



Preisliste Wagyu-Kreuzung

Alle angegebenen Preise sind Kilopreise

Premium Cuts:	Filet (Chateaubriand)	120,-
	Filet Mignon	105,-
	Filet (Kopf/Spitze)	90,-
	Rumpsteak (Roastbeef am Stück auf Vorbestellung)	85,-
	Rib-Eye	90,-
	Entrecote	60,-
	Hüftmedaillons	60,-
	Hüftsteaks (ggf. am Stück)	45,-
	Porterhouse	80,-
	T-Bone	70,-
Special Cuts:	Flat Iron	60,-
	Flank Steak	50,-
	Picanha (Steaks aus der Spitze d. Tafelspitz)	60,-
	Metzgerstück (Teres major)	40,-
	Bürgermeisterstück (Tri Tip)	45,-
	Teppanyaki (Denver Cut)	60,-
	Onglet (Hanging Tender)	35,-
	Skirt Steak (Outside)	55,-
	Skirt Steak (Inside)	35,-
	Fledermaus (Spider-Steak)	40,-
	Vegas Strip (Schulterdeckel)	45,-
	Brisket	30,-
	Short Ribs	35,-
	Beef Hammer/Haxe	25,-
	Pulled Beef (Nacken)	35,-
Standards:	Falsches Filet	40,-
	Tafelspitz (Braten)	45,-
	Braten (flache/runde Nuss, Schulter)	35,-
	Rouladen	35,-
	Gulasch	35,-
	Geschnetzeltes	35,-
	Beinscheibe	25,-
	Bäckchen	40,-
	Ochsenchwanz	20,-
	Herz, Leber, Niere, Zunge	15,-
Hackfleisch:	verschiedene Portionsgrößen, bereits tiefgefroren	25,-
Mettwurst:	paarweise verpackt	30,-
Wagyu-Fett:	200 ml Glas	5,-

Vereinzelte Stücke sind auch noch aus der letzten Schlachtung (reinrassiges Wagyu) verfügbar...