

# Bio Highland Beef

## Biohof Hubicek



# Highland Beef - Preise

Beefsteak (Lungenbraten,Chateaubriand)	€ 75,00 kg/Stk.	Rieddeckel	€ 15,00 kg/Stk.
Brustkern	€ 15,00 kg/Stk.	Rinderzunge	€ 8,00 kg/Stk.
Brustspitze	€ 15,00 kg/Stk.	Rindsschnitzel geschnitten	€ 32,00 kg/Stk.
Bugscherzel (wenig Sehnen)	€ 19,00 kg/Stk.	Rumpsteak, Roastbeef	€ 69,00 kg/Stk.
Deckel	€ 19,00 kg/Stk.	Schulterscherzel	€ 25,00 kg/Stk.
Dicke Schulter	€ 25,00 kg/Stk.	Schwarzes Scherzel (Beinscherzelunterteil)	€ 29,00 kg/Stk.
Dicker Spitz	€ 15,00 kg/Stk.	Tafelspitz	€ 25,00 kg/Stk.
Dickes Kügerl	€ 15,00 kg/Stk.	Tafelstück	€ 29,00 kg/Stk.
Dünnes Kügerl	€ 15,00 kg/Stk.	Tristl	€ 19,00 kg/Stk.
Faschiertes	€ 15,00 kg/Stk.	Vorderer Wadschinken	€ 19,00 kg/Stk.
Fettes Meisel	€ 15,00 kg/Stk.	Weißes Scherzel	€ 25,00 kg/Stk.
Fledermaus	€ 25,00 kg/Stk.		
Herz	€ 5,00 kg/Stk.		
Hinterer Wadschinken	€ 19,00 kg/Stk.		
Hinteres Ausgelöstes	€ 45,00 kg/Stk.		
Hüferscherzel	€ 45,00 kg/Stk.		
Hüferschwanzl	€ 25,00 kg/Stk.		
Kavalierspitz	€ 15,00 kg/Stk.		
Knochen	€ 4,50 kg/Stk.		
Kruspelspitz	€ 15,00 kg/Stk.		
Leber	€ 10,00 kg/Stk.		
Lunge	€ 3,00 kg/Stk.		
Mageres Meisel	€ 49,00 kg/Stk.		
Milz	€ 3,00 kg/Stk.		
Mittleres Kügerl	€ 15,00 kg/Stk.		
Nieren	€ 3,00 kg/Stk.		
Nuss (3 Teile)	€ 29,00 kg/Stk.		
Ochsenfleisch	€ 12,00 kg/Stk.		
Platte mit Knochen (Beinfleisch)	€ 10,00 kg/Stk.		
Platte ohne Knochen (Beinfleisch)	€ 15,00 kg/Stk.		
Ribeyesteak	€ 65,00 kg/Stk.		

archeAustria  
verein zur erhaltung seltener nutzierrassen



# Gerichte - Zubereitung

## KOCHEN/SIEDEN

Brustkern  
Brustspitze  
Bugscherzel  
Dicke Schulter  
Dicker Spitz  
Dickes Kügerl  
Dünnes Kügerl  
Fettes Meisel  
Hinterer Wadenschinken  
Hüferscherzel  
Hüferschwanzl  
Kavalierspitz  
Kruspelspitz  
Mittleres Kügerl  
Platte mit oder ohne Knochen  
Rieddeckel  
Schulterscherzel  
Tafelspitz  
Tafelstück  
Vorderer Wadschinken

## BRATEN

Beefsteak im Ganzen  
Dicke Schulter  
Hinteres Ausgelöstes  
Hüferscherzel  
Mageres Meisel  
Nuss  
Ribeyesteak (kurz)  
Schulterscherzel  
Schwarzes Scherzel  
Tafelstück  
Weißes Scherzel

## DÜNSTEN/SCHMOREN

Dicke Schulter  
Hüferscherzel  
Mageres Meisel  
Nuss  
Ribeyesteak  
Schulterscherzel  
Schwarzes Scherzel  
Weißes Scherzel

## GRILLEN

Beefsteak  
Hinteres Ausgelöstes  
Mageres Meisel  
Nuss  
Rumpsteak, Roastbeef

## SMOKEN

Brustkern  
Dicke Schulter  
Hinteres Ausgelöstes  
Hüferscherzel

## WOK

Beefsteak  
Hinteres Ausgelöstes  
Hüferscherzel  
Nuss  
Rumpsteak, Roastbeef

## Bestellen und abholen:

Biohof Hubicek  
Kirchenring, 2294 Breitensee

Tel: +43 681 848 67 151  
E-Mail: [info@biohof-hubicek.at](mailto:info@biohof-hubicek.at)  
[www.biohof-hubicek.at](http://www.biohof-hubicek.at)



Abholung am: 18.12.2021 | 09:00 bis 13:00 Uhr



## Das Schottische Hochlandrind

Das Schottische Hochlandrind ist eine Rasse des Hausrindes, die älteste registrierte Viehrasse und stammt wie alle europäischen Rassen vom vorderasiatischen Urrind ab. Vermutlich kam es schon im 1. Jahrhundert vor Christus im Zuge der Besiedlung durch die Kelten nach Schottland. Es passte sich dort relativ schnell an die rauen und kargen Bedingungen des Hochlandes an und zählt heute zu Recht zu den Robustrinderrassen. Hochlandrinder sind relativ kleinwüchsig, haben ein langes Fell und ausladende Hörner. Sie sind robust, gutmütig und pflegeleicht und werden das ganze Jahr im Freiland gehalten.

Die Rinder werden heute sowohl für die **Qualitätsfleischerzeugung** als auch für die Landschaftspflege genutzt. Das Fleisch ist **cholesterin- und fettarm** und hat einen **hohen Anteil an wertvollen Proteinen**. Es ist fein marmoriert und hat den ganz besonderen Geschmack, den Feinschmecker so lieben. Die Rinder werden **nachhaltig aufgezogen** und mit einem Alter von 2 bis 3 Jahren geschlachtet. Das Fleisch wird dann mindestens 21 Tage gereift. Alle unsere Tiere werden **genfrei und biologisch mit unserem eigenen Futter** gefüttert, erhalten **keinerlei Antibiotika**, werden ganzjährig auf der Weide gehalten und stressfrei geschlachtet.

Aufgrund des natürlicheren und langsameren Wachstums des schottischen Hochlandrindes entwickelt sich ein **Fleisch von erstklassiger Qualität**, Saftigkeit und besonderem Aroma. Das langsam gewachsene Fleisch ist besonders fein- und kurzfasrig, gut marmoriert und reich an wertvollen **Omega-3-, -6- und -9-Fettsäuren**. Das Fleisch vom Hochlandrind enthält wesentlich weniger Fett und Cholesterin als andere Fleischsorten und sein Anteil an wertvollen Proteinen ist dafür besonders hoch. Unser Bio-Fleisch vom Hochlandrind eignet sich daher auch für die Diätküche besonders gut.

	Fett g/100g	Cholesterin mg/100g	Protein g/100g
Hochlandrind	4,5	40,9	20,7
Anderes Rindfleisch	15,6	64,3	18,6
Schwein	22,4	77,5	16,9