

# Preisliste **Frisch-Fleisch**

## **KW 18**

### **Empfehlungen der Woche**

L 1901 **Brasilianische Rinderlende** Kg/€ 11,99  
vacc., 5-6 kg/Stk., 3 Stk./Krt.

**L = Lagerartikel**    **Z = Bestellartikel 3-4 Tage** (Auslieferung erfolgt 3-4 Tage nach Bestellung)  
**BM = Bestellartikel 1 Tag** (Bestellung Mo-Do bis 12.00 Uhr Auslieferung erfolgt am nächsten Tag)

Gesamtes Angebot freibleibend. Irrtum vorbehalten. Alle Preise in EURO zzgl. MwSt.



## **Bayrisches Schweinefleisch - frisch:**

L	1913	<b>Schweinefilet</b> vacc., ca. 6-7 kg/Krt.	Kg/€	8,60
L	1911	<b>Bayrische Schweinelachse</b> vacc., 5 Stk./Krt.	Kg/€	5,60
L	1912	<b>Schweinelachse Deutsch</b> vacc., 6 Stk./Krt.	Kg/€	5,50
Z	1987	<b>Schweinelachs</b> gevließt	Kg/€	7,30
Z	1985	<b>Schweinelachs mit Schwarte</b>	Kg/€	5,25
Z	1984	<b>Schweinekotelett</b> ganz	Kg/€	4,40
L	1914	<b>Schweineschulter dick</b> vacc., 10 Stk./Krt.	Kg/€	5,25
Z	1986	<b>Schweineschulter schier ganz</b> (Kutterschulter) 5 kg/Stk.	Kg/€	4,35
Z	1920	<b>Schweineschäufel</b> portioniert, 2x600 g/Pack.	Kg/€	6,45
Z	1983	<b>Schweineschlegel</b> ganz	Kg/€	4,05
L	1915	<b>Schweineoberschalen</b> ohne Deckel, vacc., 10 Stk./Krt.	Kg/€	5,80
Z	1988	<b>Schweinehüften schier</b> vacc., ca. 1,8 kg/Stk.	Kg/€	5,60
L	1916	<b>Schweinehals mit Schwarte</b> 5 Stk./Krt.	Kg/€	5,80
L	1917	<b>Schweinehals ohne Knochen</b> vacc., 8 Stk./Krt.	Kg/€	5,90
L	1989	<b>Schweinewammerl</b> gezogen, ganze Stücke	Kg/€	5,45
Z	1919	<b>Schweinebauch</b> gerollt, im Netz	Kg/€	6,50
Z	1980	<b>Schweinehinterhax´n</b> vacc., 3 Stk./Pack.	Kg/€	3,25
Z	1981	<b>Schweinevorderhax´n</b> vacc., 5 Stk./Pack.	Kg/€	2,40
Z	1982	<b>Schweinegrillhax´n</b> (Vlieshax´n), vacc., 5 Stk./Pack.	Kg/€	2,45
Z	1994	<b>Schweinespeck ohne Schwarte</b> vacc., ca. 5 kg/Pack.	Kg/€	2,30
Z	1995	<b>Schweine-Backen ohne Schwarte</b> ca. 1,5 kg/Stk.	Kg/€	2,95
Z	1996	<b>Schweine-Kronfleisch</b> ca. 1 kg/Pack.	Kg/€	3,40
Z	1990	<b>Schweineleber</b> vacc., 1 Stk./Pack.	Kg/€	2,40
Z	1991	<b>Schweinenieren</b> vacc., 8 Stk./Pack.	Kg/€	2,25
Z	1992	<b>Schweineherzen</b> vacc., 4 Stk./Pack.	Kg/€	2,20
BM	1997	<b>Schweinelunge</b> gebeizt, ca. 1,5 kg/Stk.	Kg/€	4,15
Z	19205	<b>Schweinezungen</b> vacc., 1 Stk./Pack.	Kg/€	3,35
BM	19100	<b>Ripperl mit Knochen</b> geräuchert, gekocht, ca. 5 kg/Stange	Kg/€	6,75
BM	19104	<b>Schweinehals ohne Knochen</b> roh, räuchert, ca. 2,8 kg/Stk.	Kg/€	8,30
BM	19106	<b>Schweinehinterhax´n</b> gepökelt, ca. 1,6 kg/Stk.	Kg/€	4,35
BM	19110	<b>Surhals o. Knochen</b> vacc., ca.3,5 kg/Stk.	Kg/€	7,10
Z	1998	<b>Schweine Kotelett-Leitern</b> ca. 0,5 kg/Stk.	Kg/€	5,15
BM	19102	<b>Schweine-Schälrippen gewürzt</b> ca.1,6 kg/Btl.	Kg/€	5,30
BM	19103	<b>Schweine-Kotelettrippn gewürzt</b> ca.0,5 kg/Btl.	Kg/€	6,40

## Bayrisches Schweinefleisch, portioniert - frisch:

BM	<b>Schweineoberschalen</b>	10 Stück/Beutel	Kg/€	8,45
	120g (19141) oder 140g (19142) oder 180g (19146) oder 200g (19147)			
BM	<b>Schweinekotelett</b>	10 Stück/Beutel	Kg/€	7,99
	200g (19156) oder 250g (19158)			
BM	<b>Schweinelende</b>	10 Stück/Beutel	Kg/€	8,10
	100g (19161) oder 140g (19162) oder 200g (19168)			
BM	<b>Schweinehals ohne Knochen</b>	10 Stück/Beutel	Kg/€	8,75
	120g (19173) oder 180g (19182)			
BM	<b>Schweinehals ohne Knochen</b> mariniert		Kg/€	7,99
	120g (19175) oder 180g (19184)	10 Stück/Beutel		
BM 19193	<b>Schweinebauch mit Schwarte</b>		Kg/€	8,15
	100-120g	10 Stück/Beutel		
BM 19195	<b>Schweinebauch</b> mariniert		Kg/€	8,50
	100-120g	10 Stück/Beutel		
BM 19101	<b>Ripperl mit Knochen</b>		Kg/€	8,70
	geräuchert, gekocht, 150g	10 Stück/Beutel		

## Gulasch/Geschnetzeltes/Hackfleisch vom Schwein - frisch:

BM 19112	<b>Schweinegyros</b> geschnitten und gewürzt, 1,5 kg/Btl.		Kg/€	8,50
BM 19113	<b>Schaschlik</b> 10x180 g/Btl.		Kg/€	14,30
BM 19114	<b>Schweinehack</b> 2kg/Beutel		Kg/€	5,35
BM 19115	<b>Schweine-Gulasch</b> 4x4 cm, 1,5 kg/Btl.		Kg/€	8,20
BM 19116	<b>Schweine-Geschnetzeltes</b> 1,5 kg/Btl.		Kg/€	8,20

## Spanferkel - frisch:

Z 1970	<b>Spanferkel</b> ganz, ca. 15 kg/Stk.		Kg/€	7,10
Z 1971	<b>Spanferkel</b> ganz, ca. 18 kg/Stk.		Kg/€	6,60
Z 1972	<b>Spanferkel</b> ganz, ca. 21 kg/Stk.		Kg/€	6,30
Z 1973	<b>Spanferkel</b> ganz, ca. 25 kg/Stk.		Kg/€	6,20
Z 1975	<b>Spanferkel</b> ausgelöst im Ganzen, mit Kopf, ca. 18 kg/Stk.		Kg/€	8,20
Z 19107	<b>Spanferkel</b> ausgelöst im Ganzen, mit Kopf, ca. 12 kg/Stk.		Kg/€	9,50
Z 1976	<b>Spanferkel</b> zerlegt in 7 Teile mit Knochen, ohne Kopf, ca. 18 kg		Kg/€	6,85
Z 1967	<b>Spanferkel Keulenfleisch</b> ohne Knochen, ca. 2 kg/Stk.		Kg/€	10,20
Z 1968	<b>Spanferkel Rollbraten</b> ca. 1,5 kg/Stk.		Kg/€	8,60
Z 1969	<b>Spanferkel Schulterfleisch</b> ohne Knochen, mit Wade, ca. 1,3 kg/Stk.		Kg/€	8,70
Z 1974	<b>Spanferkel Vorderhaxen</b> 5 Stk./Pack.		Kg/€	3,99
Z 1978	<b>Spanferkel Hinterhaxen</b> 0,4-0,8kg, 5 Stk./Pack.		Kg/€	7,45
Z 1979	<b>Spanferkel Rücken ganz</b> mit Knochen, ohne Hals, ca. 5,0 kg/Stk.		Kg/€	11,30
Z 1977	<b>Spanferkel-Kronen/Racks</b> ohne Filet, ca. 1,2kg/Stk.		Kg/€	15,80

## Kalbfleisch - frisch:

### *Deutsches Kalbfleisch von „Brüninghoff“\*\*\**

Z	1936	<b>Kalbsfilet</b>	mit Kette, ca. 1,2 kg/Stk., ca. 21 kg/Krt.	Kg/€	23,20
L	1925	<b>Kalbslachse</b>	schier, vacc., ca. 5 Stk./Krt.	Kg/€	26,20
L	1926	<b>Kalbsrücken ohne Knochen</b>	vacc., 6 Stk./Krt.	Kg/€	17,40
L	1927	<b>Kalbstafelspitz</b>	einz. vacc., ca. 1 kg/Stk., 18 Stk./Krt.	Kg/€	11,70
L	1928	<b>Kalbsoberschale</b>	vacc., 4 Stk./Krt.	Kg/€	16,10
Z	1929	<b>Kalbskeule 3er-Schnitt</b>	einz. vacc., ca. 12 kg/Krt.	Kg/€	10,70
L	1930	<b>Kalbsschulter</b>	Dicker Bug, vacc., 6 Stk./Krt.	Kg/€	10,90
L	1935	<b>Kalbshals ohne Knochen</b>	ca. 5 kg/Stk.	Kg/€	9,70
Z	1939	<b>Kalbs-Kugel</b>		Kg/€	11,20
Z	1931	<b>Kalbsrollbraten</b>	vom Hals, ca. 1,78 kg/Stk.	Kg/€	10,70
Z	1932	<b>Kalbssteakhüfte</b>	ca. 2,5 kg/Stk.	Kg/€	15,80
Z	1933	<b>Kalbshax´n</b>	hintere	Kg/€	7,90
Z	1934	<b>Kalbsleber</b>	ca. 5 kg/Stk.	Kg/€	10,50
Z	1937	<b>Kalbs-Seemerrolle</b>	ca. 1 kg/Stk.	Kg/€	14,80
Z	1938	<b>Kalbs-Backen</b>	vacc. frisch, ca. 250 g/Stk.	Kg/€	24,99
Z	1940	<b>Kalbs-Lunge</b>	ca. 1,4 kg/Stk.	Kg/€	2,30
Z	1942	<b>Kalbs-Nieren</b>	ca. 450 g/Stk.	Kg/€	4,50
Z	1924	<b>Kalbs-Zunge</b>	ca. 800 g/Stk.	Kg/€	8,70

1A-Qualität – helle Ware

\*\*\*geboren, gemästet, geschlachtet und zerlegt in Deutschland

## Kalbfleisch, portioniert - frisch:

BM	<b>Kalbsschnitzel</b>	aus der Nuss 140g (19207) oder 180g (19211)	10 Stück/Beutel	Kg/€	17,70
BM	<b>Kalbskotelett</b>	200g (19230) oder 250g (19231)	10 Stück/Beutel	Kg/€	15,30

## Gulasch/Geschnetzeltes vom Kalb - frisch:

BM	19118	<b>Kalbsgulasch</b>	1,5 kg/Btl.	Kg/€	14,10
BM	19119	<b>Kalbsgeschnetzeltes</b>	1,5 kg/Btl.	Kg/€	17,70

## Südamerikanisches Rindfleisch - frisch:

😊	L	1901	<b>Brasilianische Rinderlende</b> vacc., 5-6 kg/Stk., 3 Stk./Krt.	Kg/€	<b>11,99</b>	😊
	L	1908	<b>Argentinische Rinderlende</b> 3,5-4 kg/Stk., 3 Stk./Krt.	Kg/€	18,49	
	L	1904	<b>Argentinische Rinder Steak Hüfte ganz</b> ca. 2 kg/Stk., 6 Stk./Krt.	Kg/€	12,49	
	L	1910	<b>Südamerikanisches Entrecôte (Rib Eye)</b> ca. 2,5kg/Stk., 6 Stk./Krt.	Kg/€	16,99	
	L	1945	<b>Argentinisches Rinderfilet 3/4</b> 14 Stk./Krt.	Kg/€	28,49	
	L	1946	<b>Argentinisches Rinderfilet 4/5</b> 8 Stk./Krt.	Kg/€	31,49	
	L	1902	<b>Brasilianisches Rinderfilet 4/5</b> vacc., ca. 2 kg/Stk., ca. 12 kg/Krt.	Kg/€	28,99	

## Südamerikanisches Rindfleisch - TK:

	L	2013	<b>Brasilianische Rinderlende</b> gereift, ca. 6 kg/Stk., ca. 13 kg/Krt.	Kg/€	12,49	
--	---	------	---	------	-------	--

## Deutsches Rindfleisch - frisch:

Z	19275	<b>Rinder-Roastbeef</b>	ca. 4,5 kg/Stk.	Kg/€	11,99
Z	19274	<b>Rinder-Steakhüfte</b>	ca 3 kg/Stk.	Kg/€	10,99
Z	19273	<b>Rinder-Entrecôte</b>	ca. 2,5 kg/Stk.	Kg/€	12,50
Z	1941	<b>Rinder-Filet</b>	ca. 2 kg/Stk.	Kg/€	25,90
L	1905	<b>Rinder-Schulter DICK</b>	ca. 6 kg/Stk.	Kg/€	7,99
Z	19271	<b>Rinder Flache-Schulter</b>	ca. 1,7 kg/Stk.	Kg/€	8,90
L	1907	<b>Rinder Runde-Schulter</b> (Falsches Filet)	ca 1,3 kg/Stk.	Kg/€	8,85
Z	19277	<b>Rinder-Oberschale</b>	ca 9 kg/Stk.	Kg/€	9,30
Z	19278	<b>Rinder-Unterschale</b>	ca. 6,5 kg/Stk.	Kg/€	8,10
L	1943	<b>Rinder-Kugeln</b>	ca. 4,5 kg/Stk.	Kg/€	8,80
L	1903	<b>Rinder-Tafelspitz</b>	ca. 2,5 kg/Stk.	Kg/€	9,30
L	1906	<b>Rinder-Brust</b>	ca. 3 kg/Stk.	Kg/€	7,99
Z	1944	<b>Rinder-Bürgermeisterstück</b>	ca. 3,5 kg/Stk.	Kg/€	7,90
Z	19279	<b>Rinder-Seemerrolle</b>	ca. 2,5 kg/Stk.	Kg/€	9,20
Z	19270	<b>Rinder-Zungenstück</b>	ca. 15 kg/Stk.	Kg/€	7,90
Z	19272	<b>Rinder-Zwerchrippe</b>	ca. 5,5 kg/Stk.	Kg/€	6,30
Z	19276	<b>Rinder-Sternwade</b>	ca. 2 kg/Stk.	Kg/€	7,60
Z	19280	<b>Rinder-Beinscheibe</b>	ca. 3 kg/Stk.	Kg/€	6,10
BM	19248	<b>Rinder-Leber geteilt</b>	ca. 2 kg/Btl.	Kg/€	4,60
Z	19249	<b>Rinder-Leber ganz</b>	ca. 5-9 kg/Stk.	Kg/€	2,99
BM	19250	<b>Ochsenschwanz</b>	ca. 1,5 kg/Btl.	Kg/€	11,30
BM	19238	<b>Rinder-Sauerbraten</b> (Schulter) mit Fond	ca. 1,5 kg/Btl.	Kg/€	10,20

## Deutsches Jungbullenfleisch - frisch:

L	1909	<b>Jungbullen-Roastbeef</b>	ca. 6 kg/Stk.	Kg/€	14,70
Z	19288	<b>Jungbullen-Steakhüfte</b>	ca. 3,7 kg/Stk.	Kg/€	13,80
Z	19287	<b>Jungbullen- Entrecôte</b>	ca. 3,3 kg/Stk.	Kg/€	15,50
Z	19290	<b>Jungbullen-Filet</b>	ca. 2,5 kg/Stk.	Kg/€	31,70
Z	19284	<b>Jungbullen Dicke-Schulter</b>	ca. 5 kg/Stk.	Kg/€	8,65
Z	19282	<b>Jungbullen Flache-Schulter</b>	ca. 2,2 kg/Stk.	Kg/€	9,20
Z	19283	<b>Jungbullen Runde-Schulter</b> (Falsches Filet)	ca. 1,6 kg/Stk.	Kg/€	9,70
Z	19292	<b>Jungbullen-Oberschale</b>	ca. 11,5 kg/Stk.	Kg/€	10,60
Z	19293	<b>Jungbullen-Unterschale</b>	ca. 6 kg/Stk.	Kg/€	9,10
Z	19294	<b>Jungbullen-Kugel</b>	ca. 6,5 kg/Stk.	Kg/€	9,30
Z	19295	<b>Jungbullen-Tafelspitz</b>	ca. 3,7 kg/Stk.	Kg/€	10,60
Z	19286	<b>Jungbullen-Brust</b>	ca. 4,5 kg/Stk.	Kg/€	8,60
Z	19289	<b>Jungbullen-Bürgermeisterstück</b>	ca. 4 kg/Stk.	Kg/€	8,99
Z	19296	<b>Jungbullen-Semerrolle</b>	ca. 3,5 kg/Stk.	Kg/€	11,50
Z	19281	<b>Jungbullen-Zungenstück</b>	ca. 21 kg/Stk.	Kg/€	8,40
Z	19285	<b>Jungbullen-Zwerchrippe</b>	ca. 6,5 kg/Stk.	Kg/€	6,80
Z	19291	<b>Jungbullen-Sternwade</b>	ca. 3 kg/Stk.	Kg/€	8,20
Z	19297	<b>Jungbullen-Beinscheibe</b>	ca. 3,5 kg/Stk.	Kg/€	6,70

## **Gulasch/Geschnetzeltes/Hackfleisch vom Rind - frisch:**

BM	19120	<b>Rindergulasch, klein</b>	1,5x1,5cm, 1,5 kg/Btl.	Kg/€	13,10
BM	19121	<b>Rindergulasch, groß</b>	4x4cm, 1,5 kg/Btl.	Kg/€	13,10
BM	19122	<b>Rindergeschnetzeltes</b>	1,5 kg/Btl.	Kg/€	13,10
BM	19125	<b>Gulasch gemischt</b> (Rind & Schwein)	4x4cm, 1,5 kg/Btl.	Kg/€	11,30
BM	19128	<b>Hackfleisch Rind</b>	2 kg/Btl.	Kg/€	8,75
BM	19129	<b>Hackfleisch gemischt</b> (50% Schwein & 50% Rind)	2 kg/Btl.	Kg/€	7,10
BM	19130	<b>Hackfleisch gemischt</b> (70% Schwein & 30% Rind)	2 kg/Btl.	Kg/€	6,40

## **Rindfleisch, portioniert - frisch:**

BM		<b>Rinderrouladenfleisch aus der Oberschale</b>		Kg/€	17,20
		200g (19246)	10 Stück/Beutel		
BM		<b>Jungbullen Rinderlende</b>		Kg/€	19,60
		180g (19257) oder 200g (19259)	10 Stück/Beutel		
		250g (19261) oder 300g (19263)			
BM		<b>Jungbullen Steakhüfte</b>		Kg/€	14,50
		200g (19254) oder 250g (19252)	10 Stück/Beutel		
BM		<b>T-Bone Steak ohne Filet (Porterhouse)</b>		Kg/€	12,40
		500g (19265) oder 750g (19267)	10 Stück/Beutel		
Z	2068	<b>Tomahawk-Steak TK</b>	ca. 900g/Stück	Kg/€	21,70

## **Geflügel - frisch:**

BM	1922	<b>Hähnchenbrust</b>	120-180g, 2,6 kg/Btl.	Kg/€	8,50
L	1921	<b>Hähnchenbrustfilet</b>	halbiert o.K., 2,5 kg/Btl.	Kg/€	6,70
L	1923	<b>Putenbrust</b>		Kg/€	6,10
		männl., vacc., ca. 2,5 kg/Stk., ca. 20 kg/Krt.			
BM		<b>Putenbrustschnitzel, portioniert</b>		Kg/€	8,99
		120g (19132) oder 150g (19133)	10 Stück/Beutel		
		oder 200g (19135)			
BM	19137	<b>Puten-Spieße</b>	10x160 g/Btl.	Kg/€	13,99
BM	19138	<b>Putengulasch</b>	2,5x2,5 cm, 1,5 kg/Btl.	Kg/€	8,99
BM	19139	<b>Putengeschnetzeltes</b>	1,5 kg/Btl.	Kg/€	8,99
BM	19140	<b>Putengyros</b>	geschnitten und gewürzt, 1,5 kg/Btl.	Kg/€	9,50