

HAUSRUCKWAGYU - gesund & guat

Tier: reinrassige WAGYU -Ochsen
 Name: AT 484952538, Hangar 9
 Geboren : 9.3.2017 am Betrieb, Weidehaltung,
 Schlachtung 15.06.2020
 Verfügbar: ab 13. Juli 2020

100% WAGYU
 100% GESCHMACK

		Preis		
	Bezeichnung	abgepackt	per Pkg. ca.	per kg
4-5 + Vac	Filet/Filetsteak auf Vorbestellung			229,00 € reserviert
4-5 + Vac	Ribeye / RibSteak	ca. 250 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	Rump Steak (Beiried)	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 + Vac	Rib Roast , (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 € reserviert
4 + Vac	Skirt Steak	Ca. 1200 - 1800 g	1 St	55,00 €
3 + Vac	Flank Steak	Ca. 600-900 g	1 St	49,00 € reserviert
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	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 €
4	Pastrami gedämpft und geräuchert			59,00 €
	Wagyu speck white Edition			69,00 €
	Wagyu speck dark – mager			69,00 €
	Wagyu speck zum Kochen grob durchzogen	mind. Bestellmenge 100 g		39,00 €
	Wagyu wuzerl würzig Würstel zum Abbeißen	3 Stk ca. 85g	3,00 €	35,00 €
	Wagyunossi	2 Stk ca. 105 g	3,70 €	35,00 €
3	Jausenwürstel reines Wagyufleisch u. Gewürze	2 Stk ca. 110 g	3,85 €	35,00 €
3	Walitza Rohwürstl Wagyu trifft Mangalitza	2 stk ca. 150 g	Aktuell nicht verfügbar	35,00 €
	Wagyu Salami ca. 500 g	mind. Bestellmenge 100 g	22,50 €	45,00 €
	Wagyu Käsewurst ca. 450 g	Mind. Bestellmenge 100 g	13,00 €	29,00 €
3-4 + Vac	Probierpaket ca. 3 kg (Braten-, Schmor-, Gulasch-Kochfleisch je ca. 500 g 1 Pg Rouladen, 1 Pg Walitza)	Zusammenstellung kann nach Verfügbarkeit variieren	ca. 99,00	33,00 €
	Rillettes im Glas	167 ml	Aktuell nicht verfügbar	7,90 €/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 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 5.07.2020

