

RIND

Rinderbraten, Schmorfleisch, ein feuriges Gulasch, Tafelspitz und Sauerbraten sind typische Rindfleisch-Gerichte.

Unser Rindfleisch stammt in erster Linie aus Deutschland und dies speziell und schwerpunktmäßig in Süddeutschland geschlachtet, nämlich in Ulm, Birkenfeld, Mengen, Kempten und Buchloe.

Steakfleisch liefern wir Ihnen aber gerne auch aus Irland und Südamerika.





1
Rinder-Filet frisch
2 kg



2
Rinder-Rostbraten / Roastbeef
ohne Bein
2 kg



3002
Rinder-Rostbraten / Roastbeef
Färse, Süddeutsche Qualität
2,2 kg



3
Steakhüfte
2 kg



4
Entrecôte, Färse
2 kg



5
Bürgermeisterstück
2 kg



6
Rinder-Nuss
ohne Deckel, flache und runde Nuss
1,5 kg



7
Rinder-Nudel / Semerrolle
2 kg



8
Rinder-Oberschale
ohne Deckel
5 kg



9
Rinder-Unterschale
zugeschnitten
4 kg



10
Tafelspitz
2 kg



12
Rinder-Sauerbraten Keule
fertig eingelegt
2 kg



13
Rinder-Hochrücken / Hohe Rippe
4 kg



14
Rinder-Hals
5 kg



16
Rinder-Bug dick
5 kg



17
Rinder-Bug dünn / falsches Filet
1,5 kg



18
Rinder-Bugblatt
2 kg



19
Rinder-Wade
0,5 kg



20
Rinder-Streifenfleisch für Hackfleisch
Pack
5 kg



22
Suppenknochen
gesägt, Pack
5 kg



24
Rinder-Brust
ohne Bein
1,5 kg



26
Rinder-Leber
6 kg



36
Rinder-Leber
geschnitten in Scheiben
0,15 kg




37
Rinder-Leber geschnetzelt
1 kg



32
Kutteln gekocht, geschnitten
Pack, TK
5 kg



33
Rinder Kopfbacken „Irland“ 
frisch, Stück à 0,2 kg
3 kg



35
Ochsenschwanz
1,2 kg



52
Suppenfleisch
mit Bein aus der Querrippe
5 kg



74
Rinder-Hackfleisch
gewolft, 3 mm/ 8 mm/ 13 mm
Vorgabe



60
Rinder-Filet „Irland“ 
Ochse
2,2 kg

© COLOURBOX

Unser Tipp

BEI KLASSISCH KURZ-GEGRILLTEM FLEISCH GILT: NUR EIN EINZIGES MAL WENDEN.

Auflegen und warten, bis der Fleischsaft oben austritt. Dann einmal wenden und weiter grillen bis zur gewünschten Garstufe und sofort servieren.

Ruhezeiten und auch das Einpacken in Alufolie und Ziehenlassen sind nicht nötig.

Klaus Winter, Koch und Grillmeister vom Strandhaus in Lindau



67
Roastbeef „Irland“
Ochse, halbe Stücke
3 kg



66
Rinder-Filet „Brasilien“
3 / 4 lbs
1,5 kg



64
Roastbeef „Brasilien“
Vac gereift, frisch
5,5 kg



69
Rinder-Filet „Argentinien“
4 / 5 lbs, ohne Kette, frisch
4 kg



65
Roastbeef „Argentinien“
Spitzenqualität, Vac gereift, frisch
4 kg



6500
Roastbeef „Argentinien“
ohne Kette
5 kg



65000
Roastbeef „Maredo“
„Argentinien“
ohne Kette, 4 kg



68
Steakhüfte „Argentinien“
Vac gereift, frisch
2,5 kg



61
Rostbeef „Paraguay“
4 kg



2001
Rinder-Filet „Goldbeef“
ohne Kette, Dry-Aged
ca. 2 kg



2002
Roastbeef „Goldbeef“
Dry-Aged
4 - 6 kg



2004
Entrecôte „Goldbeef“
Dry-Aged
2 kg



ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK / PACK ca.
11	Rinder-Spickbraten Keule		4 kg
15	Rinder-Sauerbraten Bug	fertig eingelegt	5 kg
23	Markknochen	gesägt, Pack	5 kg
27	Rinder-Nieren		0,5 kg
28	Rinder-Herz		0,5 kg
31	Rinder-Spickbraten Bug	aus dem dicken Bug	4 kg
39	Rinder-Beinscheiben gesägt		TK 0,2 kg
40	Rinder-Leber gehackt		TK 1 kg
54	Rinder-Zunge frisch		1,5 kg
55	Rinder-Zunge gepökelt		1,5 kg
56	Rinder-Zunge gepökelt, geräucht	Vac, Vorbestellung	1,5 kg

KALB

Nicht ohne Grund wird Kalbfleisch für die Königinnen-Pastete, für Cordon Bleu oder das original Wiener Schnitzel verwendet.

Es ist feinfaserig, sehr zart und fettarm.

Der besonders feine und milde Geschmack ist unvergleichlich und wir liefern Ihnen jedes gewünschte Teilstück.

Unsere Partner für deutsches Kalbfleisch sind Brüninghoff in Bocholt, sowie Bahlmann in Lindern.

Mehr Info unter www.brueninghoff.net, www.bahlmann-kalb.de





200
Kalbs-Filet
ohne Kette
0,6 kg



201
Kalbs-Rücken
ohne Bein, zugeschnitten
"Hotelschnitt", 3,5 kg



2021
Kalbs-Rückenkrone
3 kg
auf Vorbestellung



203
Kalbs-Oberschale
zugeschnitten, ohne Deckel
3 kg



205
Kalbs-Hüfte
zugeschnitten
1,5 kg



2051
Kalbs-Steakhüfte
1 kg



206
Kalbs-Nuss / Kalbs-Kugel
gerollt
2,5 kg



207
Kalbs-Unterschale
zugeschnitten, ohne Wade /
ohne Tafelspitz, 3 kg



2071
Kalbs-Nudel / Kalbs-Rolle
0,5 kg



208
Kalbs-Bug
ohne Bein, Ladenschnitt
5 kg



227
Kalbs-Bug dick
nur dickes Stück
3 kg



209
Kalbs-Hals
ohne Bein, Ladenschnitt
4 kg



210
Kalbs-Rollbraten
im Netz vom Kalbshals
4 kg



211
Kalbs-Brust
ohne Bein, zugeschnitten
5 kg



2111
Kalbs-Brustspitzen
ohne Bein



237
Kalbs-Tafelspitz
1,5 kg



213
Kalbs-Hinterhaxe
1,5 kg



215
Kalbs-Osso Bucco
gesägt, TK
0,3 kg



217
Kalbs-Beinfleisch
mit Bein, gesägt
TK, 5 kg



218
Kalbs-Leber
frisch
4 kg



222
Kalbskopf-Bäckchen
Stück ca. 120 g
Pack ca. 1,5 kg



224
Kalbs-Bries
TK
0,5 kg



234
Kalbs-Schwanz



73
Kalbs-Hackfleisch
gewolft
1 kg

ART.-NR.	BEZEICHNUNG	MERKMAL	KG / STÜCK/ PACK ca.
202	Kalbs-Rücken	mit Bein am Stück oder als Kotelett	5 kg
2131	Kalbs-Wade Rosenstück		2,5kg
219	Kalbs-Nieren	TK	0,5 kg
221	Kalbs-Zunge	TK	0,6 kg
223	Kalbs-Maske gebrüht	TK	1 kg
225	Kalbs-Füße gebrüht		1,5 kg
226	Kalbs-Kopf gebrüht		10 kg
230	Kalbs-Schlegel wie gewachsen	ganze Keule mit Bein	15 kg
231	Kalbs-Pistole	ganze Keule mit Kotelett	30 kg



GUT ZU WISSEN

Kalbfleisch ist das Fleisch von jungen Rindern im Alter von wenigen Wochen oder maximal 8 Monaten. Es ist besonders feinfaserig, mager, saftig, von heller Farbe und allgemein zarter als Rindfleisch. Bei Feinschmeckern ist es deshalb besonders beliebt.

© Quade, fotolia.com