



Angus aus dem wilden Moor

Das Fleisch für unsere Direktvermarktung stammt von unseren jungen Angus- Rindern, die Sie täglich im Lamstedter Moor auf unseren extensiv bewirtschafteten Flächen beobachten können.

Preisliste (Stand 01.07.2022)

Beinscheiben tiefgefroren: 500 g – 5.00 €

Bratenfleisch aus der Kugel: 500g – 8.00 €

Rouladenfleisch aus der Oberschale: 500g – 8.00 €

Gulaschfleisch: 500g – 7.00 €

Tafelspitz: 500g – 9.00 €

Hüftsteak (solange der Vorrat reicht): 100g – 3.50 €

Rumpsteak (solange der Vorrat reicht): 100g – 4.50 €
auch gewürfelt als Fondue-Fleisch oder in Scheiben für Ihr Raclette zu empfehlen

Rib-Eye Steak (solange der Vorrat reicht): 100g – 4.50 €

DryAged Roastbeef am Knochen gereift (solange der Vorrat reicht) : 100g – 4.50 €

Filetsteak (solange der Vorrat reicht): 100g – 6.50 €
auch gewürfelt als Fondue-Fleisch oder in Scheiben für Ihr Raclette zu empfehlen

Hackfleisch tiefgefroren: 500g Paket – 5.00 €

Bratwurst, Mettwurst, Currywurst, Würstchen: Paket ca. 500g - 6.- €

Frikadellen fertig gebraten: Paket ca. 500g – 6.- €

Rouladen fix und fertig gegart mit Sauce: 10.- € pro Portion



Fondue-Fleisch gewürfelt o. Raclette-Fleisch in Scheiben vom Schweinefilet:
100g – 1.70 €

Fondue-Fleisch gewürfelt o. Raclette-Fleisch in Scheiben von der Putenbrust:
100g – 1.30 €

Sollten wir einmal aufgrund zu hoher Nachfrage nicht genug Fleisch vorrätig haben, greifen wir auf hochwertiges Angus-Fleisch von unseren speziell ausgesuchten Partnerbetrieben zurück, damit wir Ihnen immer eine gleichbleibend hohe Fleischqualität anbieten können.

In der Sommersaison in unserer Frischetheke:

Grillfleisch vom Angus-Rind, Schwein und Puter

Schweinenacken in Scheiben verschieden mariniert: 100g – 1.30 €

Schweinelachsfleisch (wie Schmetterling) in Scheiben versch. mariniert: 100g - 1.30 €

Putenbruststeak/ Hähnchenbrustfilet in Scheiben verschieden mariniert: 100g – 1.80 €

Rumpsteaks und Rib-Eye-Steaks natur zum Grillen: 100g – 4.50 €

Auf Anfrage haben wir auch Tzatziki, Krautsalat, hausgemachte Kräuterbutter, Baguettes und Grillsaucen für Sie im Angebot. In der Winterzeit haben wir diese Produkte nur auf Vorbestellung.

Ganz neu! Unsere Fleisch- und Wurstausswahl:

Bunte Bentheimer Schweine

Unsere Bunten Bentheimer kommen als 8 Wochen alte Ferkel auf unseren Betrieb wo sie bis zur Schlachtung mit 12 Monaten in Freilandhaltung aufwachsen und sie mit einer speziellen Getreidemischung, sowie frischen Rüben und Gras bzw. Heu bis zur Schlachtreife gefüttert werden.

Leberwurst im Glas: 3.80 €



Gulaschfleisch geschnitten: 500g – 8.00 €

Bratenstücke: 500g – 8.00 €

Bauchfleisch frisch: 500g – 6.00 €

Krustenbraten: 500 g – 7.50 €

Nackenbraten mit Knochen: 500g - 8.00 €

Schnitzel: 500g – 10.00 €

Wiener Würstchen: 500g – 6.00 €

Bratwurst: 500g – 6.00 €

Fleischwurst: 500g -7.00 €

Kotelett mit Knochen: 500g – 12.00 €

Filet: 500g -17.50

Der Verkauf von unserem Schweinefleisch ist immer nur solange der Vorrat reicht. Da wir uns aktuell immer noch permanent im Bestandsaufbau befinden, wird leider nicht immer alles in unserer Frischetheke verfügbar sein. Wir hoffen auf Ihr Verständnis und arbeiten daran zur Hofladeneröffnung im November 2022 kontinuierlich mehr Schweinefleisch zur Verfügung zu haben.

Unsere Frischetheke ist von mittwochs bis Samstag jeweils ab 17.00 Uhr und am Sonntag ab 11.00 Uhr für Sie geöffnet

Das Fleisch ist hygienisch einwandfrei verpackt und vakuumiert und ist mindestens eine Woche haltbar bei sachgemäßer Lagerung im Kühlschrank.

Wenn Sie besondere Wünsche haben (Zubereitungstipps, Fragen oder Probleme) sprechen Sie uns bitte an, wir helfen Ihnen dann gerne weiter: 0173/6138568