



Hier finden Sie die verschiedenen Produkte mit den Preisen.

Unsere Fleischstücke werden im Ganzen angeboten, um die Saftigkeit des Fleisches garantieren zu können. Falls Sie einen besonderen Wunsch haben, bitten wir Sie, diese bei der Bestellung mitanzugeben und wir versuchen diesen umzusetzen.

Danke für ihr Vertrauen!

Halbes Schwein * (fein zerlegt)	11,50 Euro/kg
Schulter (mit Schwarte)	13 Euro/kg
Schopf (mit Schwarte)	14 Euro/kg
Karree (mit Schwarte)	19 Euro/kg
Kotelette (mit Schwarte, geschnitten)	22 Euro/kg
Filet	31 Euro/kg
Fricandeau	23 Euro/kg
weißes Scherzel	22 Euro/kg
Nuss	23 Euro/kg
Schale	23 Euro/kg
Schlusssteil (mit Schwarte)	11 Euro/kg
Ripperl	15 Euro/kg
Bauchfleisch (mit Schwarte)	14 Euro/kg
Stelze	7 Euro/kg
Faschiertes	8 Euro/kg
Innereien	4 Euro/kg
Frankfurter	16 Euro/kg
Käsekrainer	18 Euro/kg
Leberkäse	17 Euro/kg
Käseleberkäse	18 Euro/kg
Cabanossi	25 Euro/kg
Jausenwurst (Stange circa 0.5kg)	21 Euro/kg

Halbes Schwein*: Vordere und hintere Stelze + Schulter mit Schwarte (ca.3kg) + Schulter ohne Schwarte (ca.0,8kg) + Schopf mit Schwarte (ca.4kg) + Karree mit Schwarte (ca.5,5kg) + Filet (ca.0,5kg) + Fricandeau (ca.1,2kg) + weißes Scherzel (ca.0,3kg) + Nuss (ca.0,8kg) + Schale (ca.1,5kg) + Schlusssteil mit Schwarte (ca.1,5kg) + Bauchfleisch mit Schwarte (ca.4,5kg) ODER Ripperl (ca.2,5kg) + Faschiertes (7kg);

Die Kochvielfalt unserer Produkte:

Die **Schulter** ist ein durchwachsenes, jedoch sehr saftiges Stück Fleisch. Als Reisfleisch, Ragout, Wurzelfleisch sowie als leckeren Braten hat das Schulterstück eine wahre Kochvielfalt.

Der gelingsichere Klassiker ist der bekannte **Schopf**. Sein Geheimrezept ist das Fett, welches als Geschmacksträger dient sowie vor dem Austrocknen schützt. Perfekt als Braten im Ofen geeignet.

Vom altbekannten Schweinsbraten bis hin zum genussvollen Steak am Grill kann und darf das **Karree** alles. Die Fetteinlagerungen runden das schöne Fleisch perfekt ab.

Das **Kotelette** eignet sich für das Braten in der Pfanne sowie fein mariniert auf dem Grill hervorragend.

Parallel zur Wirbelsäule liegt das **Filet** als zartestes Stück Fleisch vom ganzen Schwein. Vom klassischen Braten als Ganzes, im Teigmantel umhüllt („Filet Wellington“), bis hin als Schnitzel, Medaillons, ... bietet das Filet eine Verwendungsvielfalt und ist ein wahrer Gaumenschmaus.

Das **Fricandeau** bietet ohne Schwarte ein beliebtes Schnitzelfleisch. Natürlich kann das Teil auch als Geschnetzeltes, zum Fondue usw. verwendet werden.

Das **weiße Scherzel** ist auch als „falscher Lungenbraten“ bekannt. Als zartes Stück Fleisch, kann dieses hervorragend als Medaillons oder als zartes Geschnetzeltes verarbeitet werden.

Die Schnitzeliebhaber kommen bei der **Nuss** sowie auch bei der **Schale** voll auf ihre Kosten. Natürlich eignen sich beide Teile auch für Kurzgebratenes.

Der **Schlusssteil** bietet mit der Schwarte einen saftigen Braten, kann jedoch auch ganz universell als Steaks, Schnitzel oder Filet verwendet werden.

Ob im Ofen oder auf dem Grill bieten die **Ripperl** in ihrer Saftigkeit einen wahrlichen Gaumenschmaus.

Das **Bauchfleisch** kann als Braten im Ofen, als einzelne Stücke auf dem Grill oder in der Pfanne verwendet werden. Das Fleisch hat einen höheren Fettgehalt und überzeugt dadurch in seinem einzigartigen Geschmack.

Die **Stelze** kann gebraten, gekocht, geschmort und gegrillt werden.

Nicht zu unterschätzen sind die **Schweineknochen**. Perfekt für die kühle Jahreszeit gelingt daraus eine herrliche, kräftige Suppe.