



Bestellen

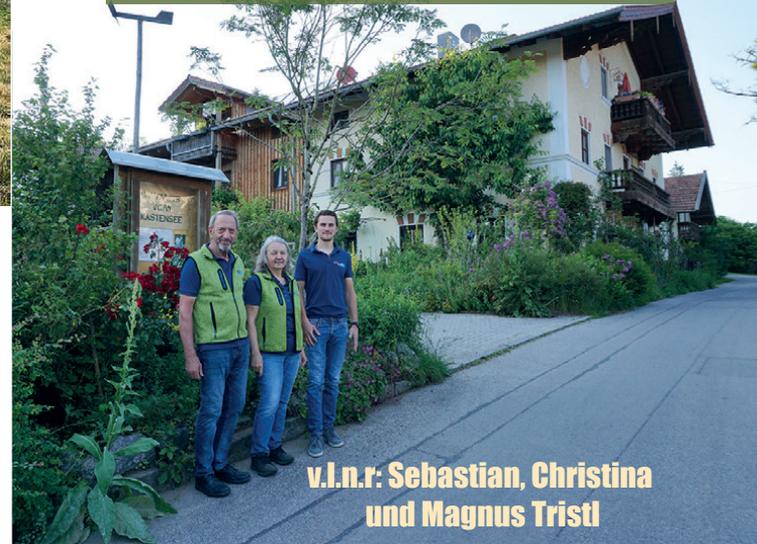
Bestellungen telefonisch oder per
Whatsapp unter der 0176 / 84544519 (mobil)
oder 08093 / 4452 (Festnetz)
Oder per E - Mail:
tristl@galloways-vom-kastensee.de

Besuchen Sie gerne unsere Internetseite unter
folgender Adresse:
www.galloways-vom-kastensee.de/bruckermoos

Bei Fragen zur Beweidung: 0157 / 39288412
Bei Fragen zur Zucht: 0176 / 84544519



Familie Tristl aus Kastenseeon



v.l.n.r: Sebastian, Christina
und Magnus Tristl



**Fam. Christina, Sebastian
und Magnus Tristl**
Kastenseeon 18
85625 Glonn
08093 - 4452
0176 - 84544519
tristl@galloways-vom-kastensee.de
www.galloways-vom-kastensee.de



Biobetrieb



Weiderind vom Brucker Moos

*by Galloways vom Kastensee
Familie Tristl*



Weiderind vom Brucker Moos

Ab Herbst gibt es bei uns das Fleisch der Weiderinder aus dem Brucker Moos.

ECKDATEN ZUR BEWEIDUNG:

- Die Rinder verbringen das ganze Jahr (auch im Winter) auf der Weide und fressen ausschließlich das Gras, welches dort wächst.
- Das Fleisch stammt hauptsächlich von Ochsen und Färsen. Besonderheit: mehr intramuskuläres Fett und kurzfasriges Fleisch sorgen für besondere Zartheit und Saftigkeit.
- Die Rinder werden auf der Weide durch einen Weideschuss oder durch Weideschlachtung geschlachtet. Besonderheit: keine Verladung und kein Transport, die Rinder müssen ihr gewohntes Umfeld nicht verlassen, absolut stressfrei.
- Sehr ressourcenschonende Fleischproduktion.
- Durch die Beweidung wird das Wiesenbrütergebiet im Brucker Moos vor Verbuschung geschützt und der Artenreichtum angekurbelt.
- Laufende Überwachung des naturschutzfachlichen Erfolges der Beweidung durch den Landschaftspflegeverband Ebersberg, der unteren Naturschutzbehörde Ebersberg und eines Landschaftsarchitekturbüros.
- Laufende Überwachung der Rinderherde durch uns Landwirte und das Veterinäramt Ebersberg, das Tierwohl steht bei uns an höchster Stelle.
- Gehaltene Rassen: vorerst nur Galloway Rinder, im Laufe der Zeit kommen möglicherweise noch weitere Rassen dazu.

Produkte Fleischpakete:

Die angegebenen Preise gelten ab Herbst 2024.

- Bio Galloway Fleischpaket 5 kg,
Preis: 85 € (17 € / kg)
Darin enthalten: 1,6 kg Braten, 0,6 kg Gulasch, 0,7 kg Beinscheibe, 1,3 kg Suppenfleisch, 0,7 kg Hackfleisch, 2 Stück (ca. 300 g) Rouladen
- Bio Galloway Fleischpaket 10 kg,
Preis: 170 € (17 € / kg)
Darin ca. enthalten: 2,8 kg Braten, 2,2 kg Gulasch, 0,9 kg Beinscheibe, 1,6 kg Suppenfleisch, 1,2 kg Hackfleisch; 4 Stück (400 g – 500 g) Rouladen, 1 kg Lende

Wichtig: Die Zusammenstellung der Fleischpakete kann mengenmäßig etwas variieren. Im 10 kg Paket ist Lende enthalten, im 5 kg Paket nicht. Zusätzlich zu den Fleischpaketen können Sie je nach Verfügbarkeit noch Einzelteile bestellen.

Einzelteile

Bio Galloway Rumpsteak Roastbeef (35 € / kg)

Bio Galloway Filet (60 € / kg)
Menge begrenzt

T – Bone Steak (50 € / kg)

Bio Galloway Tafelspitz /
Bürgermeisterstück (28 € / kg)

Bio Galloway Entrecote / Rib Eye (30 € / kg)

Bio Galloway Brisket (20 € / kg)
Stück von der Brust

weitere Einzelteile

Teilstücke: Flanc Steak, Porter House, T-Bone, Rip Eye, Rostbeef oder Tomahak Steak
Preise auf Anfrage.

Bio Galloway Hackfleisch (14 € / kg)

Bio Galloway Rouladen (20 € / kg)

Bio Galloway Gulasch (17 € / kg)

Bio Galloway Bäckchen (25 € / kg)

Bio Galloway Beinscheiben (17 € / kg)

Bio Galloway Innereien (13 € / kg)
Leber, Herz, Zunge, Schwanz

Nierenzapfen = Hanging Tender (20 -€ / kg)

Bio Galloway Suppenfleisch (15 € / kg)
Mit Knochen

Bio Galloway Wurst (ca. 18 € / kg)
Wiener, Bratwurst, Kochsalami
Preise können variieren

Bio Galloway Burgerpatties (20 € / kg)
Portionen mit zwei Stück, vakuumiert und tiefgekühlt

Rinderknochen gratis!
Nur solange der Vorrat reicht.

Wichtig: Die Zusammenstellung der Fleischpakete variiert mengenmäßig, die Angaben dienen dem ungefähren Inhalt. Nicht jedes Einzelstück ist immer in gleicher Menge verfügbar, teilen Sie uns einfach Ihren Wunsch mit und wir versuchen diesen bestmöglich umzusetzen. Gerne können Sie uns auch auf Teilstücke ansprechen, welche sich nicht auf der Liste befinden. Einzelstücke können nur in Verbindung mit Fleischpaketen bestellt werden.
Vakuumieren möglich (Preis 1 € pro Beutel).