

HAUSRUCKWAGYU - gesund & guat

**100% WAGYU
100% GESCHMACK**

Tier: AT 523492928 reinrassiger WAGYU - Ochse AT 523485128 Kuh
Name: HWA Adam Engelbrecht u Heidi
Geboren : 8.10.2015 am Betrieb, Weidehaltung,
Schlachtung: voraussichtlich 5. u. 12 November 2018
Verfügbar: ab 6. u. 14. Dezember 2018

	Bezeichnung		abgepackt	per Pkg. ca.	Preis per kg
4-5 + Vac	Filet/Filetsteak				229,00 €
4-5 + Vac	Ribeye Steak		ca. 250 g – 600 g	42,00 €	169,00 €
4-5 + Vac	Tomahawk Steak auf Bestellung		800 - 1200 g		149,00 €
4-5 + Vac	Rostbraten	im Stück			169,00 €
4-5 + Vac	Rump Steak (Beiried)		ca. 250 g – 450 g	42,00 €	169,00 €
4-5 + Vac	Beiried	im Stück			169,00 €
4 + Vac	Rib Roast / Haussteak, (Vordere Hochrippe)	ca. 250 – 400 g	1 St		109,00 €
4 + Vac	Hüftsteak Medaillons (Shirlon Steak)		ca. 150 g 2er Pg	33,00 €	89,00 €
4 + Vac	Skirt Steak	Ca. 1200 g	1 St		55,00 €
3 + Vac	Flank Steak	Ca. 500-800 g	1 St		49,00 €
4-5 + Vac	Tafelspitz – Picanha		Ca. 1 kg		79,00 €
4 + Vac	Tafelspitz		ca. 1 kg		69,00 €
4 + Vac	Rinderbraten		0,5 -1 kg		59,00 €
4 + Vac	Hüferl		ca. 1 kg		59,00 €
4 + Vac	Schulterscherzl		ca. 1 kg		59,00 €
4 + Vac	Metzgerstück		ca. 400 g	20,00 €	49,00 €
4 + Vac	Rouladen (Schnitzel auf Bestellung)	ca. 70 - 125 g	5er, 3er, 2er		39,00 €
4 + Vac	Schmorbraten		0,5 -1 kg		35,00 €
3	Burgerloaberl handgemacht TK	ca. 150 g	2 x 150 g	9,00 €	30,00 €
3	Burgerloaberl handgemacht TK aus 100% Wagyufleisch ohne Zusätze	ca. 150 g	5 x 150 g	22,50 €	30,00 €
3	Faschiertes TK		500 g	14,00 €	28,00 €
4 + Vac	Kochfleisch		0,5kg u. 1 kg		19,00 €
4 + Vac	Schermrippe		0,5kg u. 1 kg		19,00 €
3-4 + Vac	Gulaschfleisch	geschnitten	0,5 kg	9,50 €	19,00 €
3-4 + Vac	Gulaschfleisch	im Ganzen	1 kg 0,5 kg	19,00 €	19,00 €
4	Pastrami gedämpft und geräuchert		ca.250 – 500 g		59,00 €
	Wagyuspeck	ab März			69,00 €
	Walitzal Würstel zum Abbeißen	Stk ca. 50 g			35,00 €
3	Rohwürstel reines Wagyufleisch u. Gewürze	2 stk ca. 200 g			35,00 €
3	Walitzal Rohwürstl Wagyu trifft Mangalitzal	2 stk ca. 150 g			35,00 €
	Neu Wagyu Salami	ca. 250 g			45,00 €
3-4 + Vac	Probierpaket ca. 3 kg (Braten-, Schmor-, Gulasch- Kochfleisch je ca. 500 g 1 Pg Rouladen, 1 Pg Walitzal)	Zusammenstellung kann nach Verfügbarkeit variieren		ca. 99,00	33,00 €
	Neu Rilletes im Glas natur u. Preiselbeer	167 ml			12,00 €/Stk
	Wagyufell in der Region gegerbt	auf Bestellung			550,00 €

Preisangaben zu den Packungsgrößen sind Richtwerte, das Fleisch wird einzeln bzw. als Packung verwogen und dem Kilopreis entsprechend verrechnet. Bis zur Zerlegung können wir Teilgröße und Menge/Pkg nach Wunsch konfektionieren.
TK = Tiefgekühlt

Tipp: Steak's nur rare oder medium zubereiten,

Das Fleisch ist je nach Teil 3 - 5 Wochen am Knochen gereift und küchenfertig.

Info und Fragen: info@hausruckwagyu.at, Diana u. Hubert Huemer, Aigen 9, 4904 Atzbach

Tel: Diana: 0676 821255457 aktualisiert 9.10.2018

