



Biologisches Rindfleisch vom Gut Althann

Das Gut Althann ist ein jahrhundertealter Familienbetrieb. Im Einklang mit der Natur bauen wir Getreide wie Dinkel, Weizen, Roggen und Popmais an. Neben Getreide gehören Rinder seit Jahren zu unserem Betrieb.

Da lange Transportwege und Stress für unsere Tiere nicht zu unserer Philosophie passen, haben wir uns entschlossen unser Fleisch direkt zu vermarkten. Wir haben ein Paket zusammengestellt welches für eine mehrköpfige Familie eine Vielzahl an Zubereitungsmöglichkeiten bietet.

Mischpaket

7kg - Paket (zu je ca. 0,7kg - 1kg abgepackt) beinhaltet:

0,8kg Beiried/Rindsrostbraten
1,4kg Schlögel (Schnitzelfleisch)
1,4kg Suppenknochen
0,8kg Suppenfleisch
1,2kg Faschiertes
1,4kg Gulasch- bzw. Ragoutfleisch

Zusätzlich zu dem Mischpaket gibt es folgende Teile je nach Verfügbarkeit:

Lungenbraten	59€/kg
Beuschel	6€/kg
Leber	18€/kg
Niere	6€/kg
Zunge	11€/kg
Schlepp	12€/kg
Milz	5€/kg
Herz	13€/kg
Backe	28€/kg

18€/kg

inkl. MwSt

Zur Veranschaulichung der angebotenen Menge: In ein Tiefkühlfach der Normgröße passen bis zu 10kg Fleisch.

Unser Fleisch wird fachgerecht zerlegt, küchenfertig vorbereitet, portioniert, vakuumverpackt und etikettiert.

Abholung/Lieferung

3435 Zwentendorf oder 1020 Wien.
Die Lieferung mit der Post (in Österreich 20€) erfolgt innerhalb des nächsten Werktages bis 12 Uhr.

Bestellungen

info@gutalthann.at
Geplant ist eine Schlachtung pro Quartal. Mehr Details dazu findet ihr auf unserer Website.

Wenn ihr mehr über das Gut Althann, unsere Produkte und uns selbst wissen wollt, schaut einfach auf unserer Website www.gutalthann.at vorbei. Wir freuen uns über euer Interesse!