



# \* Hofladen \*

**PREISLISTE**  
**2024**

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

Familie Edhofer, Siegersdorfer Hauptstraße 23, 3041 Siegersdorf  
+ 43 664 815 56 38 // [troadoa@familie-edhofer.at](mailto:troadoa@familie-edhofer.at)

# Frishes BIO-Angus Rind.

TEIL / ZUBEREITUNG	STÜCKE	ENGLISCH	PREIS/KG
<b>Innereien</b>	Herzzapfen		€ 29,-
<b>Innereien</b>	Ochsenbackerl		€ 26,-
<b>Innereien</b>	Leber		€ 7,-
<b>Chuck / Gu*</b>	Hals		€ 20,50
<b>Chuck / Gr+D+K+S*</b>	Hinteres Ausgelöstes	Chuck Flap Tail / Chuck Eye Roast	€ 27,-
<b>Chuck / K*</b>	Rippenfleisch ausgelöst		€ 19,-
<b>Chuck / K+D*</b>	Schulterschierzl	Shoulder Petit Tender, Flat Iron	€ 27,-
<b>Chuck / K+D*</b>	Mageres Meisl	Mock Tender Roast	€ 27,-
<b>Chuck / K+D+S*</b>	Dicke Schulter		€ 26,-
<b>Chuck / K*</b>	Kavalierspitz		€ 24,-
<b>Chuck / K*</b>	Kruspelspitz	Pot Roast	€ 24,-
<b>Brisket / K*</b>	Brustkern / Brisket		€ 21,-
<b>Fore Shank / Gu*</b>	Wadschinken vorne		€ 20,-
<b>Ribs / Gr*</b>	Ribeye Steak / Rostbraten		€ 55,-
<b>Ribs / Gr*</b>	Minutensteak		€ 29,-
<b>Loin / B+Gr*</b>	Beiried / Rumpsteak	Top Loin Steak	€ 50,-
<b>Loin / Gr*</b>	T-Bone		€ 55,-
<b>Loin / Gr*</b>	Porterhouse		€ 60,-
<b>Loin / Gr*</b>	Filetsteak geschnitten	Tenderloin Steak	€ 90,-
<b>Loin / Gr*</b>	Filet im Ganzen	Tenderloin Roast	€ 80,-
<b>Sirloin / K+D*</b>	Hüferl		€ 33,-
<b>Sirloin / B+G*</b>	Hüferschwanzl / Bürgermeisterstück	Tri Tip	€ 33,-
<b>Sirloin / B+G*</b>	Hüftsteak		€ 40,-
<b>Sirloin / B+G*</b>	Hüftfilet		€ 46,-
<b>Round / D+K+B*</b>	Tafelstück		€ 26,-
<b>Round / D+B*</b>	Weißes Scherzel		€ 26,-
<b>Round / G+K*</b>	Tafelspitz / Picania		€ 33,-
<b>Round / D+B</b>	Schwarzes Scherzel / Schale	Top Round	€ 26,-
<b>Round / K*</b>	Nussdeckel		€ 22,-
<b>Round / D+B*</b>	Zapfen / Nuss		€ 26,-
<b>Round / Gr*</b>	Fledermaus		€ 27,-
<b>Round / Gu*</b>	Hinterer Wadschinken		€ 23,-
<b>Round / Gu*</b>	Rindsschnitzel geschnitten		€ 29,-
<b>Short Plate / Gr*</b>	Flank Steak / Buvette (klein / groß)		€ 25,-
<b>Short Plate / Gr*</b>	Skirt Steak		€ 26,-

TEIL / ZUBEREITUNG	STÜCKE	ENGLISCH	PREIS/KG
<b>Short Plate / K*</b>	Rippenfleisch mit Knochen		€ 13,-
<b>Kochfleisch deluxe</b>			€ 24,-
<b>Gulasch geschnitten</b>			€ 24,-
<b>5 kg gemischt</b>	Suppenfleisch, Gulasch, GUSTO (Dünsten), Knochen auf Wunsch gratis		€ 21,-
<b>10 kg gemischt</b>	Suppenfleisch, Gulasch, GUSTO (Dünsten), Knochen auf Wunsch gratis		€ 19,-
<b>Knochen</b>	auf Anfrage		€ 5,-
<b>1 kg abgepackt</b>	Faschiertes, 100 % Angus		€ 15,-
<b>Ochsenschlepp</b>			€ 17,-
<b>Ossobuco</b>			€ 21,-
<b>Rinderrippen</b>	zum Schmoren		€ 23,-
<b>Englischer im Ganzen</b>	ca. 20kg		€ 48,-
<b>Ribs</b>	Clubsteak		€ 49,-
<b>Ribs</b>	Hochrippe		€ 51,-

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

## BIO-Angus Rind veredelt.

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>Kranzlextra</b>	pro Stück ca. 0,5 - 0,7 kg	€ 22,-
<b>Käsewurst</b>	halbe Stange, 0,5 kg	€ 32,-
<b>Dauerwurst</b>	halbe Stange, 0,5 kg	€ 29,-
<b>Leberkäse</b>	im Ganzen oder in Scheiben	€ 22,-
<b>Bratwürstel</b>	3 Stück- / 5 Stück-Packung	€ 23,-
<b>Käsekrainer</b>	3 Stück- / 5 Stück-Packung	€ 32,-
<b>Burger Patties</b>	2 Stück-Packung, ca. 0,4 kg	€ 19,-
<b>Pastrami</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 47,-
<b>Bresaola</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 71,-
<b>Rindersaftschinken</b>		€ 47,-
<b>Roast Beef</b>	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 65,-
<b>Anguspastete</b>		pro Glas € 7,-
<b>Angusjus</b>	perfekte Saucenbasis, 35h gekocht	pro Glas € 13,-

# Frishes BIO-Hausschwein.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
Schopfbraten	ohne Knochen	€ 28,-
Schopfbraten	mit Knochen	€ 24,-
Hintere Stelze		€ 12,-
Vordere Stelze		€ 10,-
Bauch	ohne Knochen	€ 18,-
Filet		€ 35,-
Kotelett	ausgelöst	€ 28,-
Kotelett	mit Knochen	€ 24,-
Minutensteak		€ 27,-

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

# BIO-Hausschwein veredelt.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
Rohschneider / Rohschinken	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 38,-
Geselchtes roh / gekocht	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 18,- / 28,-
Speck	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 32,-
Schweinebraten	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 45,-
BIO-Schweinderlschinken	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 49,-
Grammelschaum		€ 7,-

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

# Frishes Wild.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
Rehshlögel		€ 62,-
Rehrücken ohne Knochen		€ 90,-
Rehragout		€ 35,-
Wildburgerpatties		€ 22,-
Rehschnitzerl		€ 62,-
Rehroschinken	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 80,-
Wildschweinroschinken	im Ganzen oder aufgeschnitten	€ 68,-
Wildpastete		pro Glas € 8,-
Wildjus	perfekte Saucenbasis, 35h gekocht	pro Glas € 13,-

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

# Frishes BIO-Lamm aus Asperhofen.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
Schulter	ausgelöst	€ 24,-
Stelze	im Ganzen	€ 20,-
Brust	Ripperl	€ 14,-
Rücken		€ 50,-
Schlögel	ausgelöst	€ 42,-
Schlögel	im Ganzen	€ 35,-
Lamm zerteilt		€ 30,-
Lamm nicht zerteilt		€ 22,-

\*Lammfleisch je nach Verfügbarkeit.

# Frishes Umseer Weidehuhn.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
Keulen		€ 16,90
Flügerl		€ 12,50
Weidehuhn ganz		€ 13,90
Weidehuhn halbiert		€ 13,90
Herzen		€ 12,90
Filet		€ 34,90
Mägen		€ 21,90
Leber		€ 12,90

\*Kochfertig vakuumiert // je nach Verfügbarkeit.

# Nudeln nach Wunsch verpackt.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
Durum		€ 10,-
Dinkel		€ 12,-
Durum Spezialitäten	Bärlauch / Kräuter	€ 11,-
BIO-Buchweizen auf Vorbestellung	BIO Eier / Grieß / Mehl	€ 16,-
BIO-Durum	BIO Eier / Grieß / Mehl	€ 13,-
BIO-Dinkel	BIO Eier / Grieß / Mehl	€ 15,-
BIO-Vollkornweizen	BIO Eier / Grieß / Mehl	€ 13,-

\*Fleckerl // Spiralli // Spaghetti // Hörnchen // Muscheln // Buchstaben // Casarecce // Tagliatelli  
Verpackt nach Wunsch: 250 - 500 g

# Weitere Spezialitäten.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS
<b>Gulasch im Glas</b>	solange der Vorrat reicht	€ 16,-
<b>Suppe im Glas</b>	solange der Vorrat reicht	€ 11,-
<b>Kürbiskernöl</b> 0,25l		€ 7,50
<b>Kürbiskernöl</b> 0,5l		€ 13,-
<b>BIO-Zwiebel</b>	pro kg	€ 3,-
<b>BIO-Knoblauch</b>	pro kg	€ 15,-
<b>BIO-Erdäpfel</b>	Festkochend oder mehlig / im 2 kg- oder 5 kg-Sack pro kg	€ 2,-

# Hunde Futter.

---

PRODUKT	BESCHREIBUNG	PREIS/KG
<b>BIO-Angus</b> 0,5 kg	BARF-Mischung mit Gemüse	€ 6,50
<b>BIO-Angus</b> 0,5 kg	BARF-Mischung	€ 6,-
<b>BIO-Angus</b> 0,5 kg	Kopffleisch	€ 6,40
<b>Huhn</b> 0,5 kg	fix-fertig gekocht	€ 18,-



\* DANKE FÜR IHREN BESUCH \*