

# Prethalmühler Ox

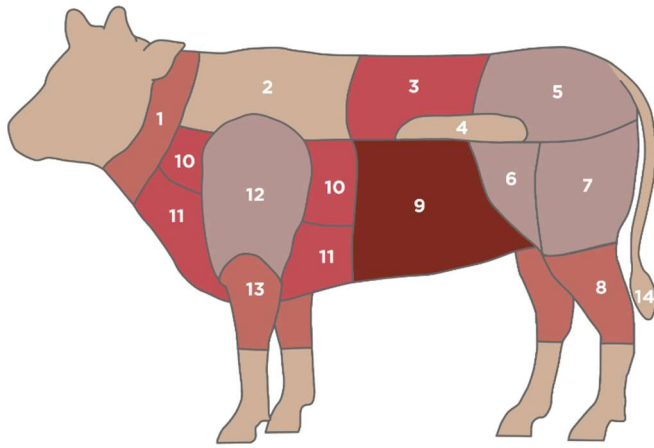


Prethalmühle

Bestes Ochsenfleisch aus artgerechter, ganzjähriger Weidehaltung auf unserem Hof in der Prethalmühle im Schwarzachtal bei Altdorf. Unsere Bruder-Ochsen stammen vom Bioland Milchviehbetrieb der Familie Vestner in Prackenfels. Sie kommen im Alter von ca. 6 Wochen zu uns auf den Hof und verbringen ihr ganzes Ochsenleben auf unseren Weiden. Im Winter finden sie Schutz und Heu in unserer Feldscheune. Preisliste vom 22.12.2024, Verkauf nach Kundenwunsch und verpackt ab Hof. Hofladen im Internet: [www.prethalmuehle.com](http://www.prethalmuehle.com)  
Rezepte: [www.prethalmuehle.com/rezepte/](http://www.prethalmuehle.com/rezepte/)

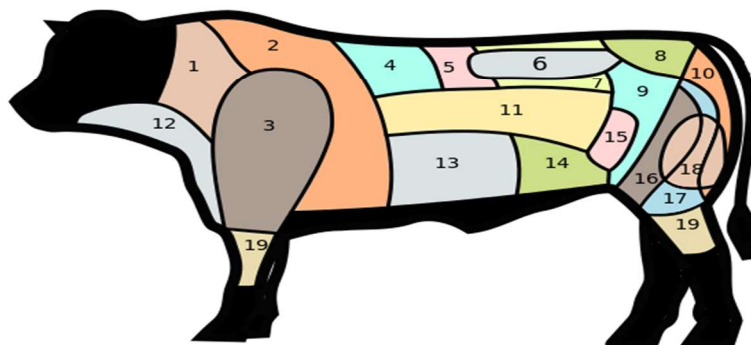
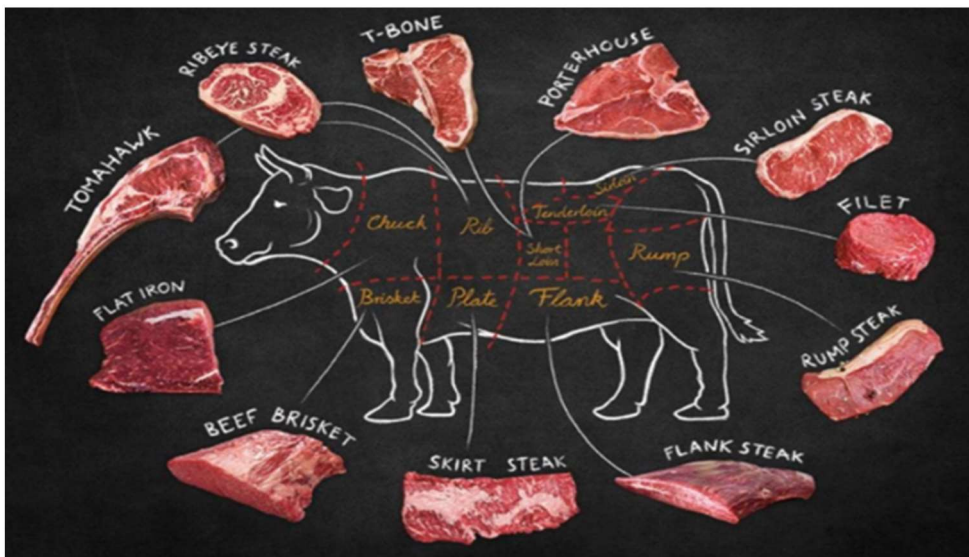


Fleischteile vom Ochsen nach deutschem und <b>englischem</b> Zuschnitt	Prethalmühler Ox Preis/Kg inkl. 7% Mwst.
<b>Grillfleisch</b>	
Filet, <b>Filet Steak</b>	49,00 €
Hohe Rippe, Rostbraten, Kotelett, <b>T-bone-Steak</b>	35,00 €
Rinderhütsteak, <b>Rump Steak</b>	35,00 €
<b>Bratenfleisch</b>	
Ober- u. Unterschale, Rouladen, Schnitzel	26,00 €
Kronfleisch, Tafelspitz, <b>Picanha (brasilianisch)</b>	24,00 €
Braten aus der Keule, falsche Lende	24,00 €
Schulter, Hals, Blattschulter, Schwanzrolle	24,00 €
Gulasch, abgepackt in 1000g Päckchen	24,00 €
Hackfleisch, abgepackt in 500g Päckchen, Preis/kg	14,00 €
<b>Suppenfleisch, Innereien, Knochen</b>	
Bürgermeisterstück, Ochsenbäckchen	24,00 €
Steaks aus den Bauchlappen, <b>Flank Steak</b>	24,00 €
Quer- u. Flachrippe, Wade, Brust, Mäusle	14,00 €
Ochsenchwanz, Beinscheiben	14,00 €
Zunge, Leber, Herz, Nieren	14,00 €
Knochen gemischt	2,00 €
<b>Fleisch vom Kamerunschaf</b>	
Vorderkeule, ganz, ca. 1 Kg	22,00 €
Hinterkeule, ganz, ca. 1,2 Kg	25,00 €



- 1 Hals, Nacken, Kamm
- 2 Fehltrippe, Hohe Rippe
- 3 Hochrippe, Roastbeef
- 4 Filet
- 5 Hüfte, Blume
- 6 Kugel
- 7 Oberschale/Unterschale
- 8 Hinterbein, -Hesse
- 9 Bauchlappen, Düngung
- 10 Brust, Brustspitze
- 11 Querrippe, Spannrippe
- 12 Bug, Schulter, Blatt
- 13 Vorderbein, -Hesse
- 14 Schwanz

Gerichte	Zubereitungsart	Teilstück
Steaks, Rinderbraten, Geschnitzeltes	Braten	Roastbeef, Filet, Keule, Schulter
Steaks	Grillen	Filet, Roastbeef, Hohe Rippe
Gulasch, Rouladen	Schmoren	Hals, Schulter, Hohe Rippe, Wade, Ober- und Unterschale
Suppenfleisch, Beinscheiben, Tafelspitz	Kochen	Tafelspitz, Hohe Rippe, Zungenstück, Brust, Wade, Dünnung, Quer- und Flachrippe



Picanha, brasilianisches Grillfleisch, Tafelspitz mit Speck

- |                    |                |                        |                   |
|--------------------|----------------|------------------------|-------------------|
| 1. Pescocoço       | 6. Filé mignon | 11. Aba de filé        | 16. Patinho       |
| 2. Acém            | 7. Contrafilé  | 12. Peito              | 17. Chã-de-fora   |
| 3. Paleta          | 8. Picanha     | 13. Ponta de agulha    | 18. Chã-de-dentro |
| 4. Capa de filé    | 9. Alcatra     | 14. Fraldinha          | 19. Músculo       |
| 5. Filé de costela | 10. Lagarto    | 15. Maminha de alcatra |                   |

Claudia & Uwe Tröger, Prethalmühle 2, 90518 Altdorf,  
 Steuernummer. 221/191/80957, Betriebsnummer 09 5741120095,  
 IBAN DE80 7606 0004 5571 90, Raiffeisenbank Altdorf, Hofladen im

Internet: [www.prethalmuehle.com](http://www.prethalmuehle.com)

Tel: 09187-5401, WhatsApp: 017670259251,

e-mail: [uwe.troeger@prethalmuehle.com](mailto:uwe.troeger@prethalmuehle.com)