



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 01.06.2021)

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 €

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 €



In der Sommersaison in unserer Frischetheke:

Grillfleisch vom Angus-Rind, Schwein und Puter

Schweinenacken in Scheiben verschieden mariniert: 100g – 1.00 €

Schweinelachsfleisch (wie Schmetterling) in Scheiben versch. mariniert: 100g - 1.10 €

Putenbruststeak/ Hähnchenbrustfilet in Scheiben verschieden mariniert: 100g – 1.30 €

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

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.

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.

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