



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 30.09.2026) - Druckfehler und Änderungen vorbehalten

Beinscheiben tiefgefroren:	Kg/10.99 €	Filetsteak (solange der Vorrat reicht):	
Bratenfleisch a. d. Kugel:	Kg/19.99 €	auch gewürfelt als Fondue-Fleisch o. in	
Rouladenfleisch aus der Oberschale:		Scheiben für Ihr Raclette:	Kg/65.00 €
	Kg/21.90 €	Hackfleisch tiefgefroren:	
Gulaschfleisch:	Kg/18.99 €	500g Paket	Kg/17.99 €
Tafelspitz: 500g	Kg/19.90 €	Bratwurst, Mettwurst, Currywurst,	
Hüftsteak (solange der Vorrat reicht):		Würstchen: Paket ca. 500g	Kg/18.90 €
	Kg/39.00 €	Frikadellen fertig gebraten:	
Rumpsteak (solange der Vorrat reicht):		Paket ca. 500g	Kg/21.99 €
auch gewürfelt als Fondue-Fleisch o. in		Rouladen fix und fertig gegart mit	
Scheiben für Ihr Raclette zu empfehlen		Sauce:	14.- € pro Portion
	Kg/45.00 €	Fondue-Fleisch gewürfelt o. Raclette-	
Rib-Eye Steak		Fleisch in Scheiben vom Schweinefilet:	
(solange der Vorrat reicht):	Kg/45.00 €		Kg/ 19.00 €
DryAged Roastbeef am Knochen gereift		Fondue-Fleisch gewürfelt o. Raclette	
(solange d. Vorrat reicht) :	Kg/ 55.50 €	Fleisch in Scheiben von der Putenbrust:	
			Kg/ 17.00 €

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: 0173 / 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:	Kg/20.00 €
Heidefrühstück im Glas:	4.00 €	Wiener Würstchen:	Kg/19.90 €
Gulaschfleisch geschnitten:	Kg/16.00 €	Bratwurst:	Kg/17.99 €
Bratenstücke:	Kg/16.00 €	Fleischwurst:	Kg/17.99 €
Bauchfleisch frisch:	Kg/12.00 €	Kotelett mit Knochen:	Kg/24.00 €
Krustenbraten:	Kg/15.50 €	Filet:	Kg/35.00 €
Nackenbraten m. Knochen:	Kg/18.00 €	Bentheimer Döner Style	Kg/19.00 €
Bentheimer Mettwurst	Kg/18.90 €	Bentheimer Grützwurst	Kg/17.00 €

In der Sommersaison in unserer Frischetheke:

Grillfleisch vom Angus-Rind, Schwein und Puter

Schweinenacken in Scheiben verschieden mariniert:	Kg/14.00 €	Putenbruststeak/ Hähnchenbrustfilet in Scheiben verschieden mariniert:	Kg/19.00 €
Schweinelaachsfilet (wie Schmetterling) in Scheiben versch. mariniert:	Kg/14.00 €	Rumpsteaks und Rib-Eye-Steaks natur zum Grillen:	Kg/ 45.00 €

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.**