Klein-Eichener Hofkäserei
Ilsdorfer Str.3
35305 Grünberg Klein-Eichen
Tel 0176-577 53 112
info@klein-eichener.de

Angebot Bioland-Rindfleisch Nov. 2026

Dieses Jahr wollen wir uns von einer jungen Kuh vom Roten Höhenvieh trennen. Das Tier ist fast 4 Jahre alt, auf extensiver Weide gewachsen und nimmt aber nie auf. Das heißt, dass sie nie Kälber bekommen wird. Gerade noch dem trockenen Sommer und der angespannten Futtersituation wollen wir sie diesen Winter nicht mehr durchfüttern. Das Rote Höhenvieh ist eine alte, robuste Rinderrasse, die fast verschwunden war, deren Bestand sich dank intensiver Zucht- und Nutzungsbemühungen wieder ganz gut erholt hat. Gerne erhalten Sie ein Paket aber auch Einzelbestellungen machen wir möglich

Ein 5 kg Paket enthält (10kg das Doppelte):

Stück	Menge (ca.)	Vewendung für
Bratenstück	Ca 1 kg	Braten,Schmoren
Beinscheibe	1 St. ca 500g	Schmoren
Kochfleisch/Querrippe	Ca 800g	Schmoren, Kochen, Suppe
Gulaschstück (Hals)	800 g	Eintopf oder Gulasch
Hackfleisch	1 kg	Burger, Bolognese u.ä
Steak	0,5- 0,8-kg	Braten oder Schmoren
Rouladen	500g	
Suppenknochen gratis		

Preis: 25,50 €/kg bei 5kg, 24,50 €/kg bei 10kg

Fleisch –Einzelbestellung Rindfleisch

Stück	Preis
Hackfleisch (TK)	11,50 €/500g
Beinscheibe	21,00 €/kg
Suppen/Markknochen	10,00 €/kg
Querrippe	17,00 €/kg
Braten	30,00 €/kg
Hüftsteak	41,00 €/kg
Rumpsteak	41,00 €/kg
Leber	15,00 €/kg
Kochfleisch	22,00 €/kg

Bestellung bis 21.11.2026 oder auch Fragen bitte direkt an uns:

Lieferung vsl 23 bis 30. November 2026

Klein-Eichener Hofkäserei
Ilsdorfer Str.3
35305 Grünberg Klein-Eichen
Tel 0176-577 53 112
info@klein-eichener.de

Angebot Bioland-Schaffleisch November 2026

Geschlachtet werden ausschließlich eigene, weibliche jüngere Tiere (Alter 2-4 Jahre), die für die Milchproduktion nicht geeignet sind. Schaffleisch ist würziger und intensiver im Geschmack als Lammfleisch (Tiere bis 1 Jahr) ohne „hammelig“ zu schmecken. Wichtig ist, Gerichte mit Lamm und Schaf heiß zu essen.

Für kleinsten Tiere gibt es auch die Möglichkeit, ein ganzes oder halbes Tier zu bekommen. Das ist dann grob zerlegt in Keulen, Schultern, Haxen und Rücken, also alles mit Knochen.

Ganzes Schäfchen

Stück	Menge (ca.)	Preis
1 Schäfchen grob zerlegt	Ca 12 – 16 kg	21 €/kg
½ Schäfchen grob zerlegt	Ca 6-8 kg	22 €/kg

4 kg Fleischpaket

Stück	Menge (ca.)	Vewendung für
aus der Keule ohne Knochen	Ca 1 kg	Braten,Schmoren, ggf Grillen
Rücken (Lachsstück o. Kotelett)	0,3 – 0,4 kg	Grillen oder Kurzbraten
1 Haxe	0,4 -0,5 kg	Schmoren oder Suppe
Stück vom Hals ohne Knochen	0,5 kg	Eintopf oder Gulasch
Hackfleisch	0,5 kg	Burger, Bolognese u.ä
½ Schulter mit Blatt/Knochen	0,8- 1kg	Braten oder Schmoren
Rippen	0,5 -0,7 kg	Grillen,Schmoren oder Eintopf

Preis: 32 €/kg

Fleisch –Einzelbestellung

Stück	Einheit	Preis	Vewendung für
aus der Keule ohne Knochen	Ca 1 kg	42 €/kg	Braten,Schmoren, ggf Grillen
Rücken (Lachsstück)	0,3 – 0,4 kg	45 €/kg	Grillen oder Kurzbraten
Schulter m. Blatt	Stück ca 1,5kg	31 €/kg	Schmoren oder Suppe
Stück vom Hals/Schulter ohne Knochen	0,5 kg	36 €/kg	Eintopf oder Gulasch
Haxe	Stück ca 0,5 kg	32 €/kg	
Hackfleisch	0,5 kg	29 €/kg	Burger, Bolognese u.ä

Bestellung bis 17.11.2026 oder auch Fragen bitte direkt an uns

Lieferung vsl 23 bis 30. November 2026