

# WEIDERIND

[Angus, Galloway & Limousin aus extensiver Weidehaltung]



## Rouladen aus der Oberschale [geschnitten]

**vom Angus**

Art.-Nr. 2281000

Gewicht: 650 – 850 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2278500

Gewicht: 650 – 850 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2390900

Gewicht: 650 – 850 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## Kleiner Braten aus der Keule

**vom Angus**

Art.-Nr. 2281500

Gewicht: 900 – 1.100 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2299600

Gewicht: 900 – 1.100 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2390100

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## Großer Braten aus der Keule

**vom Angus**

Art.-Nr. 2281700

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2299800

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2390300

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## Dry Aged Porterhouse-Steak

**vom Angus**

Art.-Nr. 2282000

Gewicht: 1.000 – 1.300 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2272000

Gewicht: 700 – 1.000 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2399400

Gewicht: 900 – 1.300 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## Dry Aged Ribeye-Steak

**vom Angus**

Art.-Nr. 2282500

Gewicht: 350 – 550 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2272500

Gewicht: 300 – 500 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2399600

Gewicht: 400 – 700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## Kleiner Braten aus dem Bug

klein

**vom Angus**

Art.-Nr. 2282700

Gewicht: 900 – 1.100 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2299200

Gewicht: 900 – 1.100 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2390500

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## Dry Aged Rumpsteak

**vom Angus**

Art.-Nr. 2283000

Gewicht: 300 – 500 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2273000

Gewicht: 250 – 450 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2399800

Gewicht: 350 – 650 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## Dry Aged Clubsteak

**vom Angus**

Art.-Nr. 2283500

Gewicht: 750 – 1.050 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2273500

Gewicht: 400 – 600 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2400100

Gewicht: 750 – 1.050 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Flat Iron  
vom Angus**

Art.-Nr. 2283700  
Gewicht: 500 – 800 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2277700  
Gewicht: 250 – 550 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2391300  
Gewicht: 400 – 800 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Spider Steak  
vom Angus**

Art.-Nr. 2283900  
Gewicht: 200 – 450 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2273900  
Gewicht: 100 – 250 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2391500  
Gewicht: 200 – 450 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Dry Aged Entrecote  
vom Angus**

Art.-Nr. 2284000  
Gewicht: 450 – 650 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2274000  
Gewicht: 300 – 500 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2400300  
Gewicht: 450 – 700 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Cuscino  
vom Angus**

Art.-Nr. 2284300  
Gewicht: 400 – 600 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2275200  
Gewicht: 300 – 500 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2391700  
Gewicht: 450 – 850 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Dry Aged  
T-Bone-Steak**

**vom Angus**  
Art.-Nr. 2284500  
Gewicht: 800 – 1.100 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2274500  
Gewicht: 550 – 850 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2400600  
Gewicht: 800 – 1.100 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Teres Major  
vom Angus**

Art.-Nr. 2284800  
Gewicht: 250 – 450 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2273700  
Gewicht: 200 – 400 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2391900  
Gewicht: 400 – 700 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Flanksteak  
vom Angus**

Art.-Nr. 2285000  
Gewicht: 690 – 890 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2277500  
Gewicht: 550 – 850 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2392100  
Gewicht: 1.000 – 1.500 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



**Bavette  
vom Angus**

Art.-Nr. 2285500  
Gewicht: 1.400 – 1.800 g  
**vom Galloway**  
Art.-Nr. 2275500  
Gewicht: 800 – 1.400 g  
**vom Limousin**  
Art.-Nr. 2392300  
Gewicht: 1.300 – 1.900 g  
RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Brisket**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2286000

Gewicht: 2.500 – 7.000 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2276000

Gewicht: 2.000 – 5.500 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2392500

Gewicht: 2.500 – 7.700 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Großer Braten aus dem Bug**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2286200

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2299000

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2390700

Gewicht: 1.400 – 1.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Tri-Tip [Bürgermeisterstück]**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2286500

Gewicht: 1.000 – 2.000 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2276500

Gewicht: 700 – 1.300 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2392400

Gewicht: 1.000 – 2.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Filetsteak**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2287000

Gewicht: 100 – 250 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2279500

Gewicht: 100 – 250 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2392900

Gewicht: 120 – 370 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Semerrolle**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2291700

Gewicht: 2.500 – 3.500 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2291500

Gewicht: 1.600 – 3.000 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2394400

Gewicht: 2.600 – 5.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Falsches Filet**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2292200

Gewicht: 1.400 – 2.900 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2292000

Gewicht: 1.000 – 1.500 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2394600

Gewicht: 1.100 – 2.500 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Beinscheibe**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2294200

Gewicht: 600 – 1.000 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2294000

Gewicht: 400 – 700 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2395600

Gewicht: 600 – 1.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



### **Tafelspitz**

**vom Angus**

Art.-Nr. 2293700

Gewicht: 2.500 – 4.700 g

**vom Galloway**

Art.-Nr. 2293500

Gewicht: 1.300 – 2.900 g

**vom Limousin**

Art.-Nr. 2395400

Gewicht: 2.200 – 5.300 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## **Handgeschnittenes Gulasch**

### **vom Angus**

Art.-Nr. 2296200

Gewicht: 900 – 1.100 g

### **vom Galloway**

Art.-Nr. 2296000

Gewicht: 900 – 1.100 g

### **vom Limousin**

Art.-Nr. 2396700

Gewicht: 900 – 1.100 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## **Hüftsteak**

### **vom Angus**

Art.-Nr. 2300200

Gewicht: 600 – 900 g

### **vom Galloway**

Art.-Nr. 2300000

Gewicht: 400 – 700 g

### **vom Limousin**

Art.-Nr. 2397400

Gewicht: 600 – 1.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## **Querrippe**

### **vom Angus**

Art.-Nr. 2300400

Gewicht: 700 – 1.000 g

### **vom Galloway**

Art.-Nr. 2279700

Gewicht: 550 – 800 g

### **vom Limousin**

Art.-Nr. 2397600

Gewicht: 700 – 1.000 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## **Tip Center**

### **vom Angus**

Art.-Nr. 2300600

Gewicht: 2.200 – 3.400 g

### **vom Galloway**

Art.-Nr. 2275700

Gewicht: 1.500 – 2.000 g

### **vom Limousin**

Art.-Nr. 2397800

Gewicht: 2.400 – 3.600 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]



## **Tip Side**

### **vom Angus**

Art.-Nr. 2300800

Gewicht: 2.000 – 3.000 g

### **vom Galloway**

Art.-Nr. 2275900

Gewicht: 1.200 – 1.500 g

### **vom Limousin**

Art.-Nr. 2398000

Gewicht: 2.200 – 3.200 g

RLZ: 8 Tage [gekühlt]

## **HINWEIS:**

Wenn ihr spezielle Wünsche habt, sprecht uns bitte vor eurer Bestellung an!