

Alle Büffel stammen aus der eigenen Aufzucht



Unsere Produkte sind alle EU-bio-zertifiziert ;
Kontrollstelle: DE-ÖKO-006

Produktpreisliste Büffelfleisch

*alle Zutaten stammen
ausschließlich aus
biologischer Herkunft*

Teilstück	Besonderheit und/oder Zubereitung	Einheit	Preis/kg
Gulasch aus der Wade	ergibt eine besonders sämige Sauce, sollte aber mindestens 2,5h geschmort werden	zw.500g und 1kg	17,00 €
Fleisch aus der Schulter Bug und falsches Filet	mageres Fleisch für klassische Braten und für Sauerbraten geeignet	zw.500g und 1kg	21,00 €
Fleisch aus dem Hals	durchwachsene Stücke für Braten und für Sauerbraten	zw.500g und 1kg	21,00 €
Hohe Rippe	für Steaks oder zum Smoken	ab 500g	24,00 €
Fleisch aus der Keule	Magere, feine Stücke für Braten	zw.500g und 1kg	21,00 €
Unterschale, Schwanzrolle, Bürgermeisterstück			
Schnitzel aus der Nuss	Mageres Fleisch für Schnitzel natur oder paniert	ab 2 Stück	24,00 €
Steaks aus der Hüfte	mager	ab 2 Stück	30,00 €
Steaks aus dem Rücken	durchwachen beim Entrecôte und mit Fettrand beim Roastbeef	ab 2 Stück	30,00 €
Tafelspitz	Klassiker aus der Wiener Küche. Wird gekocht und ist von einer Seite mit einer Fettschicht bedeckt	zw.500g und 1kg	24,00 €
Filet		im Ganzen	50,00 €
Innereien und Knochen nur tiefgef.	Zunge, Leber, Herz ungepökelt		14,00 €
Wir schlachten regelmäßig, haben aber nicht alle Teilstücke immer vorrätig. Unser Fleisch reift für kurze Zeit am Knochen, wird dann Vakuumverpackt und reift so nochmal weiter. Ihr Fleisch erhalten Sie von uns immer abgehangen.	Besonderheiten Büffelfleisch: - feinfasrig und dunkler als Rindfleisch - 40 % weniger Cholesterin - 55 % weniger Kalorien - 11 % mehr Eiweiß - 10 % mehr Mineralstoffe		