

HAUSRUCKWAGYU - gesund & guat

Tier: reinrassiger WAGYU -Ochs
 Name: AT 553425968 HWA Alaba
 Geboren : 8.3.2018 am Betrieb, Weidehaltung,
 Schlachtung 30.06.2021
 Verfügbar: ab 7.08.2021

100% WAGYU
 100% GESCHMACK

	Bezeichnung		abgepackt	per Pkg. ca.	Preis per kg
4-5 + Vac	Filet/Filetsteak				229,00 € auf Anfrage
4-5 + Van	T-Bonesteak TK		ca. 700 g-900g	119,00 €	169,00 €
4-5 + Van	Ribeye / RibSteak		ca.300 g – 600 g	42,00 €	169,00 €
4-5 + Vac	Tomahawk Steak auf Bestellung		800 - 1200 g		169,00 €
4-5 + Vac	Rostbraten	im Stück			169,00 €
4-5 + Vac	Rostbraten	geschnitten	ca. 200 g		169,00 €
4-5 + Vac	Rump Steak		ca. 250 g – 450 g	42,00 €	169,00 €
4-5 + Vac	Beiried	im Stück			169,00 €
4-5 + Vac	Denver Cut Steak/Medaillons		150 - 250 g		159,00 €
4-5 + Vac	Flat Iron Steak		400 - 600g		119,00 €
4 + Vac	Rib Roast , (Vordere Hochrippe)	ca. 250 – 400 g	1 St		109,00 €
4 + Vac	Hüftsteak Medaillons (Shirlon Steak)		ca. 200 g 2er Pkg	35,00 €	89,00 €
4 + Vac	Skirt Steak	Ca. 1200 - 1800 g	1 St		55,00 €
3 + Vac	Flank Steak	Ca. 600-900 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	Hüferschwanzl Tri tip		ca. 1 kg		59,00 €
4 + Vac	Schulterscherzl		ca. 1 kg		59,00 €
4 + Vac	Metzgerstück		ca. 400 g		69,00 €
4 + Vac	Rouladen	ca. 100 - 175 g	5er, 3er, 2er		39,00 €
4 + Vac	Schnitzel	ca. 70 - 125 g	5er, 3er, 2er		39,00 €
4 + Vac	Schmorbraten		0,5 -1 kg		35,00 €
3	Burgerloaberl <i>handgemacht</i> TK aus 100% Wagyufleisch ohne Zusätze	ca. 150 g	2 x 150 g	9,00 €	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 - Wad	im Ganzen	1 kg 0,5 kg	19,00 €	19,00 €
4	Pastrami gedämpft und geräuchert				59,00 €
4	WagyuSpeck white Edition				69,00 €
4	WagyuSpeck dark – mager				69,00 €
4	Rinderschinken – mager	mind.Bestellmenge 100 g			39,00 €
4	Wagyuwuzerl <i>würzig</i> für Zwischendurch	3 Stk ca. 85g		3,00 €	35,00 € in Arbeit
4	Wagyunossi	3 Stk ca. 160 g		5,60 €	35,00 € in Arbeit
4	Jausenwürstel reines Wagyufleisch u. Gewürze	2 Stk ca. 110 g		3,85 €	35,00 € in Arbeit
	WagyuKäswurst ca. 250 g				29,00 €
	Wagyu Salami ca. 250 g			11,90€	45,00 €
3-4 + Vac	Probierpaket ca. 3 kg (Braten-, Schmor-, Gulasch-Kochfleisch je ca. 500 g 1 Pkg Rouladen, 1 Pkg Walitza	Zusammenstellung kann nach Verfügbarkeit variieren		ca. 99,00	33,00 €
	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 4 - 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 28.07.2021

