

Fleisch

Schweinefleisch

Schopf wie gewachsen per Kg
Schopf ohne Knochen mit Schwarte per Kg
Karree wie gewachsen per Kg
Karree ohne Knochen mit Schwarte per Kg
Schopf ohne Knochen ohne Schwarte per Kg
Karree ohne Knochen ohne Schwarte per Kg
Schulter per Kg
Schlängelstücke per Kg
Bauch wie gewachsen per Kg
Bauch wie gewachsen zugeputzt per Kg
Bauch ausgelöst zugeputzt per Kg
Stelzen per Kg
Stelzenradl per Kg
Ripperl per Kg
Spareribs per Kg
Schnitzel im ganzen per Kg
Schnitzel geschnitten per Kg
Medallion im ganzen per Kg
Medallion geschnitten per Kg
Schweine Filet im ganzen per Kg
Schweine Filet zugeputzt geschnitten per Kg
Horuck per Kg
Schweine Kopffleisch per Kg
Leber per Kg
Niere per Kg
Lunge per Kg
Herz per Kg
Schweine Kopf im ganzen per Kg
Schweinehälfte Portioniert / ca.50 kg per Kg
Haxl per Kg
Knochen per Kg
Filz per Kg
S-Speck roh per Kg
S 1 per Kg
S 2 per Kg
S 3 per Kg
Schweineohren getrocknet per Kg
Faschiertes vom Schwein per Kg
Faschiertes gemischt per Kg
Schweine Gulasch i.G. per Kg
SchweineGulasch geschnitten per Kg
Schweine Geschnetzeltes im Ganzen per Kg
Schweine Geschnetzeltes geschnitten per Kg
Schweine Fleisch für Raclette oder Fondue per Kg

Schweine Zungen roh per Kg

Rindfleisch

R-Schnitzl im Ganzen per Kg

R-Schnitz geschnitten per Kg

R-Weißes Scherzl per Kg

R. Dicke Schulter per Kg

R.Huft per Kg

R. Tafelstück per Kg

R. Schale(Beinscherzl) per Kg

R.Schale(Schwarzes Scherzl) per Kg

R. runde Nuß per Kg

R. flache Nuß per Kg

R. Filet per Kg

R.Filet Mittelstück per Kg

R.Filetspitze od. Kopf od. ein Ganzes per Kg

R. Beiried per Kg

R. Rostbraten per Kg

R.Kochen mager per Kg

R.Schulter- scherzl per Kg

R.Mageres Meisl per Kg

R.Hüferschwanzl per Kg

R. Gab per Kg

R. Kochen normal per Kg

R. Brustkern per Kg

R. Zwerchrippe per Kg

R.Schermrippe ausgelöst per Kg

R. Kügerl per Kg

R. Tafelspitz per Kg

R.Schermrippe mit Knochen per Kg

R. Schlepp per Kg

Rindsknochen per Kg

R.Backerl per Kg

R.Gulasch im Ganzen per Kg

R. Gulasch geschnitten per Kg

R.Gulasch mg. i.G. sehnenarm per Kg

R.Gulasch mg.geschn.sehnenarm per Kg

R.Leber per Kg

R. Niere per Kg

R. Herz per Kg

R.Lunge per Kg

Faschiertes vom Rind per Kg

R-Paket ab 5 kg(incl.10 % Knochen) per Kg

R 1 per Kg

R 2 per Kg

Kalbfleisch

Kalbsschnitzerl im ganzen per Kg

Kalbsschnitzl geschnitten per Kg
Kalbsbraten mager per Kg
Kalbsbraten normal per Kg
Kalbsfilet per Kg
Kalbskotlett per Kg
Kalbsbrust mit Knochen per Kg
Kalbsbrust ohne Knochen per Kg
Kalbshals per Kg
Osso Bucco Stelze per Kg
Kalbsschulter per Kg
Kalbsgulasch im ganzen per Kg
Kalbsgulasch geschnitten per Kg
Kalbsgeschnetzeltes im ganzen per Kg
Kalbsgeschnetzeltes geschnitten per Kg
Kalbszuputz für Suppe per Kg
Kalbsniere per Kg
Kalbsleber per Kg
Kalbsknochen per Kg
Kalbfleischpaket inkl. 10 % Knochen per Kg
Kalbsbries per Kg
Kalbs Lunge per Kg
K-Herz per Kg
Kalbsschlepp per Kg
Kalbsbackerl per Kg
Kalbs Faschiertes per Kg
Wildfleisch Saisonal
Wildschnitzl per Kg
Wildragout i. G. per Kg
Wildrücken per Kg
Wildrollbraten per Kg
Wildbraten per Kg
Wildfilet per Kg
Wildschulter per Kg
Wildgulasch per Kg
Wildknochen per Kg
Wildknochen für Hund per Kg
Rehrücken per Kg
Rehschnitzl per Kg
Rehfilet per Kg
Rehgulasch per Kg
Pute
Putenschnitzl per Kg
Minipute per Kg
Brust per Kg
P-Roller per Kg
Flügerl per Kg

Oberkeule per Kg
Unterkeule per Kg
Geschnetzeltes per Kg

Huhn

Suppenhuhn per Kg
Hendfilet per Kg
Hühnerflügerl per Kg
Hühnerkeulen per Kg
Bauernhendl per Kg
Hühner Oberkeule per Kg
Hühner Unterkeule per Kg

Lamm

Lammrücken per Kg
Lammschögl per Kg
Lammschulter per Kg
Lammstelze per Kg
Lammhälften per Kg
Lamm halbiert per Kg
Lamm ganz per Kg

Fisch

Forelle per Kg
Forellenfilet per Kg
Geräucherte Forelle per Kg
Geräuchertes Forellenfilet per Kg
Karpfen per Kg
Karpfenfilet per Kg
Lachsseite im ganzen per Kg
Lachsschnitten per Kg
Lachs geräuchert per Kg

Mariniertes zum Grillen und Braten

Wildfleisch mariniert per Kg
Spareribbs mariniert per Kg
Bauch mariniert per Kg
Grillkotlett ohne Knochen ohne Schwarte per Kg
Grillkotlett ohne Knochen mit Schwarte per Kg
Grillkotlett wie gewachsen per Kg
Grillspieße per Kg
Spezial-Spieß per Kg
Spieß Medallion per Kg
Gefüllte Kotlett mit Schinken, Käse, Kräuterfüllung per Kg
Gefüllte Kotlett mit Speck, Pilze, Jungzwiebel, Käsefüllung per Kg
Rinder T-Bone Steak mariniert per Kg
Rumpsteak mariniert per Kg
Ribeye Steak mariniert per Kg
R.Huftsteak mariniert per Kg
Filetsteak mariniert per Kg

Ripp-Steak mariniert per Kg
Cotes de Boeuf mariniert per Kg
R.Club-Steak mariniert per Kg
R.Porterhouse-Steak mariniert per Kg
Lammkotlett mariniert per Kg
Lammschlöglsteak mariniert per Kg
Kalbfleisch mariniert per Kg
Putensteak mariniert per Kg
Hühnerfilet mariniert per Kg
Putenrouladen mit Blattspinat und Feta per Kg
Schopf gefüllt gerollt (Speck,Lauch) per Kg
Bauch gerollt gefüllt (Speck, Lauch) per Kg
Schweine Filet gefüllt per Kg
Cevapcici per Kg
Rinder-Pfanne per Kg
Bratwurstschnecken per Kg

Steak

R. T-Bone Steak per Kg
Rump-Steak per Kg
Rib Eye Steak per Kg
Hüftsteak per Kg
Filetsteak per Kg
Chateaubriand-Steak per Kg
Ripp-Steak per Kg
Cotes de Boeuf per Kg
Club-Steak per Kg
Porterhousesteak per Kg

Raclette / Fondue geschnitten, mariniert

Putenfleisch per Kg
Hühnerfleisch per Kg
Schweinsfilet per Kg
Rind Beiried per Kg
Rind Filet per Kg
Wild Rücken per Kg
Kalb Schnitzel per Kg
Kalbsfilet per Kg
Lammfleisch per Kg
Hirsch Schnitzl per Kg

Surfleisch,gewürztes Fleisch,Bratl

Bratl vom Schopf roh gewürzt per Kg
Bratl vom Karree roh gewürzt per Kg
Bratl vom Bauch roh gewürzt per Kg
Schopf mit Schwarte roh gesurt per Kg
Karree mit Schwarte roh gesurt per Kg
Bauch mit Schwarte roh gesurt per Kg
Schulter oder Schlögell roh gesurt per Kg

Surschnitzl per Kg
Surstelze per Kg
Stelzenradl gesurt per Kg