Qualitätsfleisch mit gutem Gewissen essen!

Saftiges Angus Fleisch

Die Haltung, Herkunft und Schlachtung der Tiere sind entscheidend für einen guten Braten auf dem Tisch. Die Tiere sind bei der Schlachtung ca. 14 bis 20 Monate alt. Das junge Fleisch ist sehr zart und aromatisch.



Jungtieraufzucht im Herdenverband mit frischem Gras, Muttermilch so viel wie gewollt und in der kalten Jahreszeit auf einer dicken Strohmatte gebettet.

Bitte geben Sie ihre komplette **Anschrift mit Telefonnummer** und Ihre **Email_Adresse** an:

Absender:

Ihre Bestellung liegt am **Do**., den **17.12.2026** in der Zeit von 15 bis 17.30 Uhr für Sie bereit. Sonst bitte tel. Rücksprache. Bitte bringen sie Taschen o.Ä. mit.

Dr. Elke Söchtig, Gut Elmarshausen, 34466 Wolfhagen

per email an: verwaltung@elmarshausen.de

Dr. Elke Söchtig
Gut Elmarshausen
34466 WOH – Elmarshausen
Telefon (0 56 92) 99 50 33

Bestellformular Dezemberschlachtung

bitte **bis 14.12.2026** zurückgeben!!

Das Fleisch erhalten Sie vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in Paketen	Angus	Preis / kg in €	Paketgröße ca
	Rinderfilet	62 € je kg	1000 g
	Roastbeef im Stück	48 € je kg	1000 g
	Hüftsteaks	35 € je kg	600 g
	Ochsenkotelett	35 € je kg	1 Stück
	Rinderrouladen	34 € je kg	4 Stück
	Tafelspitz	33 € je kg	1000 g
	Rinderbraten	19 € je kg	1000-2000 g
	Rindergulasch	20 € je kg	500 g
	Rindergehacktes	15 € je kg	500 g
	Beinscheiben	14 € je kg	2 Stück
	Rippchen	16 € je kg	1000-1500 g
	Suppenfleisch mit Knochen	13 € je kg	1000 g
	Suppenknochen	3 € je kg	1000 g
	Ochsenschwanz	15 € je kg	1 Stück
	Reine Rinderbratwurst	17 € je kg	6 Stück
	Leber	15 € je kg	500 g
	Zunge	15 € je kg	1 Stück

Auch Sonderwünsche sind möglich. Bitte sprechen sie uns an!

Die nächste Schlachtung findet im zeitigen Frühjahr 2027 statt.

ELMARSHAUSEN