

Fleischwaren aus eigener Schlachtung, Wurst- und Wildspezialitäten aus eigener Herstellung !

Unsere Angebote 17.5.– 21.5.22

Montags geschlossen: an diesem Tag schlachten wir für Sie Rinder & Schweine von regionalen Landwirten

Wildfleisch von freilebendem Wild aus deutschen Wäldern

Hirsch-Keulensteak	PRIME CUT = entvliest, ohne Sehnen, ohne Silberhaut.....100g	2,29	€
Rumpsteak	natur oder in Kräuterbuttermarinade 100g	2,49	€
Jungschweine-Rücken	Lachsbraten mit Schwarte, Stück oder Scheiben.....kg	8,90	€
Wildkrakauer	für Pfanne oder Grill 100g	1,49	€
Holsteiner Mettwurst	im Stück, eine Wurst hat ca. 400g Stück	3,99	€

Öffnungszeiten des Hofladens: (Tel.-Nr.: 04542 - 841433)

Montag: geschlossen Dienstag, Donnerstag, Freitag: 7.30 - 18.00 Uhr Mittwoch & Samstag: 7.30 - 13.00 Uhr

Bock auf Reh ?


Bestellen Sie in unserem Hofladen bis zum 28.5.22 Ihren Mai-Bock!

Wählen Sie auf dem Bestellformular (s. Rückseite) zunächst die Größe des Rehs.

Das Reh wird im Ganzen gewogen (ohne Fell, ohne Kopf, ohne Läufe).

Der Preis beträgt 11,90 € / kg.

Nachstehend finden Sie 2 Rechenbeispiele, die Ihnen zeigen, wieviel Rehfleisch Sie in etwa bekommen.

Das Reh wog 11,0 kg (Preis: 130,90 €)	Das Reh wog 14,9 kg (Preis: 177,31 €)	Bratenstücke, Steaks, Hack	
Sie bekommen:	Sie bekommen:		
0,15 kg	0,2 kg	Rehfilet	
3,5 kg oder	4,6 kg oder	Rehkeulenbraten mit Röhre IM STÜCK oder Rehkeulenbraten mit Röhre IN SCHEIBEN (Rehkeulensteaks)	
1,8 kg oder oder 1,1 kg	2,1 kg oder oder 1,3 kg	Rehrückenbraten mit Knochen IM STÜCK oder Rehrückenbraten mit Knochen IN SCHEIBEN (Rehkoteletts) oder Rehlachs (Rehrücken ohne Knochen)	
1,5 kg	2,5 kg	Rehhack	

ACHTUNG ! Jedes Reh ist einzigartig und individuell. Bei unseren Beispielen kamen obige Zahlen heraus, die Ihnen ca.-Angaben liefern sollen. Es kann bei einem anderen Reh zu kleineren Abweichungen sowohl nach oben als auch nach unten kommen.

Angebot freibleibend, Preise inklusive Mehrwertsteuer, solange der Vorrat reicht, Änderungen & Druckfehler vorbehalten.