

Hiermit bestelle ich zur Abholung am **Donnerstag, 26.02.2026 zwischen 18.00 – 19.00 Uhr:**

Fleisch vom Galloway-Rind

_____ **ca. 7 kg Paket Rindfleisch** (22,50 €/kg)

Beinhaltet ca.: 1kg Suppenfleisch, 1,2kg Hochripp und Brustkern, 2,5kg Braten, 1,5kg Hackfleisch, 250g Rouladen, 400g Hüftsteaks, 2 St. Rostbraten

Ergänzung des 7kg-Pakets nach Verfügbarkeit und auf Bestellung um:

_____ g Tafelspitz (27,00€/kg) _____ kg zusätzliches Hackfleisch (17,00€/kg)

_____ g Filet (54,00€/kg) _____ Tüten Suppenknochen á 5L (kostenlos)

☐ Vakuumieren des 7kg-Pakets in haushaltsübliche Portionen (25,00€/Paket)

☐ Vakuumieren zusätzlich bestelltes Hackfleisch, Tafelspitz, Filet

_____ St. á 250g (0,80 €/Beutel) _____ St. á 500g (0,80€/Beutel)

_____ **ca. 13 kg Paket Rindfleisch** (20,00 €/kg)

Beinhaltet ca.: 1kg Suppenfleisch, 2kg Hochripp und Brustkern, 4kg Braten, 2kg Hackfleisch sowie 4kg Tafelspitz, Rouladen, Beinscheiben, Rostbraten und Filet

Ergänzung des 13kg-Pakets nach Verfügbarkeit und auf Bestellung um:

_____ Tüten Suppenknochen á 5L (kostenlos) _____ kg zusätzliches Hackfleisch (17,00€/kg)

☐ Vakuumieren des 13kg-Pakets in haushaltsübliche Portionen (40,00€/Paket)

☐ Vakuumieren zusätzlich bestelltes Hackfleisch

_____ St. á 250g (0,80 €/Beutel) _____ St. á 500g (0,80€/Beutel)

_____ **ca. 25 kg Paket Rindfleisch** (19,00 €/kg)

Ergänzung des 25kg-Pakets nach Verfügbarkeit und auf Bestellung um:

_____ Tüten Suppenknochen á 5L (kostenlos) _____ kg zusätzliches Hackfleisch (17,00€/kg)

☐ Vakuumieren des 25kg-Pakets in haushaltsübliche Portionen (75,00€/Paket)

☐ Vakuumieren zusätzlich bestelltes Hackfleisch

_____ St. á 250g (0,80 €/Beutel) _____ St. á 500g (0,80€/Beutel)

Unabhängig von der Bestellung eines Fleischpaketes erhalten Sie **an diesem Termin auf Bestellung:**

Suppenknochen _____ Tüten á 5L (8,00€/Tüte)

Hackfleisch _____ kg (18,00 €/kg) **Vakuumieren** (0,80 €/Beutel): _____ St. á 250g _____ St. á 500g

Beinscheiben _____ St. (16,50 €/kg) **Vakuumieren** (0,80 €/Beutel): _____ St.

Unabhängig von der Bestellung eines Fleischpaketes erhalten Sie **an diesem Termin auf Bestellung:**

Innereien vom Galloway-Rind

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

_____ kg **Leber** (10,00 €/kg)

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

_____ St. **Herz** (10,00 €/kg)

_____ St. **Niere** (ca.500g) (10,00 €/kg)

Wurst

Salami – 100% Galloway-Rind

_____ x 1 Stück vakuumiert ca. 480g (5,90 €/100g)

Salami – 100% Galloway-Rind

_____ x 1/2 Stück vakuumiert ca. 240g (5,90 €/100g)

Schinkenwurst – 70% Galloway-Rind/30% Schwein

_____ Dosen á 200g (3,50 €/Dose – ab 4 Dosen 3,00 €/Dose)

Grillwürste

 - vakuumiert und tiefgefroren - 70% Galloway-Rind/30% Schwein

_____ 2Paar **Rote** – (10,00 €/2 Paar)

_____ 2 Paar **Rostbratwurst** (12 €/2 Paar)

Kartoffeln

Rosara – vorw. festkochend

Antonia - festkochend

Talent – mehlig kochend

_____ 2 kg (5,00 €)

_____ 2 kg (5,00 €)

_____ 2 kg (5,00 €)

_____ 5 kg (11,00 €)

_____ 5 kg (11,00 €)

_____ 5 kg (11,00 €)

_____ 10 kg (20,00 €)

_____ 10 kg (20,00 €)

_____ 10 kg (20,00 €)

Backblechschnell'r

 (Schnelle'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, Hausnr.: _____

PLZ, Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____