



Fleisch & Würste aus Ochsenfleisch

**in bester und bekannter Ochsenbraterei-Qualität
vom Städtischen Gut Karlshof und regionalen Bio-Ochsenhöfen**

Die hier ausgewiesenen Preise sind Kilopreise (brutto) – Fleisch und Würste sind in haushaltsüblichen Größen portioniert und abgepackt. Den exakten Verkaufspreis pro Portion finden Sie auf der Verpackung.

Bürgermeisterstück	vakuumiert tiefgefroren	€ 32,04 / kg
Tafelspitz	vakuumiert tiefgefroren	€ 39,97 / kg
Filet	vakuumiert tiefgefroren	€ 91,95 / kg
Entrecôte ohne Knochen	vakuumiert tiefgefroren	€ 47,95 / kg
Dicke Schulter	vakuumiert tiefgefroren	€ 27,45 / kg
Roastbeef	vakuumiert tiefgefroren	€ 52,00 / kg
Rouladenfleisch – geschnitten	vakuumiert tiefgefroren	€ 30,00 / kg
Pastrami	vakuumiert	€ 33,22 / kg
Original Ochsenbraterei Bratwurst	vakuumiert	€ 22,87 / kg
Original Ochsenbraterei Bratwurst feurig	vakuumiert	€ 24,56 / kg

Bitte beachten Sie:

ggf. Differenzbeträge zwischen dem eingelösten Gutscheinbetrag und dem Preis für das Ochsenfleisch / die Ochsenwürste können nicht ausgezahlt werden.



Fleisch & Würste aus Ochsenfleisch

**in bester und bekannter Ochsenbraterei-Qualität
vom Städtischen Gut Karlshof und regionalen Bio-Ochsenhöfen**

Bürgermeisterstück

Dieses Stück ist auch bekannt als Pastorenstück (früher wurde dieses Teilstück dem Pastor oder Bürgermeister vorbehalten) oder als Tri Tip in der Grill- und BBQ-Szene. Es ist eines der vielseitigsten Fleischteile vom Ochsen. Medium Sous Vide gegart über 8 Stunden und anschließend rundherum schön angebraten ist es als Medium gagarter Roastbraten eine echte Abwechslung. Auch als Tellerfleisch ist das Bürgermeisterstück sehr beliebt. Es eignet sich aber auch hervorragend für einen tollen Braten oder Low & Slow für den BBQ-Smoker.

Tafelspitz

Ein Stück aus der Keule unserer Ochsen. Bei unseren österreichischen Nachbarn wird dieses Stück klassisch als Tellerfleisch serviert. In Brasilien ist die Spitze des Tafelspitz unter dem Namen „Picanha“ bekannt und wird in Streifen geschnitten, gespießt und gegrillt.

Filet oder Roastbeef

Das edelste Stück vom Ochsen ist mager, zart und eignet sich am besten zum Kurzbraten. Aus den Filetspitzen und dem Filetkopf lässt sich ein hervorragendes Filetgulasch zubereiten.

Entrecôte ohne Knochen

Das Entrecôte, welches sich am charakteristischen Fettagge erkennen lässt, ist ein saftiges wenn auch leicht durchwachsenes Stück und eignet sich hervorragend zum Kurzbraten als Steaks. Es kann aber auch im Ganzen als Braten zubereitet werden.

Dicke Schulter

Die Schulter vom Ochsen ist stark mit Bindegewebe und Sehnen durchwachsen, das Stück wird am besten als Schmorbraten zubereitet. Es wird, ähnlich wie die beliebten Ochsenbacken, durch das lange Schmoren wunderbar saftig.

**Rouladenfleisch –
geschnitten**

Ein Klassiker der deutschen Küche. Unsere Rouladen sind nur vorgeschnitten und müssen noch gefüllt werden. In viel Rotwein und Wurzelgemüse geschmort sind sie ein echtes Soul-Food das schmeckt wie bei Oma!

Pastrami

Ein magerer, geräucherter Kochschinken aus purem Ochsenfleisch. Im Ganzen zum Aufschneiden oder aufgeschnitten erhältlich.

**Original Ochsenbraterei
Bratwurst**

Für unsere Ochsenbratwurst wird ausschließlich Ochsenfleisch verwendet. Sie schmeckt nicht nur in der Semmel, man kann sie auch mal zur Abwechslung im Eintopf probieren!

**Original Ochsenbraterei
Bratwurst feurig**

Die scharfe Schwester der Ochsenbratwurst, zusätzlich noch mit Käse verfeinert