



Rindfleisch von der Murbodner Bio-Weidekalbin

Baroness kam im Oktober 2020 als Kalb von Kuh Bara zur Welt. Sie verbrachte ihren ersten Weidesommer in unserer Huben und den heurigen auf den Wiesen rund um unseren Hof. Bara hat sich, abgesehen von der Milch ihrer Mutter in den ersten Lebensmonaten, von Quellwasser, Gras, Kräutern und Klee ernährt – frisch von der Weide, getrocknet oder siliert. Sie erhielt kein Kraftfutter und hat sich wunderbar entwickelt.

Fleisch von Kalbinnen zeichnet sich aufgrund des langsamen Wachstums und verhältnismäßig geringen Alters durch seine besondere Zartheit aus. Nach einer gewohnt ruhigen Schlachtung von fachkundiger Hand und einer gut 2½-wöchigen Fleischreifung (trocken, am Haken) freuen wir uns, Ihnen wieder bestes Rindfleisch in Bio-Qualität anbieten zu können!

Gemischtes Bio-Rindfleischpaket¹ zu 5 kg (ca. 30% Gustostücke wie Beiried, Rostbraten, Schnitzel, ca. 25% Rindfleisch zum Kochen und Suppenfleisch, ca. 25% Gulaschfleisch, ca. 20% Faschiertes), familiengerecht portioniert und vakuumiert (inkl. 10% USt.): **16,70 €/kg**

Zusätzlich empfehlen wir Ihnen **Lungenbraten** (55,00 €/kg) und **Tafelspitz** (30,00 €/kg) für besondere Anlässe sowie **Knochen** (2,50 €/kg) für die Zubereitung köstlicher Rindssuppen.

Angebot im Detailverkauf: Beinflisch (10,00 €/kg), Gulasch & Faschiertes (12,20 €/kg), Suppenfleisch (14,40 €/kg), Schnitzel und Braten (24,40 €/kg), "vom Englischen" (Beiried, Rostbraten, Hüferl; 43,00 €/kg), jeweils portioniert und vakuumiert (inkl. 10% USt.).

Sie können Ihre Bestellung am Freitag, den 2. Dezember zwischen 16 und 19 Uhr abholen. Gerne zeigen wir Ihnen bei dieser Gelegenheit unseren Hof! Auf Wunsch und gegen einen Aufpreis von 14,50 € je Zustelladresse stellen wir die Fleischpakete im Raum Leoben, Graz, Salzburg und Wien gerne auch CO₂-neutral² zu. Die Auslieferung erfolgt am Freitag, den 2. Dezember. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung per Telefon oder per E-Mail bis Sonntag den 27. November.

Unsere Bio-Produkte werden von der Austria Bio Garantie zertifiziert.



¹ Ohne Lungenbraten, Tafelspitz und Knochen, mit Beinflisch. Das gesamte Rindfleisch wird anteilmäßig aufgeteilt. Die Prozentangaben sind Erfahrungswerte, die je nach Rind variieren können. Angebot solange verfügbar.

² Die Rindfleischproduktion ist nicht klimaneutral. Aber zumindest unser Transport soll es sein. Wir verwenden dazu das *BOKU Carbon offsetting*.