



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 01.01.2025) – Druckfehler und Änderungen vorbehalten

Beinscheiben tiefgefroren: 500g	4.50 €	Filetsteak (solange der Vorrat reicht): auch gewürfelt als Fondue-Fleisch o. in Scheiben für Ihr Raclette: 100g	6.50 €
Bratenfleisch a. d. Kugel: 500g	9.00 €	Hackfleisch tiefgefroren: 500g Paket	100g-1.49 €
Rouladenfleisch aus der Oberschale: 500g	10.50 €	Bratwurst, Mettwurst, Currywurst, Würstchen: Paket ca. 500g	8.50 €
Gulaschfleisch: 500g	8.50 €	Frikadellen fertig gebraten: Paket ca. 500g	9.00 €
Tafelspitz: 500g	9.50 €	Rouladen fix und fertig gegart mit Sauce:	13.- € pro Portion
Hüftsteak (solange der Vorrat reicht): 100g	3.90 €	Fondue-Fleisch gewürfelt o. Raclette- Fleisch in Scheiben vom Schweinefilet: 100g	1.90 €
Rumpsteak (solange der Vorrat reicht): auch gewürfelt als Fondue-Fleisch o. in Scheiben für Ihr Raclette zu empfehlen 100g	4.50 €	Fondue-Fleisch gewürfelt o. Raclette Fleisch in Scheiben von der Putenbrust: 100g	1.70 €
Rib-Eye Steak (solange der Vorrat reicht): 100g	4.50 €		
DryAged Roastbeef am Knochen gereift (solange d. Vorrat reicht) : 100g	5.50 €		

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: Hilfestellung bei der Zubereitung gerne unter: 01 73 / 613 85 68



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:	4.00 €	Schnitzel: 500g	10.00 €
Heidefrühstück im Glas:	4.00 €	Wiener Würstchen: 500g	8.50 €
Gulaschfleisch geschnitten: 500g	8.00 €	Bratwurst: 500g	8.50 €
Bratenstücke: 500g	8.00 €	Fleischwurst: 500g	8.50 €
Bauchfleisch frisch: 500g	6.00 €	Kotelett mit Knochen: 500g	12.00 €
Krustenbraten: 500 g	7.50 €	Filet: 500g	17.50 €
Nackenbraten m. Knochen: 500g	9.00 €	Bentheimer Döner Style 500g	9.50 €
Bentheimer Mettwurst 100g-1.85 €		Bentheimer Grützwurst 500g	8.50 €

In der Sommersaison in unserer Frischetheke:

Grillfleisch vom Angus-Rind, Schwein und Puter

Schweinenacken in Scheiben verschieden mariniert: 100g	1.40 €	Putenbruststeak/ Hähnchenbrustfilet in Scheiben verschieden mariniert: 100g	1.90 €
Schweinelachsfleisch (wie Schmetterling) in Scheiben versch. mariniert: 100g	1.40 €	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.

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

**Öffnungszeiten Hofladen: Mittwoch – Samstag 14 bis 20 Uhr
Sonntag von 11 bis 18 Uhr. Montag und Dienstag Ruhetag.**