

Preisliste 2023



Hubert Lenger 0664 4055833
Sabine Kubin 0664 73378719

SelbstVERMARKTER
LammFLEISCH
AlmhüttenVERMIETUNG

Lammfleisch, Geselchtes, Würstel, Spare-Ribs, Leberknödel, Leberstrudel
direkt vom Bauern

Ganzes Lamm (ca. 20 kg)	per kg 12,00
Ganzes Lamm grob zerteilt (ca. 20 kg inkl.Knochen)	per kg 14,00
Halbes Lamm grob zerteilt	per kg 15,50
Rücken im Ganzen (ca. 2,7 kg)	per kg 21,00
Schulter im Ganzen (ca. 1,5 kg)	per kg 17,50
Schulter ausgelöst (ohne Knochen, ca. 0,9 kg)	per kg 23,00
Schlögl im Ganzen (ca. 3 kg)	per kg 22,00
Schlögl ausgelöst (ohne Knochen)	per kg 29,50
Hals (am Knochen)	per kg 10,00
Stelze	per kg 19,00
Gulasch oder Ragout	per kg 17,00
Faschiertes	per kg 22,00
Geselchtes	per kg 42,90
Geselchte Würstel	per kg 39,90
Spare-Ribs, mariniert	per kg 34,90
Leberknödel, Leberstrudel	per kg 21,80
Lunge getrocknet (Hundesnacks)	€ 5,50 / 100 g
Pansen getrocknet (Hundesnacks)	€ 4,50 / 100 g

*Bitte um Vorbestellung, damit Sie das beste Lammfleisch frisch zugestellt bekommen!
Solange der Vorrat reicht!*

Lammfleisch ist reich an Eiweiß, Vitaminen und Mineralstoffen und gilt aus ernährungsphysiologischer Sicht als wertvolles Lebensmittel. Unsere Lämmer kommen am eigenen Betrieb zur Welt und werden in unmittelbarer Nähe geschlachtet.

Die Region um den Hochschwab liefert durch die gute Luft und die intakte Natur die besten Bedingungen für unsere Schafe und damit die Grundlage für das beste Futter!

Das zarte Lammfleisch ist immer ein Genuss!

regional. vielseitig. geschmackvoll