

Reine Rinderwurst vom Uria-Rind 02/2023 Herstellung in eigener Wurstküche

Artikel	Einheit ca.	EUR/kg	
Lyoner	Glas 180 g	27,50	
Schinkenwurst	Glas 190 g	27,90	
Leberwurst	Glas 200 g	28,80	
Saiten	1 Paar	25,20	
Uris (kleine Saiten/Grillwürste)	2 Paar	25,80	
Weißwurst	1 Paar	25,20	
Oberländer	1 Paar	25,00	
Schinkenwurst	260 g	24,60	
Bierwurst	260 g	24,60	
Lyoner	260 g	24,60	
gerauchte Schinkenwurst	310 g	24,60	
Fleischwurst im Ring	200 g	24,60	
Leberwurst	150 g	26,80	
Fleischkäse	Scheiben	25,20	
Fleischkäse	Aufschnitt	25,80	
Zwiebelfleischkäse	Scheiben	25,80	
Zwiebelfleischkäse	Aufschnitt	26,00	
Paprikafleischkäse	Scheiben	25,80	
Rinder-Maultaschen	2 – 4 St.	25,80	
Fleischküchle	2 St.	25,80	
Uri-Burger	2 St.	26,80	
Uri-Burger TK	2 St.	25,80	
Cabanossi	1 Paar	26,50	
Grillwurst	1 Paar	25,20	
Käsegriller (im Sommer)	1 Paar	25,80	
Bärlauchgriller (Sommer)	1 Paar	25,80	
Kräutergrillwurst	1 Paar	25,80	
Rindsbratwurst mit Majoran	1 Paar	25,80	
Weißer Bratwurst	1 Paar	25,20	
Rost-Bratwürstle m Majoran	2 Paar	25,80	
Salami	Stück	44,00	
Bauernbratwurst	1 Paar	32,50	
Naturknacker	2 Paar	32,50	
Pfefferbeißer	1 Paar	32,50	
Merguez	1 Paar	32,50	
Speck geschnitten	80 g	44,00	
Schinken am Stück	Stück	44,50	
Schinken geschnitten	80 g	50,50	

**Fleisch vom Uria-Rind 02/2023**

<b>Knochen und Innereien</b>	<b>EUR/kg</b>	<b>Bestellung</b>
Suppenknochen	7,50	
Fleischknochen / Markknochen 10,40 €/kg	8,80	
Rinderschwanz	20,00	
Herz	19,50	
Leber	22,50	
Niere	18,50	
Zunge	20,50	
<b>Hack- und Suppenfleisch</b>		
Hackfleisch 0,25 kg / 0,4 kg / 0,5 kg TK	25,50	
Streifenfleisch	22,50	
Suppenfleisch	23,60	
Suppenfleisch Brust	23,60	
<b>Sied- und Schmorfleisch</b>		
Querrippe mit Knochen (Schmoren/Sieden)	21,50	
Brustkern mit Knochen (Schmoren/Sieden)	21,50	
Beinscheibe (Schmoren/Sieden)	22,60	
Bugblatt (Braten/Sieden)	27,10	
Rosenstück (Wade)	27,10	
Bäckle	29,20	
Tafelspitz	33,00	
Bürgermeisterstück	33,00	
<b>Braten- und Schmorfleisch</b>		
Braten (Halb-/Schulter)	27,80	
Braten falsches Filet (Schulter)	29,20	
Schmorbraten (Keule)	27,80	
Weißer Rolle (genial für Sauerbraten, aus der Keule)	29,20	
Hochrücken (Côte de Boeuf)	32,00	
Gulasch	28,00	
Rouladen	38,50	
<b>Kurzbratstücke</b>		
Steak	43,60	
Hochrückensteak	43,60	
Hüftsteak	47,20	
Schnitzel	43,60	
Steak, mariniert	45,80	
Roastbeef	53,00	
Entrecôte, Rumpsteak	53,00	
Filet	87,80	
Onglet (Schmoren/Kurzbraten)	29,20	
Bavette (Schmoren/Kurzbraten)	29,20	
Bundschuh (feines Koch- u Bratenfleisch aus der Schulter)	27,80	

**Feinkost vom Uria-Rind im Glas 02/2023**

	EUR/Stück	EUR/kg	Bestellung
Uria Kraftbrühe ca. 302 g	4,65	15,40	
Uria Jus, dunkle Bratensoße ca. 210g	8,40	40,00	
Uria Demi Glace (Braten Sauce Konzentrat) ca. 132g	7,26	55,00	
Uria -Kutteln im Mostsößle ca. 344g	9,80	28,50	
Uria-Saure Kutteln ca. 324g	9,23	28,50	
Uria-Zunge in Senf – Lauch Soße ca. 324g	9,72	30,00	
Uria Sauce bolognaise ca. 320g	8,48	26,50	
Minestrone nach Uria Art ca. 320g	8,48	26,50	
Linsen mit Uria-Saiten ca. 320g	7,68	24,00	
Sülze vom Uria Rind ca. 214g	4,60	21,50	
Uria – Rindertalg ca. 166g	3,30	19,90	