

Lachsforelle 800g küchenfertig, im Ganzen	€ 31,92 (€39,90/kg)
Lachsforelle Filet ca. 200g Filet	€ 13,20 (€66,00/kg)
Lachsforelle Filet gebeizt ca. 200g Filet, gebeizt	€ 13,80 (€69,00/kg)
Lachsforelle Filet geräuchert ca. 200g Filet, warm geräuchert	€ 15,80 (€79,00/kg)
Bachforelle im Ganzen 350g küchenfertig, im Ganzen	€ 13,97 (€39,90/kg)
Bachforelle Filet ca. 125g Filet	€ 8,25 (€66,00/kg)
Saibling im Ganzen 350g küchenfertig, im Ganzen	€ 13,97 (€39,90/kg)
Saibling Filet ca. 150g Filet	€ 9,90 (€66,00/kg)
Saibling Filet geräuchert ca. 150g Filet, warm geräuchert	€ 11,85 (€79,00/kg)
Kaviar vom Bachsaibling 130g	€ 38,90 (€299,23/kg)
Saiblingswürstel 4 Stk. ca. 200g Im Ganzen, warm geräuchert	€ 15,95 (€79,95/kg)
Fischburger Laibchen 2 Stk	€ 11,50 /Pkg

Bestellung bis Freitag 10:00, Anlieferung nur mittwochs

SCHLACHTUNG UND QUALITÄT

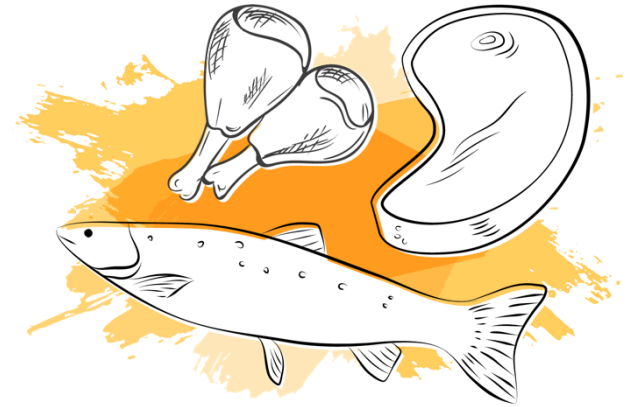
“Die Wertschätzung gegenüber dem Tier als Lebewesen ist sowohl in der Haltung als auch bei der Schlachtung von größter Bedeutung und Garantie für ein hochwertiges Lebensmittel“, weiß Bio-Fleischermeister Roman Schober. Denn neben Rasse, Futter und Auslauf hat auch die Art der Schlachtung Einfluss auf das Endprodukt.

Dabei gilt: je geringer der Stress, desto höher die Fleischqualität. Wird das Tier vor dem Schlachtvorgang Stress ausgesetzt, ist ein hoher pH-Wert die Folge. Das Fleisch wird dunkel und fest, verliert beim Erhitzen sehr viel Wasser und bleibt entsprechend trocken.

Bei der Bio-Fleischerei Schober stammen die Tiere von Bio-Bauern aus der näheren Umgebung, sie müssen keine langen Transportwege über sich ergehen lassen und verbringen die Nacht vor dem Schlachttag in offenen Holzställen am Betriebsgelände. Das Ergebnis: Biologische Fleisch- und Wurstwaren von höchster Qualität.

WARMFLEISCHVERARBEITUNG

Im Hause Schober wird die Warmfleischverarbeitung, das sogenannte Hot-Boning-Verfahren, genutzt. Dabei wird Schweinefleisch innerhalb von maximal 2 Stunden und Rindfleisch innerhalb von höchstens 8 Stunden nach der Schlachtung ausgelöst und verarbeitet. Die Weiterverarbeitung findet somit statt, bevor die Totenstarre einsetzt und solange die Muskulatur noch ATP (Adenosintriphosphat) versorgt wird. In diesem Zeitfenster kann sich zwischen den unverbundenen Eiweißen körpereigenes Wasser mit Geschmacksstoffen einlagern und somit auf Zusatzstoffe wie Phosphate und Citrate verzichtet werden.



Jederzeit vorbestellen
im Laden oder im Onlineshop
shop.lieberohne.at

Anlieferung immer Mittwoch und Freitag
Preisänderungen vorbehalten! Nach Verfügbarkeit.

 **BIO-SCHWEIN** 

Faschiertes gemischt 500g	€ 9,99 (€19,98/kg)
Faschiertes 100% Schwein 500g	€ 9,49 (€18,98/kg)
Lungenbraten 700g (WG ab 1kg)	€ 29,40 (€42,00/kg)
Schnitzel geschnitten 2 Stk. 350g	€ 11,90 (€34,00/kg)
Backerl 200g (WG)	€ 4,78 (€23,90/kg)
Karree 500g (WG) im Ganzen ohne Knochen	€ 16,50 (€33,00/kg)
Kotelett mariniert 2 Stk. 400g ohne Knochen	€ 12,80 (€32,00/kg)
Kotelett 2 Stk. 350g ohne Knochen, nicht mariniert	€ 11,20 (€32,00/kg)
Bauchfleisch 500g (WG) ohne Knochen	€ 13,45 (€23,90/kg)
Schulter gewürfelt 500g (WG)	€ 12,50 (€25,00/kg)
Schopf 500g (WG ab 1kg) ohne Knochen, im Ganzen	€ 12,50 (€25,00/kg)
Schopf mariniert 2 Stk. 350g ohne Knochen, geschnitten	€ 9,80 (€28,00/kg)
Stelze 1,5kg	€ 22,50 (€15,00/kg)
Spareribs 800g (2 Längen) (WG) nicht mariniert, Anzahl der gewünschten Längen angeben	€ 14,40 (€18,00/kg)
Spareribs mariniert 400g (1 Länge) nur mittwochs von den Hoflieferanten	€ 7,18 (€17,95/kg)
Beuschel 600g (WG) mit Herz und Zunge	€ 5,94 (€9,90/kg)
Leber 250g (WG)	€ 3,75 (€15,00/kg)
Turopolje Schnitzel 2 Stk. 350g (WG) geschnitten	€ 18,90 (€54,00/kg)
Turopolje Schopf 500g (WG) im Ganzen, ohne Knochen, geschnitten	€ 19,00 (€38,00/kg)
Turopolje Karree 500g (WG) im Ganzen, ohne Knochen, geschnitten	€ 20,50 (€41,90/kg)
Turopolje Lungenbraten 700g	€ 37,80 (€54,00/kg)

 **BIO-RIND** 

Faschiertes 100% Rind 500g	€ 11,99 (€23,98/kg)
Kalbs Schnitzel 2 Stk. 300g	€ 19,50 (€65,00/kg)
Kalbslungenbraten 500g (WG)	€ 49,50 (€99,00/kg)
Kalbs Osso Bucco ab 1kg (WG)	€ 38,00 (€38,00/kg)
Kalbsfaschiertes 500g	€ 14,90 (€29,80/kg)
Rinderschnitzel 2 Stk. 300g	€ 11,97 (€39,90/kg)
Lungenbraten 500g (WG ab 1kg)	€ 49,50 (€99,00/kg)
Beiried 500g (WG ab 1kg)	€ 31,00 (€62,00/kg)
Tafelspitz 500g (WG ab 1kg)	€ 21,50 (€43,00/kg)
Rindschnitzen für Rouladen 2 Stk. 300g	€ 11,97 (€39,90/kg)
Rostbraten (Rib Eye) 2 Stk. 400g Rib Eye Steak, auch Entrecôte	€ 22,40 (€56,00/kg)
Tomahawk Steak 900g	€ 62,00 (€70,00/kg)
Hüftsteak 2 Stk. 400g Sirloin Steak	€ 16,80 (€42,00/kg)
Porterhouse Steak 850g T-Bone-Steak mit größerem Filet-Anteil	€ 58,65 (€69,00/kg)
T-Bone-Steak 600g	€ 37,20 (€62,00/kg)
Kochfleisch 500g (WG ab 1kg)	€ 13,50 (€27,00/kg)
Gulasch 500g (WG ab 1 kg) gewürfelt	€ 12,00 (€24,00/kg)
Backerl 200g	€ 7,80 (€39,00/kg)
Mageres Meiserl 500g (WG ab 1kg)	€ 14,50 (€29,00/kg)
Markknochen 500g	€ 4,45 (€8,90/kg)
Ochsenschlepp 300g (WG)	€ 5,70 (€19,00/kg)

(WG = Wunschgewicht möglich)

 **BIO-GEFLÜGEL** 

Wildhuhn bratfertig ca. 1,6kg von unseren Hoflieferanten, Anlieferung NUR MI (!)	€ 25,44 (€15,90/kg)
Hendl bratfertig ca 1,3kg	€ 23,27 (€17,90/kg)
Hühner Keule 2 Stk. 600g	€ 13,80 (€23,00/kg)
Hühner Filet 2 Stk. 300g	€ 16,20 (€54,00/kg)
Hühner Flügel 500g	€ 7,85 (€15,70/kg)
Hühner Leber 500g	€ 10,50 (€21,00/kg)
Hühner Teile Gusto 1kg 2x Filet, 2x Keule	€ 36,00 (€36,00/kg)
Hühner Klein 250g (WG)	€ 1,00 (€4,00/kg)
Putenbrust 500g	€ 22,50 (€45,00/kg)
Puten Schnitzel 2 Stk. 300g geschnitten	€ 13,80 (€46,00/kg)
Puten Faschiertes 500g	€ 14,50 (€29,00/kg)
Puten Roller zum Braten 600g im Netz	€ 17,94 (€29,90/kg)

 **BIO-LAMM** 

Lamm Faschiertes 500g	€ 14,50 (€29,00/kg)
Lamm Kotelett 2Stk 300g	€ 16,80 (€56,00/kg)
Lamm Krone 500g (WG)	€ 47,00 (€94,00/kg)
Lamm Rücken 500g ohne Knochen	€ 36,50 (€73,00/kg)
Lamm Filet 250g	€ 24,50 (€98,00/kg)
Lamm Chops 250g	€ 24,50 (€98,00/kg)
Lamm Rollbraten 500g	€ 19,00 (€38,00/kg)
Lamm Spareribs 400g Anzahl der gewünschten Längen angeben	€ 7,60 (€19,00/kg)
Lamm Stelze 500g	€ 16,00 (€32,00/kg)
Lamm T-Bone Steak 500g	€ 28,00 (€56,00/kg)
Lamm Schulter im Ganzen mit Knochen, ab 1kg	€ 31,00 (€31,00/kg)

(WG = Wunschgewicht möglich)