

Prethalmühler Ox



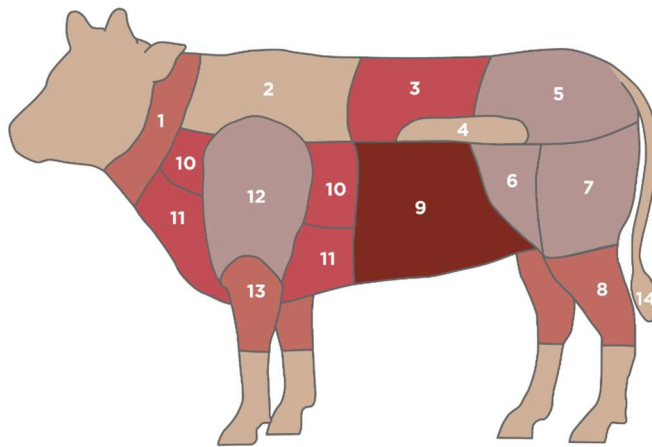
Bestes Ochsenfleisch aus artgerechter, ganzjähriger Weidehaltung auf unserem Hof in der Prethalmühle im Schwarzsachtal bei Altdorf. Unsere Bruder-Ochsen stammen vom Bioland Milchviehbetrieb der Familie Vestner in Prackenfels. Sie kommen im Alter von ca. 6 Wochen zu uns auf den Hof und verbringen ihr ganzes Ochsenleben auf unseren Weiden. Im Winter finden sie Schutz und Heu in unserer Feldscheune. Preisliste vom 08.01.2025, Verkauf nach Kundenwunsch und verpackt ab Hof.



Hofladen im Internet: www.prethalmuehle.com
 Rezepte: www.prethalmuehle.com/rezepte/

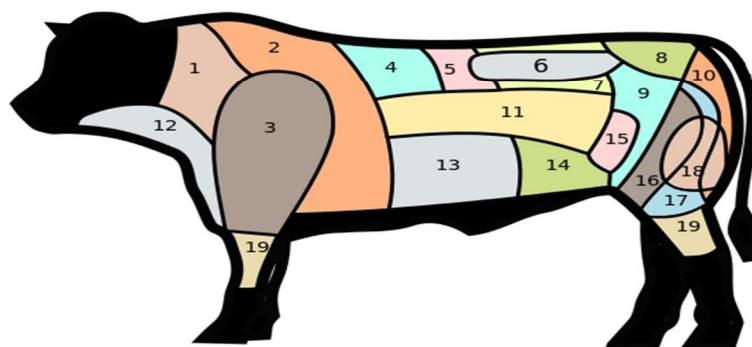
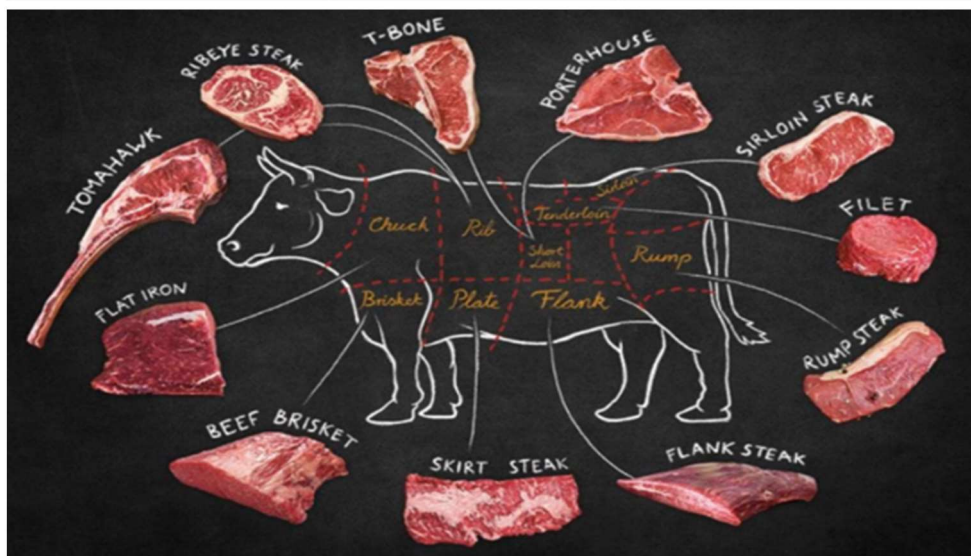
Fleischteile vom Ochsen nach deutschem und englischem Zuschnitt	Prethalmühler Ox Preis/Kg inkl. 7% Mwst.
Grillfleisch	
Filet, Filet Steak	49,00 €
Rostbraten, Roastbeef , Kotelett, T-bone-Steak	35,00 €
Rinderhüftsteak, Rump Steak	35,00 €
Hohe Rippe	30,00 €
Bratenfleisch	
Ober- u. Unterschale, Rouladen, Schnitzel	26,00 €
Kronfleisch, Tafelspitz, Picanha (brasilianisch)	24,00 €
Braten aus der Keule, falsche Lende	24,00 €
Schulter, Hals, Blattschulter, Schwanzrolle	24,00 €
Gulasch, abgepackt in 1000g Päckchen	24,00 €
Hackfleisch, abgepackt in 500g Päckchen, Preis/kg	14,00 €
Suppenfleisch, Innereien, Knochen	
Bürgermeisterstück, Ochsenbäckchen	24,00 €
Steaks aus den Bauchlappen, Flank Steak	24,00 €
Quer- u. Flachrippe, Wade, Brust, Mäusle	14,00 €
Ochsenchwanz, Beinscheiben	14,00 €
Zunge, Leber, Herz, Nieren	14,00 €
Knochen gemischt	2,00 €
Fleisch vom Kamerunschaf	
Vorderkeule, ganz, ca. 1 Kg	22,00 €
Hinterkeule, ganz, ca. 1,2 Kg	25,00 €

Claudia & Uwe Tröger, Prethalmühle 2, 90518 Altdorf, Tel: 09187-5401, WhatsApp: 017670259251,
 Steuernummer. 221/191/80957, Betriebsnummer 09 5741120095,
 IBAN DE80 7606 0004 5571 90, Raiffeisenbank Altdorf,
 Hofladen im Internet: www.prethalmuehle.com
 e-mail: uwe.troeger@prethalmuehle.com



- 1 Hals, Nacken, Kamm
- 2 Fehltrippe, Hohe Rippe
- 3 Hochrippe, Roastbeef
- 4 Filet
- 5 Hüfte, Blume
- 6 Kugel
- 7 Oberschale/Unterschale
- 8 Hinterbein, -Hesse
- 9 Bauchlappen, Düngung
- 10 Brust, Brustspitze
- 11 Querrippe, Spannrippe
- 12 Bug, Schulter, Blatt
- 13 Vorderbein, -Hesse
- 14 Schwanz

Gerichte	Zubereitungsart	Teilstück
Steaks, Rinderbraten, Geschnetzeltes	Braten	Roastbeef, Filet, Keule, Schulter
Steaks	Grillen	Filet, Roastbeef, Hohe Rippe
Gulasch, Rouladen	Schmoren	Hals, Schulter, Hohe Rippe, Wade, Ober- und Unterschale
Suppenfleisch, Beinscheiben, Tafelspitz	Kochen	Tafelspitz, Hohe Rippe, Zungenstück, Brust, Wade, Dünning, Quer- und Flachrippe



1. Pescoço
2. Acém
3. Paleta
4. Capa de filé
5. Filé de costela
6. Filé mignon
7. Contrafilé
8. Picanha
9. Alcatra
10. Lagarto
11. Aba de filé
12. Peito
13. Ponta de agulha
14. Fraldinha
15. Maminha de alcatra
16. Patinho
17. Chã-de-fora
18. Chã-de-dentro
19. Músculo



Picanha, brasilianisches Grillfleisch, Tafelspitz mit Speck

Claudia & Uwe Tröger, Prethalmühle 2, 90518 Altdorf,
Steuernummer. 221/191/80957, Betriebsnummer 09 5741120095,
IBAN DE80 7606 0004 5571 90, Raiffeisenbank Altdorf, Hofladen im

Internet: www.prethalmuehle.com

Tel: 09187-5401, WhatsApp: 017670259251,

e-mail: uwe.troeger@prethalmuehle.com