



Biologisch-dynamischer Landbau
8265 Mammern
052 741 57 66 / 079 746 61 34
www.rollirain.ch

Fleisch vom Jungrind

Unsere Kälber wachsen mit ihren Müttern auf und werden mit ca. 10 – 12 Monaten vom Lohnmetzger Hansruedi Buff in Ermatingen respektvoll geschlachtet.

Das magere und zarte Fleisch ist im Tiefkühler ohne weiteres 8 Monate haltbar.

	<i>Preis pro kg</i>
Hackfleisch	25.-
Voressen	28.-
Haxen	24.-
Geschnetzelt	39.-
Braten	34.-
Siedfleisch	25.-
Saftplätzli	38.-
Plätzli (à la minute)	43.-
Hohrücken-Steak	58.-
Entrecote	63.-
Huft	65.-
Filet	85.-

nur auf Bestellung

Leber	kg	16.-	
Zunge	kg	20.-	
Frischfleisch Mischpaket	5kg à	32.-	Portionen 200-800g
1/8 Jungrind,	ca 10kg	30.-	Ein bis zwei Portionen pro Fleischart
1/4 Jungrind,	ca 25kg	28.-	Ein bis zwei Portionen pro Fleischart

Die Termine für den Verkauf von Frischfleisch werden im Hofladen angeschlagen
Frischfleisch Bestellformulare liegen ca. 2 Wochen vor dem Verkauf im Hofladen auf