



## Rindfleisch von der Murbodner Bio-Weidekalbin

Unsere Kalbinnen sind bei der Schlachtung rund zwei Jahre alt. Sie verbringen zwei Weidesaisonen (April-November) auf den Wiesen und Weiden unseres Hofes. Unsere Tiere ernähren sich, abgesehen von der Milch ihrer Mütter in den ersten Lebensmonaten, von Quellwasser, Gras, Kräutern und Klee – frisch von der Weide, getrocknet oder siliert. Sie erhalten in der Regel kein Kraffutter – die natürlichste Art der Rinderhaltung.

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-Rindfleischpaket<sup>1</sup>** 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.): **18,50 €/kg**

Zusätzlich empfehlen wir Ihnen **Lungenbraten** (64,00 €/kg) und **Tafelspitz** (30,00 €/kg) für besondere Anlässe sowie **Knochen** (3,00 €/kg) für die Zubereitung köstlicher Rindsuppen.

**Angebot im Detailverkauf:** Beinflisch (11,10 €/kg), Gulasch & Faschiertes (14,40 €/kg), Suppenfleisch (15,90 €/kg), Schnitzel und Braten (27,10 €/kg), "vom Englischen" (Beiried, Rostbraten, Hüferl; 43,00 €/kg), jeweils portioniert und vakuumiert (inkl. 10% USt.).

Wir bieten vorbestellte Ware an. Sie können Ihre Bestellung bei uns am Hof abholen. Gerne zeigen wir Ihnen bei dieser Gelegenheit unseren Hof! Auf Wunsch und gegen einen Aufpreis von 16,00 € je Zustelladresse stellen wir die Fleischpakete im Raum Leoben, Graz und Wien gerne auch CO<sub>2</sub>-neutral<sup>2</sup> zu. Die Auslieferung erfolgt nach Terminvereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre (Vor-)Bestellung per Telefon oder per E-Mail.

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



<sup>1</sup> 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.

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