b>	<b>28,00</b>	<b>Rindsrouladen</b> (= dünnes Rindsschnitzel)	<b>20,50</b>
<b>Hanging Tender</b>	<b>28,00</b>	<b>Rind Mischpaket</b> ohne Knochen	<b>17,00</b>
<b>Tafelspitz</b> (Tafelstück)	<b>19,00</b>	<b>Suppenknochen</b>	<b>0,00</b>
<b>Schwarzes Schmelz</b>	<b>19,00</b>	<b>Rindszunge</b>	<b>7,50</b>
<b>Weißes Schmelz</b>	<b>20,00</b>	<b>Rinderleber</b>	<b>2,50</b>
<b>Wadshinken</b>	<b>14,00</b>	<b>Rinderbeuschel</b>	<b>2,00</b>
<b>Hals</b>	<b>14,00</b>	<b>Rinderniere</b>	<b>2,50</b>
<b>Rippe ausgelöst</b> (Scherrippe)	<b>14,00</b>	<b>Rinderwangerl</b>	<b>14,00</b>
<b>Faschiertes</b>	<b>14,00</b>	<b>Vakuumverpackung</b> (pro Einheit)	<b>0,50</b>
<b>Burger Patties</b> (vorgefrosten)	<b>3,40</b> /Stk. (180g) <b>2,80</b> /Stk. (125g)	<b>Apfelsaft (1 Liter)</b>	<b>2,80</b>
<b>„Dicke Schulter“</b>	<b>19,50</b>	<b>Honig (500g)</b>	<b>7,50</b>
<b>Schultermeisel</b>	<b>18,00</b>	<b>Cremehonig (500g)</b>	<b>8,60</b>



## Welches Fleischstück eignet sich zum:

### Braten

- 1 Schulter
- 2 Beiried
- 2a Lungenbraten
- 3 Schlegel
- 3b Weißes Scherzel
- 3c Schwarzes Scherzel
- 7a Bugschnittel
- 9 Rostbraten

### Dünsten

- 1 Schulter
- 3a Zapfen
- 3b Weißes Scherzel
- 3c Schwarzes Scherzel
- 6 Hals
- 7 Wadschinken
- 8 Tafelstück mit Tafelspitz
- 9 Rostbraten

### Kochen

- 1 Schulter
- 1b Kruspelspitz
- 4 Dünne Wamme
- 5 Brustkern
- 8 Tafelstück mit Tafelspitz
- 10 Beinfl Fleisch
- 11 Hochrücken
- 12 Ochsenfleisch

### Grillen

- 2 Beiried
- 2a Lungenbraten
- 9 Rostbraten

