

# familie edhofer

## \* Hofladen \*

### PREISLISTE

AKTUALISIERT AM  
10. DEZEMBER 2025

[WWW.FAMILIE-EDHOFER.AT](http://WWW.FAMILIE-EDHOFER.AT)

Familie Edhofer, Siegersdorfer Hauptstraße 23, 3041 Siegersdorf  
+ 43 664 815 56 38 // office@familie-edhofer.at

#### Ein Wort an unsere Kundinnen und Kunden

Unsere Rinder und Schweine sind bis zur Schlachtung BIO-zertifiziert. Da die Feinzerteilung des Rindes sowie die Veredelung unseres Fleisches direkt im Markthof erfolgen, dürfen wir unser Fleisch aus rechtlichen Gründen nicht mehr als BIO bezeichnen. Für eine weitere Zertifizierung fehlen uns derzeit die personellen Kapazitäten – wir investieren diese lieber direkt in Qualität und Handwerk. An Herkunft, Haltung und Qualität ändert sich dadurch nichts.

**Vielen Dank für Ihr Vertrauen! Ihre Familie Edhofer & Team**

# Frisches hofeigenes Angus Rind.

---

TEIL / ZUBEREITUNG	STÜCKE	ENGLISCH	PREIS/KG
<b>Innereien</b>	Herzzapfen		€ 35,-
<b>Innereien</b>	Ochsenbackerl		€ 32,-
<b>Innereien</b>	Leber		€ 8,50
<b>Chuck / Gu*</b>	Hals		€ 25,-
<b>Chuck / Gr+D+K+S*</b>	Hinteres Ausgelöstes	Chuck Flap Tail / Chuck Eye Roast	€ 33,-
<b>Chuck / K*</b>	Rippenfleisch ausgelöst		€ 23,-
<b>Chuck / K+D*</b>	Schulterscherzl	Shoulder Petit Tender, Flat Iron	€ 33,-
<b>Chuck / K+D*</b>	Mageres Meisl	Mock Tender Roast	€ 33,-
<b>Chuck / K+D+S*</b>	Dicke Schulter		€ 32,-
<b>Chuck / K*</b>	Kavaliersspitz		€ 29,-
<b>Chuck / K*</b>	Krupselpspitz	Pot Roast	€ 29,-
<b>Brisket / K*</b>	Brustkern/Brisket		€ 26,-
<b>Fore Shank / Gu*</b>	Wadschinken vorne		€ 24,-
<b>Ribs / Gr*</b>	Ribeye Steak/ Rostbraten		€ 66,-
<b>Ribs / Gr*</b>	Minutensteak		€ 35,-
<b>Loin / B+Gr*</b>	Beiried / Rumpsteak	Top Loin Steak	€ 60,-
<b>Loin / Gr*</b>	T-Bone		€ 66,-
<b>Loin / Gr*</b>	Porterhouse		€ 72,-
<b>Loin / Gr*</b>	Filetsteak geschnitten	Tenderloin Steak	€ 108,-
<b>Loin / Gr*</b>	Filet im Ganzen	Tenderloin Roast	€ 96,-
<b>Sirloin / K+D*</b>	Hüferl		€ 40,-
<b>Sirloin / B+G*</b>	Hüferschwanzl/ Bürgermeisterstück	Tri Tip	€ 40,-
<b>Sirloin / B+G*</b>	Hüftsteak		€ 48,-
<b>Sirloin / B+G*</b>	Hüftfilet		€ 56,-
<b>Round / D+K+B*</b>	Tafelstück		€ 32,-
<b>Round / D+B*</b>	Weißes Scherzel		€ 40,-
<b>Round / G+K*</b>	Tafelspitz / Picania		€ 40,-
<b>Round / D+B</b>	Schwarzes Scherzel / Schale	Top Round	€ 32,-
<b>Round / K*</b>	Nussdeckel		€ 27,-
<b>Round / D+B*</b>	Zapfen / Nuss		€ 32,-
<b>Round / Gr*</b>	Fledermaus		€ 33,-
<b>Round / Gu*</b>	Hinterer Wadschinken		€ 28,-
<b>Round / Gu*</b>	Rindsschnitzel geschnitten		€ 35,-
<b>Short Plate / Gr*</b>	Flank Steak / Buvette (klein/groß)		€ 30,-
<b>Short Plate / Gr*</b>	Skirt Steak		€ 32,-

TEIL / ZUBEREITUNG	STÜCKE	ENGLISCH	PREIS/KG
<b>Short Plate / K*</b>	Rippenfleisch mit Knochen		€ 16,-
<b>Kochfleisch deluxe</b>			€ 29,-
<b>Gulasch geschnitten</b>			€ 29,-
<b>5 kg gemischt</b>	Suppenfleisch, Gulasch, GUSTO (Dünsten), Knochen auf Wunsch gratis		€ 26,-
<b>10 kg gemischt</b>	Suppenfleisch, Gulasch, GUSTO (Dünsten), Knochen auf Wunsch gratis		€ 23,-
<b>Knochen</b>	auf Anfrage		€ 6,-
<b>0,5 kg abgepackt</b>	Faschiertes, 100% Angus		€ 22,-
<b>Ochsenschlepp</b>			€ 21,-
<b>Ossobuco</b>			€ 26,-
<b>Rinderrippen</b>	zum Schmoren		€ 28,-
<b>Englischer im Ganzen</b>	ca. 20kg		€ 58,-
<b>Ribs</b>	Clubsteak		€ 59,-
<b>Ribs</b>	Hochrippe		€ 62,-
<b>Alte Kuh</b>	Spezial Cut by Fred		€ 56,-

\*Zubereitungsarten: **Gr** Grillen // **S** Smoken // **Gu** Gulasch // **K** Kochen // **B** Braten // **D** Dünsten

# Hofeigenes Angus Rind veredelt.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Kranzextra</b>	pro Stück ca. 0,5 - 0,7 kg	€ 27,-
<b>Käsewurst</b>	halbe Stange, 0,5 kg	€ 39,-
<b>Dauerwurst</b>	halbe Stange, 0,5 kg	€ 35,-
<b>Leberkäse</b>	im Ganzen oder in Scheiben	€ 27,-
<b>Bratwürstel</b>	3 Stück- / 5 Stück-Packung	€ 28,-
<b>Käsekrainer</b>	3 Stück- / 5 Stück-Packung	€ 39,-
<b>Burger Patties</b>	2 Stück-Packung, ca. 0,4 kg	€ 23,-
<b>Pastrami</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 57,-
<b>Bresaola</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 86,-
<b>Rindersaftschinken</b>		€ 57,-
<b>Roast Beef</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 78,-
<b>Anguspastete</b>		pro Glas € 8,50
<b>Angusjus</b>	perfekte Saucenbasis, 35h gekocht	pro Glas € 16,-

# Frisches hofeigenes Hausschwein.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Schopfbraten</b>	ohne Knochen	€ 34,-
<b>Schopfbraten</b>	mit Knochen	€ 29,-
<b>Bauch</b>	ohne Knochen	€ 22,-
<b>Bauch</b>	mit Knochen	€ 20,-
<b>Filet</b>		€ 42,-
<b>Kotelett</b>	ausgelöst	€ 34,-
<b>Kotelett</b>	mit Knochen	€ 29,-
<b>Minutensteak</b>		€ 33,-
<b>S-Faschiertes</b>		€ 21,-

\*Kochfertig vakuumiert // für Fleisch vom **Strohschwein** bitten wir um Vorbestellung.

# Hofeigenes Hausschwein veredelt.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Rohschneider / Rohschinken</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 40,-
<b>Geselchtes roh / gekocht</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 22,-/ 34,-
<b>Speck</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 39,-
<b>Schweinebraten</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 54,-
<b>Schweinderlschinken</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 59,-
<b>Grammelschaum</b>		€ 8,-

\*für Fleisch vom **Strohschwein** bitten wir um Vorbestellung.

# Frisches Wild.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Rehschlögel</b>		€ 75,-
<b>Rehrücken ohne Knochen</b>		€ 108,-
<b>Rehragout</b>		€ 42,-
<b>Wildburgerpatties</b>		€ 27,-
<b>Rehschnitzerl</b>		€ 75,-
<b>Rehrohschinken</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 96,-
<b>Wildschweinrohschinken</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 82,-
<b>Wildpastete</b>	80g pro Glas	€ 10,-
<b>Wildjus</b>	perfekte Saucenbasis, 35h gekocht	pro Glas € 16,-

\*Kochfertig vakuumiert // erhältlich von **April** bis **Dezember** // **Hirsch & Wildschwein** je nach Verfügbarkeit.

# Frisches hofeigenes Lamm aus Asperhofen.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Schulter</b>	ausgelöst	€ 29,-
<b>Stelze</b>	im Ganzen	€ 24,-
<b>Brust</b>	Ripperl	€ 17,-
<b>Rücken</b>		€ 60,-
<b>Schlögel</b>	ausgelöst	€ 51,-
<b>Schlögel</b>	im Ganzen	€ 42,-
<b>Lamm zerteilt</b>		€ 36,-
<b>Lamm nicht zerteilt</b>		€ 27,-

\*Lammfleisch je nach Verfügbarkeit.

# Frisches Umseer Weidehuhn.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Keulen</b>		€ 21,-
<b>Flügerl</b>		€ 15,-
<b>Weidehuhn ganz</b>		€ 17,-
<b>Weidehendl halbiert</b>		€ 17,-
<b>Herzen</b>		€ 16,-
<b>Filet</b>		€ 42,-
<b>Mägen</b>		€ 27,-
<b>Leber</b>		€ 16,-

\*Kochfertig vakuumiert // je nach Verfügbarkeit.

# Nudeln nach Wunsch verpackt

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Durum</b>	Bio Eier / Grieß / Mehl	€ 10,-
<b>Dinkel</b>	Bio Eier / Grieß / Mehl	€ 12,-

\*Fleckerl // Spiralli // Hörnchen // Muscheln // Buchstaben // Casarecce // Tagliatelli

Verpackt nach Wunsch: **250 - 500g**

# Weitere Spezialitäten.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Gulasch im Glas</b>	solange der Vorrat reicht	€ 16,-
<b>Suppe im Glas</b>	solange der Vorrat reicht	€ 11,-
<b>Kürbiskernöl 0,25l Schwarzl</b>		€ 10,50
<b>BIO Erdäpfel von Fam. Baum</b>	Festkochend oder mehlig / im 2 kg- oder 5 kg-Sack	pro kg € 3,-

\*Kochfertig vakuumiert // je nach Verfügbarkeit.

# Hunde Futter.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Hofeigenes Angus</b> 0,5 kg	Barf-Mischung mit Gemüse	€ 7,80
<b>Hofeigenes Angus</b> 0,5 kg	Barf-Mischung	€ 7,20
<b>Hofeigenes Angus</b> 0,5 kg	Kopffleisch	€ 7,70
<b>Huhn</b> 0,5 kg	fix-fertig gekocht	€ 22,-

**\* SCHÖN EUCH WIEDER ZUSEHEN! \***