



**-Hof Klaus Sindlinger**

DE-022-Öko-Kontrollstelle

Seit über 30 Jahren biologisch-dynamischer Landbau

www.hof-sindlinger.de

**Anschrift:**

Gärtringer Straße 33  
71116 Gärtringen-Rohrau

**E-Mail:**

kathrin.sindlinger@t-online.de

Hiermit bestelle ich verbindlich zur Abholung am

**Samstag, 11.11.2023 zwischen 15.00 – 16.00 Uhr**

**Samstag, 25.11.2023 zwischen 15.00 – 16.00 Uhr**

## Fleisch vom Galloway-Rind

\_\_\_\_\_ 1/8 Rind ca. 25 kg (19,50 €/kg)

\_\_\_\_\_ Paket Rindfleisch ca. 13 kg (20,00 €/kg)

\_\_\_\_\_ Tüten (5L) Suppenknochen (Im Preis für Fleisch-Paket bzw. 1/8 Rind kostenlos enthalten – ohne Fleischbestellung 5,00€/kg)

\_\_\_\_\_ kg *zusätzliches* Hackfleisch (17,00 €/kg)

Die Bestellung von Hackfleisch kann auch ohne die Bestellung eines Fleischpaketes bzw. 1/8-Rind erfolgen.

## Vakuumieren

Fleischpaket und 1/8-Rind in haushaltsüblichen Portionen zum sofortigen eingefrieren

\_\_\_\_\_ Paket mit ca. 13 kg: 40,00 €      \_\_\_\_\_ 1/8-Rind mit ca. 25 kg: 80,00 €

## Zusätzliches Hackfleisch

\_\_\_\_\_ St. á 250g – 0,80 €/Beutel      \_\_\_\_\_ St. á 500g – 0,80 €/Beutel

**Rinderfett** zum braten, frittieren und backen      \_\_\_\_\_ x 200g-Glas (4,00 €)

## **Grillwürste**, vakuumiert und tiefgefroren – 70% Galloway-Rind und 30% Schwein

\_\_\_\_\_ 1 Paar **Rote** (á 5,50 €)      \_\_\_\_\_ 1 Paar **Rostbratwurst** (á 6,50 €)

\_\_\_\_\_ 2 Paar **Rote** (á 10,00 €)      \_\_\_\_\_ 2 Paar **Rostbratwurst** (á 12,00 €)

## **Sonstige Wurst**

**Bauernbratwürste** – 100% Galloway-Rind      \_\_\_\_\_ x 1 Paar vakuumiert (2,80 €)

**Salami** – 100% Galloway-Rind      \_\_\_\_\_ x 1 Stück vakuumiert (14,00 €)

**Chili-Salami** – 100% Galloway-Rind      \_\_\_\_\_ x 1 Stück vakuumiert (14,00 €)

**Dosenwurst** – 70% Galloway-Rind und 30% Schwein

\_\_\_\_\_ **Bierwurst** (3,50 €/200g-Dose)      \_\_\_\_\_ **Schinkenwurst** (3,50 €/200g-Dose)



**-Hof Klaus Sindlinger**

DE-022-Öko-Kontrollstelle

Seit über 30 Jahren biologisch-dynamischer Landbau

www.hof-sindlinger.de

**Anschrift:**

Gärtringer Straße 33  
71116 Gärtringen-Rohrau

**E-Mail:**

kathrin.sindlinger@t-online.de

## Innereien vom Galloway-Rind

Vakuuiert und tiefgefroren. Bitte geben Sie die Portionsgröße je Vakuum-Beutel an.

\_\_\_\_\_ kg **Leber** (10,00 €/kg)

\_\_\_\_\_ St. **Zunge** (10,00 €/kg)

\_\_\_\_\_ St. **Herz** (10,00 €/kg)

\_\_\_\_\_ St. **Niere** (10,00 €/kg)

\_\_\_\_\_ St. (ca.500g) **Bäckchen** (25,00 €/kg)

\_\_\_\_\_ St. **Ochsenschwanz** (12,90 €/kg)

## Kartoffeln

**Rosara – vorw. festkochend**

**Antonia - festkochend**

**Talent – mehlig kochend**

\_\_\_\_\_ 2 kg (4,50 €)

\_\_\_\_\_ 2 kg (4,50 €)

\_\_\_\_\_ 2 kg (4,50 €)

\_\_\_\_\_ 5 kg (10,00 €)

\_\_\_\_\_ 5 kg (10,00 €)

\_\_\_\_\_ 5 kg (10,00 €)

\_\_\_\_\_ 12 kg (20,00 €)

\_\_\_\_\_ 12 kg (20,00 €)

\_\_\_\_\_ 12 kg (20,00 €)

**Backblechsnell´r** (Schnell´r = schwäbisches Wort für Murren)

Kleine Kartoffeln – hervorragend als Raclette-Kartoffel geeignet oder für folgende Rezeptidee:

Die kleinen Kartoffeln waschen und je nach Größe halbieren oder vierteln. Mit Öl, Semmelbröseln und Gewürzen nach Wahl (Salz, Pfeffer, Kümmel, Rosmarin, Paprika etc. vermengen und bei 180 – 200 Grad im Ofen knusprig backen.

\_\_\_\_\_ 1 kg Rosara (2,00 €)

\_\_\_\_\_ 1 kg Antonia (2,00 €)

## Zwetschgenschnaps

\_\_\_\_\_ Fl. 0,7l (15,00 €)

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Straße, PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_