



# Angus-\*Starbeef\*

## von der Ikone der Steak-Kultur

Die zarteste Versuchung seit es Rindfleisch gibt

### PREIS-/BESTELLISTE

Unsere Tiere der Angus-Hill-Ranch werden auf unserer Ranch geboren und mit viel Liebe & Respekt großgezogen.

Eine artgerechte Haltung & Tierwohl sowie ein verantwortungsvoller & nachhaltiger Umgang mit unserer Natur haben für uns oberste Priorität.

Nur deshalb können wir Dir diese außergewöhnliche Qualität ermöglichen - und glaub uns, die schmeckt man!



Bestellung per Abholung in:  
Angus-Hill-Ranch (Fam. Dänzer)  
Leidenberg 2 - 91610 Inningen

Die Bestellung bitte per E-Mail an  
[kontakt@angus-hill-ranch.de](mailto:kontakt@angus-hill-ranch.de) oder  
per Telefon an

mobil: +49-(0)157-58838341

Festnetz: +49-(0)9869-1291

Die Bestellungen werden in der Reihenfolge  
des Eingangs bearbeitet.

Nur solange der Vorrat reicht.





## GENUSS-PAKETE FÜR FLEISCHLIEBHABER

### Grill-Freude

Starter

ca 8 kg

bestehend aus:  
Burger-Pattys,  
T-Bone Steak,  
Top Blade Steak,  
Sierra Steak,  
Inside Skirt Steak

**300,- €**

Du sparst 77,- €

### Grill-Freude

Premium

ca 10 kg

bestehend aus:  
Cowboy Steak,  
Mock Tender Steak,  
Flat Iron Steak,  
Ranch Steak,  
Eye of Round Steak

**400,- €**

Du sparst 110,- €

**Bestseller**

### Grill-Freude

Beef-Buddies-Spezial

ca 10 kg

bestehend aus:  
Tomahawk Steak,  
T-Bone Steak,  
Porterhouse Steak,  
Sirloin Steak,  
Denver Steak

**550,- €**

Du sparst 90,- €

### Smoker-Freude

ca 10 kg

Auswahl aus:  
Brisket,  
Short Ribs,  
Chuck Roast,  
Sirloin Chateau,  
Bottom Round Roast,  
Top Round Roast

**390,- €**

Du sparst 60,- €

### Küchen-Freude

ca 6 kg

bestehend aus:  
Ossobuco,  
Rouladen,  
Braten,  
Gulasch,  
Hackfleisch,  
Steak

**150,- €**

Du sparst 35,- €

Das Fleisch ist vakuumiert und etikettiert. Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist. Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.












Großabnehmern werden nach Rücksprache selbstverständlich entsprechende Rabatte eingeräumt  
Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab April 2024



## GENUSS-PAKETE

Anzahl	Art.-Nr.	Euro/Kilo	Artikel
	2001	300	<b>Grill-Freude Starter mit 8 kg</b> (Burger-Pattys, T-Bone Steak, Top Blade Steak, Sierra Steak, Inside Skirt Steak)
	2002	400	<b>Grill-Freude Experte mit 10 kg</b> (Cowboy Steak, Mock Tender Steak, Flat Iron Steak, Ranch Steak, Eye of Round Steak)
	2003	550	<b>Grill-Freude Beef-Buddies-Spezial mit 10 kg</b> (Tomahawk Steak, T-Bone Steak, Porterhouse Steak, Sirloin Steak, Denver Steak)
	2004	390	<b>Smoker-Freude mit 10 kg</b> (Brisket, Short Rips, Chuck Roast, Sirloin Chateau, Bottom Round Roast, Top Round Roast)
	2005	150	<b>Küchen-Freude mit 6 kg</b> (Ossobuco, Rouladen, Braten, Gulasch, Hackfleisch, Steak)

## STEAK-CUTS - TEIL 1

Anzahl	Art.-Nr.	Euro/Kilo	Artikel	Bereich	geeignet für
★ Christians Geheimtipp	1001	65	Cowboy		
	1002	75	Tomahawk		
	1003	85	Ribeye		
	1004	75	Bone-In Ribeye		
	1005	85	Rib Filet		
	1006	85	Ribeye Cap		
★ Dieters Geheimtipp	1007	55	Eye of Round		
	1008	55	Bottom Round		
	1009	65	Sirloin Tip		
	1010	65	Sirloin Center		
	1011	65	Sirloin Tip Side		
	1012	55	Top Round		
	1013	55	Flank		

Smoken

Schmoren

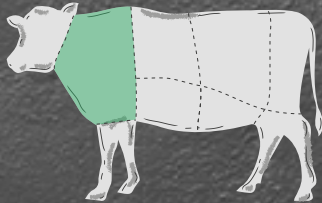











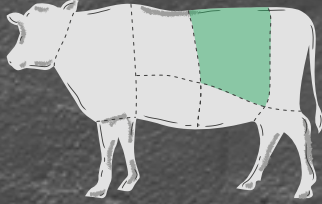
















Grillen

Das Fleisch ist vakuumiert und etikettiert. Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist. Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.

Großabnehmern werden nach Rücksprache selbstverständlich entsprechende Rabatte eingeräumt  
Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab April 2024



## STEAK-CUTS - TEIL 2

Anzahl	Art.-Nr.	Euro/Kilo	Artikel	Bereich	geeignet für	
	1014	45	Chuck Eye			
	1015	40	Short Ribs			
	1016	45	Sierra Steak			
★ Miriams Geheimtipp	1017	45	Denver Steak			
	1018	45	Ranch Steak			
	1019	45	Mock Tender			
	1020	45	Flat Iron			
	1021	45	Top Blade			
	1022	45	Brisket			
	1023	45	Inside Skirt			
	1024	45	Outside Skirt			
	1025	65	Strip Steak			
	1026	75	Strip Filet			
	1027	65	Tenderloin			
	1028	65	T-Bone			
	1029	70	Porterhouse			
	1030	65	Hanging Tender			
	1031	85	Filet Mignon			
	1032	80	Top Sirloin Steak			
	1033	70	Tri-Tip (Bürgermeister)			
	1034	70	Center Cut Sirloin			
	1035	70	Sirloin Chateau			
★ Sonjas Geheimtipp	1036	80	Sirloin Filet			
	1037	70	Coulotte Steak			
	1038	70	Coulotte Roast			
	1039	70	Ball Tip Steak			
	1040	70	Bavette Steak			

Smoken

Schmoren

Grillen

Das Fleisch ist vakuiert und etikettiert. Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist. Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.

Großabnehmern werden nach Rücksprache selbstverständlich entsprechende Rabatte eingeräumt  
 Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab April 2024





## KLASSIKER

Anzahl	Art.-Nr.	Euro/Kilo	Artikel
	1041	75	<b>Filet</b> – das Feinste vom Feinen
	1042	60	<b>Lende</b> – der Klassiker vom Angus, gerne als Roastbeef tituliert
	1043	32	<b>Braten</b> – egal ob als Sonntags-, Sauer-, oder Schmorbraten
	1044	35	<b>Rouladen</b> – sie zergehen auf der Zunge
	1045	35	<b>Tafelspitz</b> – als Zwiebelfleisch ein Geheimtipp
	1046	22	<b>Hackfleisch</b> - in der gefüllten Paprika oder als klassische Bolognese-Soße einfach immer gut
	1047	22	<b>Burger-Pattys</b> - macht jeden Burger zum Geschmackserlebnis
	1048	23	<b>Geschnetzeltes</b> - ein All-Round-Talent, egal ob mit Kroketten, Nudeln oder Reis
	1049	23	<b>Gulasch</b> - da braucht es kein Messer mehr, so butterzart
	1050	23	<b>Ossobuco</b> - in Kombination mit einer leckeren Soße eine gelungene Abwechslung
	1051	21	<b>Siedfleisch</b> – zum Kochen fast zu schade, aber Angus ist einfach auch als Suppe und mit Meerrettich super lecker
	1052	22	<b>Fleischkäse</b> – nur noch die Form (500 g Füllgewicht) in den Ofen schieben (zweier Packung)
	1053	25	<b>Leber</b> – mit Apfelfringen oder geschmorten Zwiebeln kredenzt, für Angusleber lassen viele sogar ein Steak stehen!

☆ Patricias  
Geheimtipp

Das Fleisch ist vakuumiert und etikettiert. Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist. Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.

# Einkaufen bei Freunden

Großabnehmern werden nach Rücksprache selbstverständlich entsprechende Rabatte eingeräumt  
Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab April 2024