EST. 1989

ANGUS-HILL-RANCH

Familie Dänzer
Leidenberg 2 • 91610 Insingen

# Angus-*Starbeef*
## von der Ikone der Steak-Kultur

**Die zarteste Versuchung seit es Rindfleisch gibt**

## PREIS-/BESTELLLISTE

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** oder **Lieferung**

Angus-Hill-Ranch (Fam. Dänzer)
Leidenberg 2 - 91610 Insingen

Die Bestellung bitte per E-Mail an
kontakt@angus-hill-ranch.de oder
per Telefon an
mobil: +49-(0)157-58838341
Festnetz: +49-(0)9869-1291

Die Bestellungen werden in 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,
Bottom Round Steak,
Sierra Steak,
Ranch Steak

***300,- €***
*Du sparst 77,- €*

### Grill-Freude
*Premium*

ca 10 kg

bestehend aus:
Cowboy Steak,
Mock Tender Steak,
Flat Iron Steak,
Ranch Steak,
Teres Major Steak

***400,- €***
*Du sparst 110,- €*

**Bestseller**

### Grill-Freude
*Beef-Buddies-Spezial*

ca 10 kg

bestehend aus:
Tomahawk Steak,
Skirt 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.**

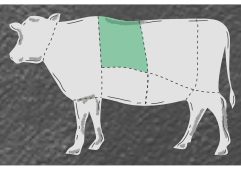
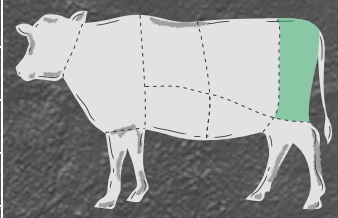
**Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab Mai 2024**

**Für alle Artikel gilt: Die einzelnen Cuts sind vakuumiert & etikettiert.**
**Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist.**
**Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.**

## *GENUSS-PAKETE*

| Anzahl | Art.-Nr. | Euro/ Kilo | Artikel |
|---|---|---|---|
| | 2001 | 300 | **Grill-Freude Starter mit 8 kg** (Burger-Pattys, T-Bone Steak, Bottom Round Steak, Sierra Steak, Ranch Steak) |
| | 2002 | 400 | **Grill-Freude Experte mit 10 kg** (Cowboy Steak, Mock Tender Steak, Flat Iron Steak, Ranch Steak, Teres Major Steak) |
| | 2003 | 550 | **Grill-Freude Beef-Buddies-Spezial mit 10 kg** (Tomahawk Steak, T-Bone Steak, Porterhouse Steak, Sirloin Steak, Denver Steak) |
| | 2004 | 390 | **Smoker-Freude mit 10 kg** (Brisket, Short Ribs, Chuck Roast, Sirloin Chateau, Bottom Round Roast, Top Round Roast) |
| | 2005 | 150 | **Küchen-Freude mit 6 kg** (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 | Rib-Eye | | |
| | | 1006 | 55 | Spider Steak |  | |
| | | 1007 | 55 | Eye of Round | | |
| | | 1008 | 55 | Bottom Round | | |
| | | 1010 | 50 | Cap of Nuckle | | |
| | | 1011 | 65 | Sirloin Tip | | |
| | | 1012 | 65 | Sirloin Center | | |
| ☆ Dieters Geheimtipp | | 1013 | 65 | Sirloin Tip Side | | |
| | | 1014 | 55 | Top Round | | |

Smoken

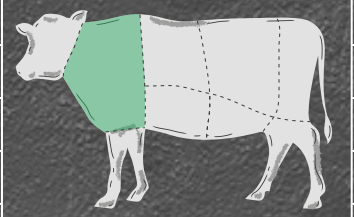
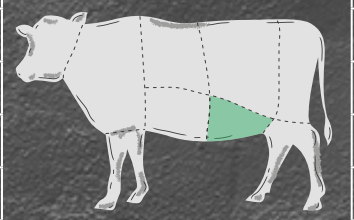
Schmoren

Grillen

**Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab Mai 2024**

**Für alle Artikel gilt: Die einzelnen Cuts sind vakuumiert & etikettiert.**
**Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist.**
**Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.**

## *STEAK-CUTS - TEIL 2*

| Anzahl | Art.-Nr. | Euro/ Kilo | Artikel | Bereich | geeignet für |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1016 | 45 | Chuck Eye |  | |
| | 1017 | 40 | Short Ribs | | |
| | 1018 | 55 | Beef Buddies Special | | |
| | 1019 | 45 | Sierra Steak | | |
| | 1020 | 45 | Denver Steak | | |
| | 1021 | 45 | New York Stripes | | |
| Miriams Geheimtipp | 1022 | 45 | Ranch Steak | | |
| | 1023 | 45 | Mock Tender | | |
| | 1024 | 45 | Teres Major | | |
| | 1025 | 45 | Flat Iron | | |
| | 1027 | 45 | Brisket | | |
| | 1028 | 45 | Inside Skirt |  | |
| | 1029 | 45 | Outside Skirt | | |
| | 1030 | 55 | Flank | | |
| | 1032 | 55 | Flap | | |
| | 1033 | 55 | External Flank Plate | | |
| | 1034 | 65 | Hanging Tender | | |

Smoken

Schmoren

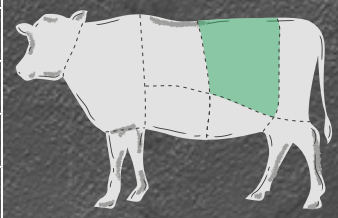
Grillen

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

**Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab Mai 2024**

**Für alle Artikel gilt: Die einzelnen Cuts sind vakuumiert & etikettiert.**
**Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist.**
**Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.**

## *STEAK-CUTS - TEIL 3*

| Anzahl | Art.-Nr. | Euro/ Kilo | Artikel | Bereich | geeignet für |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1035 | 65 | Strip Steak |  | |
| | 1036 | 75 | Strip Filet | | |
| | 1037 | 65 | Tenderloin | | |
| | 1038 | 65 | T-Bone | | |
| | 1039 | 70 | Porterhouse | | |
| | 1040 | 85 | Filet Mignon | | |
| | 1041 | 80 | Top Sirloin Steak | | |
| | 1042 | 70 | Tri-Tip (Bürgermeister) | | |
| | 1043 | 70 | Center Cut Sirloin | | |
| | 1044 | 70 | Sirloin Chateau | | |
| | 1045 | 80 | Sirloin Filet | | |

☆ Sonjas Geheimtipp

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.**

**Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab Mai 2024**

**Für alle Artikel gilt: Die einzelnen Cuts sind vakuumiert & etikettiert.**
**Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist.**
**Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.**

## *KLASSIKER & EXKLUSIVES*

| | Anzahl | Art.-Nr. | Euro/ Kilo | Artikel |
|---|---|---|---|---|
| | | 1049 | 32 | **Braten** – egal ob als Sonntags-, Sauer-, oder Schmorbraten |
| | | 1050 | 35 | **Rouladen** – sie zergehen auf der Zunge |
| ☆ Patricias Geheimtipp | | 1051 | 35 | **Tafelspitz** – als Zwiebelfleisch eine absolute Delikatesse |
| | | 1052 | 22 | **Hackfleisch** - in der gefüllten Paprika oder als klassische Bolognese-Soße einfach immer gut |
| | | 1053 | 22 | **Burger-Pattys (4er-Pack)**- macht jeden Burger zum Geschmackserlebnis |
| | | 1054 | 37 | **Geschnetzeltes** - ein All-Round-Talent, egal ob mit Kroketten, Nudeln oder Reis |
| | | 1055 | 23 | **Gulasch** - da braucht es kein Messer mehr, so butterzart |
| | | 1056 | 23 | **Ossobuco** - in Kombination mit einer leckeren Soße eine gelungene Abwechslung |
| | | 1057 | 21 | **Siedfleisch** – zum Kochen fast zu schade, aber Angus ist einfach auch als Suppe und mit Meerrettich super lecker |
| | | 1079 | 35 | **Beefhammer** - mächtiger Cut aus der Wade, der wie Thor‘s Hammer geschwungen werden kann |
| | | 1058 | 25 | **Leber** – mit Apfelringen oder geschmorten Zwiebeln kredenzt, für Angusleber lassen viele sogar ein Steak stehen! |
| | | 1059 | 25 | Ochsenschwanz |
| | | 1060 | 25 | Bäckchen |
| | | 1061 | 20 | Zunge |
| | | 1062 | 10 | Niere |
| | | 1063 | 10 | Herz |

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

**Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab Mai 2024**

**Für alle Artikel gilt: Die einzelnen Cuts sind vakuumiert & etikettiert.**
**Das Gewicht pro Stück variiert, da auch jedes Tier individuell ist.**
**Der Endpreis wird dementsprechend angepasst.**

## *WURST & SCHINKEN*

| Anzahl | Art.-Nr. | Euro/ Kilo | Artikel |
|---|---|---|---|
| | 1070 | 35 | Salami (500g) |
| | 1071 | 35 | Salami mit Paprika |
| | 1072 | 35 | Salami mit Pfeffer |
| | 1073 | 35 | Salami mit Senfkörner |
| | 1074 | 35 | Salami mit Knoblauch |
| | 1075 | 35 | Rinderbratwurst frisch |
| | 1076 | 35 | Rinderbratwurst geräuchert |
| | 1077 | 35 | Rinderpfefferbeißer geräuchert |
| | 1079 | 35 | Currywurst |
| | 1081 | 35 | Käsewiener |
| | 1083 | 35 | Wiener |
| | 1085 | 35 | Schinken |
| | 1086 | 35 | Vesper-Salami |

## *FLEISCHKÄSE-VARIANTEN*

| Anzahl | Art.-Nr. | Euro/ Kilo | Artikel |
|---|---|---|---|
| | 1064 | 22 | klassisch |
| | 1065 | 25 | mit Käse |
| | 1066 | 25 | mit Röstzwiebeln |
| | 1067 | 25 | mit Paprika |
| | 1068 | 25 | Pizza-Fleischkäse |

# Einkaufen bei Freunden

**Preise in Euro einschließlich Mehrwertsteuer – Preisliste gültig ab Mai 2024**

# Allgemeine Informationen

## Versand:

Um dir neben unserem Premium-Fleisch auch einen bestmöglichen Service bieten können, gibt es folgende Versandbedingungen:

Die Pakete werden gebündelt immer mittwochs versendet, um den Versand so umweltschonend wie möglich zu gestalten. Daher lohnt es sich natürlich, direkt größere Bestellungen zu nutzen oder sogar mit Freunden & Fleischliebhabern einfach eine Sammelbestellung aufzugeben. Da das Angus-*Starbeef* gefroren bei dir ankommt, ist das auch ganz einfach für dich möglich.

Die Zustellung erfolgt dann donnerstags zwischen 8.00 und 12.00 Uhr über den renommierten Logistikdienstleister GO!. Bei der Lebensmittelsicherheit gehen wir keine Kompromisse ein und versenden deshalb ausschließlich per Express, damit dein Angus-Fleisch perfekt gekühlt bei dir ankommt.

Wir haben allerdings keinen Einfluss auf den exakten Zeitpunkt der Zustellung. Deshalb ist es wichtig, dass eine empfangsberechtigte Person anwesend ist oder der Paketbote bei Nichtantreffen eine Zustellerlaubnis für eine eine andere Person hat*.

**Bei Nichtantreffen am ausgewählten Lieferdatum, akzeptieren wir keinen Widerruf der Bestellung. Das Paket wird dann automatisch abgestellt.*

Deine bestellten Fleisch-Cuts müssen kontinuierlich gekühlt werden. Deshalb ist es unbedingt notwendig, dass du zum Zeitpunkt der Anlieferung das Paket an der von dir genannten Lieferadresse entgegen nimmst.

Wir verpacken deine Lieblingscuts ökologisch & ressourcenschonend mit nachhaltiger Verpackung. Damit die Ware dann auch perfekt tiefgekühlt bei dir ankommt, kühlen wir mit Trockeneis - das ist für dich vollkommen sicher separat verpackt.

## Versandkosten:

Durch die aufwändigen Bemühungen für eine sichere & nachhaltige Verpackung, haben wir einen **Mindestbestellwert von 100,00 €** (gilt nicht bei Abholung).

**Bis 199,99 € betragen die Versandkosten 25,00 €.**
**Ab 200,00 € ist deine Bestellung versandkostenfrei.**

## Zahlungsarten:

Bezahlen kannst du bei Abholung bar, per Vorkasse oder für Stammkunden ab der vierten Bestellung auch auf Rechnung.

Unser Angus-*Starbeef* sind Wiegeartikel. Jeder Cut ist individuell und wurde von Hand von unserem Metzger des Vertrauens für dich zubereitet. Dadurch können wir keine Gramm-genauen Angaben auf unserer Bestellliste bieten. Deine Lieblingscuts werden individuell für dich vor dem Versand gewogen und du zahlst selbstverständlich nur das tatsächliche Gewicht des Artikels.