



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

## Bio-Rindfleisch

Beinscheibe	14,70 €
Gehacktes h + h	15,70 €
Gulasch h + h	19,95 €
Rinderbraten	25,20 €
Rindergulasch	24,20 €
Rinderleber	11,50 €
Rinderzunge	14,70 €
Rindfleisch (z. Kochen)	17,90 €
Rinderfilet	54,60 €
Rindergehacktes	16,80 €
Roastbeef	37,80 €
Rouladen	29,40 €
Rindersteaks	33,60 €

## Wurst im Glas (180 g)

Blut-, Leber-, Jagdwurst	
Mett, Sülze	4,50 €
Schmalz i. Becher, 250 g	2,50 €

Preise inkl. Ges. MwSt

## Bio-Schweinefleisch

Dicke Rippe	
Eisbein	
Gehacktes h + h	
Gulasch h + h	
Kasseler Kotelett, nur auf Bestellung	
Kasseler o. Knochen	
Kotelett, Kamm	
Kotelett, Stiel	
Lachsbraten	
Nacken m. Knochen	
Nacken o. Knochen	
Nackensteaks gewürzt	
Schnitzel	
Schweinebauch	
Schweinebraten	
Schweinefilet	
Schweinegehacktes	
Schweinegulasch	
Schweineschulter	
Speck, fett	
Spießbraten	
Schweinebauch, geräuchert/gewürzt	
Dünne Rippe	
Ochsenschwanz	
Schweineleber	
Rinderbratwurst, nur auf Bestellung	
Schweinelachssteaks gew.	

Oben aufgeführte Ware in Bio-Qualität

€/KG	Bio-Wurst	€/KG
13,70 €	Bratwurst, frisch	18,90 €
12,60 €	Bratwurst, gebrüht	16,80 €
15,70 €	Waldecker Bio-Stracke	35,70 €
19,95 €	Jagdwurst	18,90 €
19,95 €	Kochschinken	33,60 €
23,10 €	Kochwürstchen	18,90 €
16,80 €	Leberkäse	18,90 €
18,90 €	Leberwurst, fein	17,90 €
21,00 €	Rindersalami	37,80 €
16,80 €	Mett, gewürzt	18,90 €
19,95 €	Mettenden	24,20 €
20,50 €	Pfeffersäckchen	20,90 €
25,20 €	Nusschinken	37,80 €
12,60 €	Schinkenspeck	33,60 €
19,95 €	Bierschinken	20,90 €
37,80 €	Weckewerk, auf Bestellung	15,80 €
14,70 €	Fleischwurst	17,90 €
17,80 €	Mettwurst, fein und grob	20,90 €
15,80 €	Krakauer, nur auf Bestellung	18,90 €
7,90 €	Kohlwurst, nur auf Bestellung	18,90 €
23,10 €	Lachsschinken	37,80 €
14,70 €		
9,50 €		
11,60 €		
6,30 €		
19,90 €		
23,10 €		



**3-fach gut! Regional, sozial, bio!**

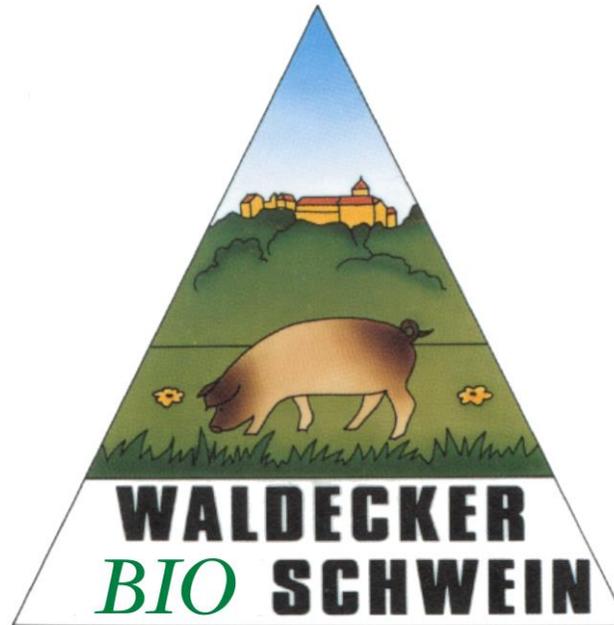
## Das Besondere am Fleisch

... des Waldecker BIOSCHWEINS ist seine einzigartige Geschmacksqualität. Erreicht wird diese Spitzenqualität durch ...

- Bioschweine aus der Region
- Kein Einsatz von Gentechnik in Fütterung und Verarbeitung
- Ökologische Fleischqualität ist objektiv besser
- Festeres Fleisch mit geringerem Wasseranteil
- Bessere Eignung zur Verarbeitung
- Garantiert keine Rückstände aus unzulässigen Futterzusätzen
- Zutaten aus kontrolliert biologischem Landbau

Hieraus entsteht eine Fleischqualität, die höchsten Genießeransprüchen Rechnung trägt.

## Der Natur verbunden



**Mit Ihrem Einkauf gestalten Sie Ihre Landschaft!**

## Preisliste ab 01.01.2025



**Bio-Fleisch- und Bio-Wurstwaren  
aus  
eigener Herstellung**



DE-ÖKO-006  
Deutsche Landwirtschaft

Telefon 05695/ 9798-0, Fax 9798-330  
E-Mail: s.seidler@lhw-wf.de  
Durchwahl Metzgerei: 05695/9798-320  
E-Mail: rh.metzgerei@lhw-wf.de

Internet: <http://www.lhw-wf.de>