

# HAUSRUCKWAGYU - gesund & guat

Tier: WAGYU - Kalbin 75% Wagyu 25% Fleckvieh  
 Name: AT 760640338 Lilly  
 Geboren : 18.04.2017 am Betrieb, Weidehaltung,  
 Schlachtung 27.10.2020  
 Verfügbar: ab 20.11.2020

				Preis	
	Bezeichnung		abgepackt	per Pkg. ca.	per kg
4-5 + Vac	Filet/Filetsteak				170,00 €
4-5 + Vac	Ribeye / RibSteak		ca. 250 g – 600 g	42,00 €	125,00 €
4-5 + Vac	Tomahawk Steak auf Bestellung		800 - 1200 g		125,00 €
4-5 + Vac	Rostbraten	im Stück			125,00 €
4-5 + Vac	Rump Steak		ca. 250 g – 450 g	42,00 €	125,00 €
4-5 + Vac	Beiried	im Stück			125,00 €
4-5 + Vac	Denver Cut Steak/Medaillons		150 - 250 g		119,00 €
4 + Vac	Hüftsteak Medaillons (Shirlon Steak)		ca. 150 g 2er Pkg	33,00 €	66,00 €
4 + Vac	Skirt Steak	Ca. 1200 - 1800 g	1 St		55,00 €
3 + Vac	Flank Steak	Ca. 600-900 g	1 St		41,00 €
4-5 + Vac	Tafelspitz – Picanha		ca. 1 kg		59,00 €
4 + Vac	Tafelspitz		ca. 1 kg		51,00 €
4 + Vac	Rinderbraten		0,5 -1 kg		44,00 €
4 + Vac	Hüferschwanzl Tri tip		ca. 1 kg		44,00 €
4 + Vac	Schulterscherzl		ca. 1 kg		44,00 €
4 + Vac	Metzgerstück		ca. 400 g	20,00 €	44,00 €

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](mailto:info@hausruckwagyu.at), Diana u. Hubert Huemer, Aigen 9, 4904 Atzbach  
 Tel: Diana: 0676 821255457 aktualisiert 31.03.2020