

Qualitätsfleisch mit gutem Gewissen essen!

# Saftiges Angus Fleisch

Die Haltung, Herkunft und Schlachtung der Tiere sind entscheidend für einen guten Braten auf dem Tisch. Die Tiere sind bei der Schlachtung ca. 14 bis 20 Monate alt. Das junge Fleisch ist sehr zart und aromatisch.



Jungtieraufzucht im Herdenverband mit frischem Gras, Muttermilch so viel wie gewollt und in der kalten Jahreszeit auf einer dicken Strohmatten gebettet.

Bitte geben Sie ihre komplette **Anschrift mit Telefonnummer** und Ihre **Email\_Adresse** an:

**Absender:**

Ihre Bestellung liegt am **Fr.**, den **10.10.2025** in der Zeit von 15 bis 17:30 Uhr für Sie bereit. Sonst bitte tel. Rücksprache. Bitte bringen sie Taschen o.Ä. mit.

Bankverbindung: Kasseler Bank, BLZ 520 900 00, Kto.-Nr. 70 60 50 40  
USt Id. Nr. DE113039694 , BIC GENODE51KS1 , IBAN DE89 5209 0000 0070 6050 40  
EU Reg.NR. D-KBP 006 EWG , Internet: [www.elmarshausen.de](http://www.elmarshausen.de) , [verwaltung@elmarshausen.de](mailto:verwaltung@elmarshausen.de)

Dr. Elke Söchtig, Gut Elmarshausen, 34466 Wolfhagen

**per email an: [verwaltung@elmarshausen.de](mailto:verwaltung@elmarshausen.de)**

**per FAX an: 0 56 92 – 99 40 91**

Dr. Elke Söchtig  
Gut Elmarshausen  
34466 WOH – Elmarshausen  
Telefon (0 56 92) 99 50 33

## Bestellformular Oktoberschlachtung

bitte bis 04.10.2025 zurückgeben!!

Das Fleisch erhalten Sie vakuumiert und beschriftet.

Gewünschte Menge in Paketen	Angus	Preis / kg in €	Paketgröße ca
	Rinderfilet	60 € je kg	1000 g
	Roastbeef im Stück	47 € je kg	1000 g
	Hüftsteaks	35 € je kg	600 g
	Ochsenkotelett	35 € je kg	1 Stück
	Rinderrouladen	33 € je kg	4 Stück
	Tafelspitz	33 € je kg	1000 g
	Rinderbraten	18 € je kg	1000-2000 g
	Rindergulasch	17 € je kg	500 g
	Rindergehacktes	14 € je kg	500 g
	Beinscheiben	13 € je kg	2 Stück
	Rippchen	16 € je kg	1000-1500 g
	Suppenfleisch mit Knochen	13 € je kg	1000 g
	Suppenknochen	3 € je kg	1000 g
	Ochsenchwanz	15 € je kg	1 Stück
	Reine Rinderbratwurst	17 € je kg	6 Stück
	Leber	15 € je kg	500 g
	Zunge	15 € je kg	1 Stück

Auch Sonderwünsche sind möglich. Bitte sprechen sie uns an!

**Die nächste Schlachtung findet im Winter 2025/26 statt.**

