



# Biobetrieb Ranftl

DIREKTVERMARTUNG & LOHNSCHLACHTUNG



## Fleischabos aus heimischer Freilandhaltung

Die Rinder und Schafe am Biobetrieb Ranftl dürfen während der **ganzjährigen Freilandhaltung** den wunderbaren Ausblick über das Steirische Vulkanland genießen. Neben dem **Gras der saftigen Wiesen** in Weinberg an der Raab gibt es **feinstes Bio-Heu** und Gräser zu fressen. Durch die artgerechte Bio-Haltung wachsen die Tiere langsamer als in der konventionellen Haltung heran und entwickeln besonders **geschmackvolles Fleisch von höchster Qualität**.

Sowohl die Schlachtung als auch die Zerlegung und Weiterverarbeitung werden in der **hofeigenen Fleischerei**, von den gelernten Fleischauern Ernst und seinem Sohn Raphael Ranftl, erledigt. Stressige Lebendtiertransporte werden dadurch zur Gänze vermieden und die Fleischqualität merklich gesteigert.

Mit den **neuen Fleischabos vom Biobetrieb Ranftl** kannst du ein ganzes Rind oder Schaf „leasen“ oder dir einen Anteil daran sichern. Alle Tiere werden zu Beginn der Laufzeit gekennzeichnet und du kannst dein Tier bei einer **Hofbesichtigung** kennenlernen. Außerdem erhältst du einen **Webcam-Zugang** mit Ausblick auf unsere Weiden und laufend **Bilder per Whatsapp oder E-Mail**. Der monatliche Leasingbetrag wird bis zum Laufzeitende ganz bequem von deinem Konto abgebucht.

Bereits beim Abschluss deines Abos kannst du aus **unterschiedlichen Zerlegungspaketen** wählen und so festlegen, wie dein Fleisch nach der Schlachtung für dich vorbereitet wird. Nach Ablauf der Laufzeit (Schlachtzeitpunkt kann abweichen) kannst du dein Fleisch bei uns am Hof **abholen oder** es dir **nach Hause schicken lassen** (Versandkosten werden separat verrechnet). Weitere Infos findest du auf den nächsten Seiten.



*Bio Hochlandrind*

Jetzt buchen!



*Bio Wagyu*

In Kürze verfügbar!



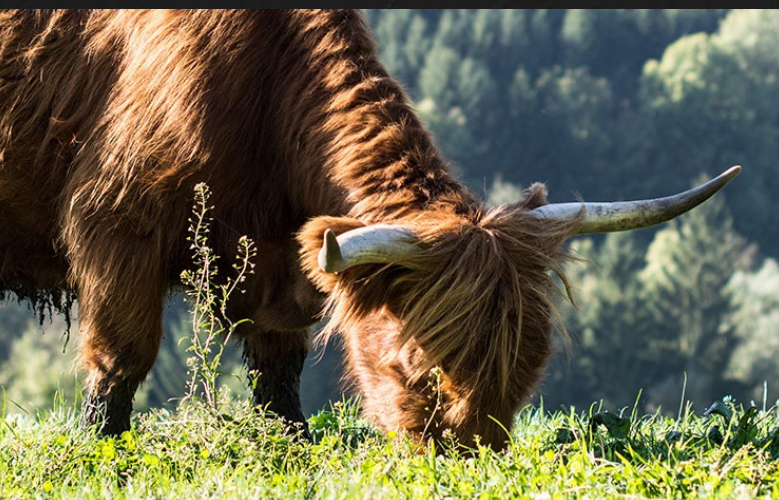
*Bio Brillenschaf*

Jetzt buchen!



*Bio Fuchsschaf*

Jetzt buchen!



**Ab sofort erhältlich!**

# Rindfleischabo vom Bio Hochlandrind

Biobetrieb  
**Ranftl**

Unsere Bio Hochlandrinder wachsen genährt vom Gras, Heu und den Kräutern unserer Weiden langsam heran und benötigen rund 30 bis 35 Monate bis sie bereit zur Schlachtung sind. Kein Tier ist wie das andere, deshalb schwankt auch das spätere Fleischgewicht zwischen 110 und 120 Kilogramm pro Rind. Das magere, herrlich aromatische Fleisch wird nach der Schlachtung circa 3 Wochen gereift und ist anschließend zur Übergabe für dich bereit. Alle Fleischteile werden extra verpackt, mit Inhalt sowie Gewicht ausgezeichnet und mit Zubereitungstipps versehen.

Wunschabo	Gewicht (+/- 10%)	Preis/Monat	Laufzeit	Gesamt	ø €/kg (+/- 10%)	Versand optional
1/4 Bio Hochlandrind	25 - 30 kg	€ 24,90	30 Mon.	€ 747,-	€ 24,90	€ 20,-
1/2 Bio Hochlandrind	50 - 60 kg	€ 47,90	30 Mon.	€ 1.437,-	€ 23,95	€ 40,-
1 Bio Hochlandrind	100 - 120 kg	€ 89,90	30 Mon.	€ 2.697,-	€ 22,47	€ 80,-

## Grill & Smoke Paket

Das optimale Paket für Steak-Liebhaber und Barbeque Fans. Perfekt abgelegen, fachmännisch zerlegt und verpackt zum Grillen und Smoken.

Inhalt (+/- 10%)	1/4	1/2	1
T-Bone Steak	2,3 kg	4,6 kg	9,2 kg
Rib Steak	2,3 kg	4,6 kg	9,2 kg
Short Rib	3,5 kg	7,0 kg	14,0 kg
Tomahawk Steak	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Beinscheiben	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Hüferl Steak	0,8 kg	1,6 kg	3,2 kg
Minuten Steak	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Tataki Steak	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Schnitzel (ganz/geschn.)	1,8 kg	3,6 kg	7,2 kg
Tafelspitz	1,0 kg	2,0 kg	4,0 kg
Bürgermeistersteak	0,45 kg	0,9 kg	1,8 kg
Flat Iron Steak	0,45 kg	0,9 kg	1,8 kg
Brisket	0,75 kg	1,5 kg	3,0 kg
Sierra Steak	0,8 kg	1,6 kg	3,2 kg
Cap of Ribeye	0,8 kg	1,6 kg	3,2 kg
Hinteres ausgelöst	1,4 kg	2,8 kg	5,6 kg
Flap Steak	0,5 kg	1,0 kg	2,0 kg
Chuck Tender	0,5 kg	1,0 kg	2,0 kg
Burger Patties	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Faschiertes	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Knochenanteil	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>30 kg</b>	<b>60 kg</b>	<b>120 kg</b>

## Grill & Klassik Paket

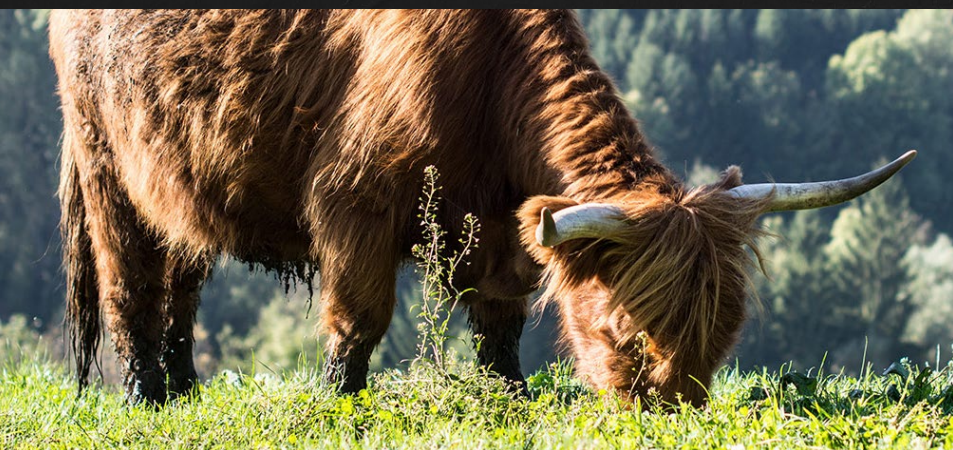
Ein Paket für alle, die gerne klassisch kochen aber zwischendurch auch ein Steak grillen oder saftige Burgen genießen möchten.

Inhalt (+/- 10%)	1/4	1/2	1
T-Bone Steak	2,3 kg	4,6 kg	9,2 kg
Rib Steak	2,3 kg	4,6 kg	9,2 kg
Short Rib	3,2 kg	6,4 kg	12,8 kg
Beinscheiben	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Hüferl Steak	0,8 kg	1,6 kg	3,2 kg
Minuten Steak	2,3 kg	4,6 kg	9,2 kg
Schnitzel (ganz/geschn.)	2,5 kg	5,0 kg	10,0 kg
Tafelspitz	1,0 kg	2,0 kg	4,0 kg
Rinderbraten fertig gerollt und verfeinert mit:			
- Pflaumen	2,2 kg	4,4 kg	8,8 kg
- Räucherspeck	2,2 kg	4,4 kg	8,8 kg
Suppenfleisch mager	2,2 kg	4,4 kg	8,8 kg
Gulaschfleisch	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Burger Patties	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Faschiertes	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Knochenanteil	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>30 kg</b>	<b>60 kg</b>	<b>120 kg</b>

## Klassik Paket

Ideal für LiebhaberInnen der klassischen Küche, mit vielen Highlights zum Braten, Kochen und Schmoren. Ein Hoch auf die österreichische Kochtradition.

Inhalt (+/- 10%)	1/4	1/2	1
Lungenbraten	0,5 kg	1,0 kg	2,0 kg
Beiried	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Rostbraten	1,2 kg	2,4 kg	4,8 kg
Schnitzel geschn.	2,25 kg	4,5 kg	9,0 kg
Schnitzel ganz	2,25 kg	4,5 kg	9,0 kg
Tafelspitz	1,0 kg	2,0 kg	4,0 kg
Hüferl	0,8 kg	1,6 kg	3,2 kg
Braten	4,0 kg	8,0 kg	16,0 kg
Gulaschfleisch	4,5 kg	9,0 kg	18,0 kg
Suppenfleisch mager	3,0 kg	6,0 kg	12,0 kg
Schemrippe	3,5 kg	7,0 kg	14,0 kg
Faschiertes	3,0 kg	6,0 kg	12,0 kg
Knochenanteil	2,5 kg	5,0 kg	10,0 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>30 kg</b>	<b>60 kg</b>	<b>120 kg</b>



In Kürze erhältlich!

# Rindfleischabo vom Bio Wagyrind

Biobetrieb  
**Ranftl**

In Kürze werden die ersten Bio Wagyrinder bei uns am Hof einziehen und rund 30 bis 35 Monate heranwachsen, bis sie ihr Schlachtgewicht von rund 230 Kilogramm erreicht haben. Das wundervoll marmorierte Fleisch wird nach der Schlachtung circa 3 Wochen gereift und ist anschließend zur Übergabe für dich bereit. Alle Fleischteile werden extra verpackt, mit Inhalt sowie Gewicht ausgezeichnet und mit Zubereitungstipps versehen.

Wunschabo	Gewicht (+/- 10%)	Preis/Monat	Laufzeit	Gesamt	ø €/kg (+/- 10%)	Versand optional
1/6 Bio Wagyrind	35 - 40 kg	€ 44,90	30 Mon.	€ 1.347,-	€ 33,68	€ 20,-
1/4 Bio Wagyrind	50 - 60 kg	€ 64,90	30 Mon.	€ 1.947,-	€ 32,45	€ 40,-
1/2 Bio Wagyrind	100 - 120 kg	€ 124,90	30 Mon.	€ 3.747,-	€ 31,23	€ 60,-
1 Bio Wagyrind	200 - 240 kg	€ 239,90	30 Mon.	€ 7.197,-	€ 29,99	€ 120,-

## Grill & Smoke Paket

Das optimale Paket für Steak-Liebhaber und Barbeque Fans. Perfekt abgelegen, fachmännisch zerlegt und verpackt zum Grillen und Smoken.

Inhalt (+/- 10%)	1/6	1/4	1/2	1
T-Bone Steak	3,2 kg	5,0 kg	10,0 kg	20,0 kg
Rib Steak	3,2 kg	5,0 kg	10,0 kg	20,0 kg
Short Rib	3,5 kg	6,7 kg	13,5 kg	27,0 kg
Tomahawk Steak	1,0 kg	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Beinscheiben	2,0 kg	3,0 kg	6,0 kg	12,0 kg
Hüferl Steak	1,0 kg	1,6 kg	3,2 kg	6,4 kg
Minuten Steak	2,5 kg	3,7 kg	7,5 kg	15,0 kg
Tataki Steak	2,0 kg	3,0 kg	6,0 kg	12,0 kg
Schnitzel (ganz/geschn.)	2,3 kg	3,5 kg	7,0 kg	14,0 kg
Picanha Steak	1,2 kg	1,7 kg	3,5 kg	7,0 kg
Bürgermeistersteak	0,5 kg	0,8 kg	1,5 kg	3,0 kg
Flat Iron Steak	0,6 kg	1,0 kg	2,0 kg	4,0 kg
Brisket	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Denver Cut	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Flank Steak	0,5 kg	0,8 kg	1,6 kg	3,2 kg
Rancher Steak	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Sierra Steak	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Cap of Ribeye	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Flap Steak	0,8 kg	1,2 kg	2,5 kg	5,0 kg
Chuck Tender	0,6 kg	0,9 kg	1,8 kg	3,5 kg
Burger Patties	3,0 kg	3,7 kg	6,5 kg	13,0 kg
Faschiertes	3,0 kg	3,7 kg	6,5 kg	13,0 kg
Gulasch	1,0 kg	1,5 kg	3,0 kg	6,0 kg
Bratwürste	1,5 kg	1,5 kg	5,0 kg	12,0 kg
Knochenanteil	2,0 kg	2,5 kg	5,0 kg	10,0 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>40 kg</b>	<b>60 kg</b>	<b>120 kg</b>	<b>240 kg</b>

## Grill & Klassik Paket

Ein Paket für alle, die gerne klassisch kochen aber zwischendurch auch ein Steak grillen oder saftige Burgen genießen möchten.

Inhalt (+/- 10%)	1/6	1/4	1/2	1
T-Bone Steak	3,2 kg	5,0 kg	10,0 kg	20,0 kg
Rib Steak	3,2 kg	5,0 kg	10,0 kg	20,0 kg
Short Rib	4,0 kg	6,5 kg	13,5 kg	27,0 kg
Beinscheiben	1,8 kg	2,7 kg	5,5 kg	11,0 kg
Hüferl Steak	1,0 kg	1,6 kg	3,2 kg	6,4 kg
Minuten Steak	3,3 kg	5,0 kg	10,0 kg	20,0 kg
Schnitzel (ganz/geschn.)	3,3 kg	5,0 kg	10,0 kg	20,0 kg
Tafelspitz	1,3 kg	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Rinderbraten ganz	1,6 kg	2,5 kg	5,0 kg	10,0 kg
Rinderbraten fertig gerollt und verfeinert mit:				
- Pflaumen	1,6 kg	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
- Räucherspeck	1,6 kg	2,0 kg	4,0 kg	8,0 kg
Suppenfleisch mager	4,0 kg	5,5 kg	11,0 kg	22,0 kg
Gulaschfleisch	2,0 kg	3,2 kg	6,5 kg	13,0 kg
Burger Patties	2,5 kg	3,0 kg	7,0 kg	14,0 kg
Faschiertes	2,5 kg	3,0 kg	7,0 kg	14,0 kg
Bratwürste	1,5 kg	2,5 kg	5,0 kg	10,0 kg
Knochenanteil	1,5 kg	2,5 kg	5,0 kg	10,0 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>40 kg</b>	<b>60 kg</b>	<b>120 kg</b>	<b>240 kg</b>

## Klassik Paket

Ideal für LiebhaberInnen der klassischen Küche, mit vielen Highlights zum Braten, Kochen und Schmoren. Ein Hoch auf die österreichische Kochtradition.

Inhalt (+/- 10%)	1/6	1/4	1/2	1
Lungenbraten	0,6 kg	1,1 kg	2,2 kg	4,4 kg
Beiried	2,0 kg	3,0 kg	6,0 kg	12,0 kg
Rostbraten	1,5 kg	2,3 kg	4,6 kg	9,2 kg
Schnitzel geschn.	3,25 kg	5,0 kg	9,75 kg	19,5 kg
Schnitzel ganz	3,25 kg	5,0 kg	9,75 kg	19,5 kg
Tafelspitz	1,1 kg	1,6 kg	3,2 kg	6,4 kg
Hüferl	1,1 kg	1,6 kg	3,2 kg	6,4 kg
Braten	4,1 kg	6,2 kg	12,4 kg	25,0 kg
Gulaschfleisch	9,1 kg	13,7 kg	27,4 kg	55,0 kg
Suppenfleisch mager	3,5 kg	5,2 kg	10,4 kg	21,0 kg
Schemrippe	6,3 kg	9,5 kg	19,0 kg	38,0 kg
Faschiertes	2,5 kg	3,8 kg	7,6 kg	15,0 kg
Knochenanteil	2,0 kg	3,0 kg	6,0 kg	12,0 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>40 kg</b>	<b>60 kg</b>	<b>120 kg</b>	<b>240 kg</b>



**Ab sofort erhältlich!**

## Lammfleischabo von unseren Bio Schafzassen

Biobetrieb  
**Ranftl**

Die Lämmer unserer Bio Brillenschafkreuzungen und Bio Coburger Fuchsschafe dürfen ganzjährigen Freilauf genießen und wachsen rund 120 bis 200 Tage auf unseren Wiesen heran. Durch die zeitgerechte Schlachtung im Lammalter, sowie die sachgemäße Verarbeitung, überzeugt unser Lammfleisch durch einen angenehmen und ausgewogenen Geschmack.

Das Fleisch der Brillenschafkreuzungen ist würzig und entwickelt einen wildbretähnlichen Geschmack. Der schaf-typische Beigeschmack ist bei beiden Rassen nur sehr schwach ausgeprägt. Das Fleisch der Fuchsschafe ist zudem sehr feinfaserig und schmeckt durch die natürliche Weidehaltung ebenfalls leicht nach Wild.

Nach der Schlachtung wird das Fleisch einige Tage gereift und anschließend zur Übergabe für dich vorbereitet. Alle Fleischteile werden extra verpackt, mit Inhalt sowie Gewicht ausgezeichnet und Zubereitungstipps versehen.

Wunschabo	Gewicht (+/- 10%)	Preis/Monat	Laufzeit	Gesamt	ø €/kg (+/- 10%)	Versand optional
1/2 Bio Brillenschaf	5,5 - 6 kg	€ 23,50	7 Mon.	€ 164,50	€ 27,42	€ 10,-
1 Bio Brillenschaf	11 - 12 kg	€ 44,90	7 Mon.	€ 314,30	€ 26,19	€ 15,-

Wunschabo	Gewicht (+/- 10%)	Preis/Monat	Laufzeit	Gesamt	ø €/kg (+/- 10%)	Versand optional
1/2 Bio Fuchsschaf	5,5 - 6 kg	€ 23,50	7 Mon.	€ 164,50	€ 27,42	€ 10,-
1 Bio Fuchsschaf	11 - 12 kg	€ 44,90	7 Mon.	€ 314,30	€ 26,19	€ 15,-

### Grill & Smoke Paket

Speziell zerlegt für alle, die Lammfleisch am liebsten grillen oder im Smoker zubereiten. Mit diesem Paket kommen Steak-Fans voll auf ihre Kosten.

Inhalt (+/- 10%)	1/2	1
Crown Roast (Lammkrone)	0,5 kg	1,0 kg
Rib Roast (Lammripplerl)	1,1 kg	2,2 kg
Center Slice (Keulensteak)	1,7 kg	3,4 kg
Blade Chop (Schultersteak)	0,8 kg	1,6 kg
Nackensteak	0,7 kg	1,4 kg
Kotelett	0,5 kg	1,0 kg
Stelze	0,7 kg	1,4 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>6,0 kg</b>	<b>12 kg</b>

### Grill & Klassik Paket

Ein allround Paket zerlegt zum Braten, Grillen oder Schmoren. Optimal für alle, die gerne abwechslungsreich essen.

Inhalt (+/- 10%)	1/2	1
Crown Roast (Lammkrone)	0,5 kg	1,0 kg
Stelze	0,7 kg	1,4 kg
Schlögel ausgelöst	1,3 kg	2,6 kg
Kotelett	0,5 kg	1,0 kg
Nackensteak	0,7 kg	1,4 kg
Schulter gerollt	0,8 kg	1,6 kg
Faschiertes / Ragout	0,9 kg	1,8 kg
Knochenanteil	0,6 kg	1,2 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>6,0 kg</b>	<b>12 kg</b>

### Klassik Paket

Ideal für LiebhaberInnen der klassischen Küche, mit vielen Highlights zum Braten, Kochen und Schmoren.

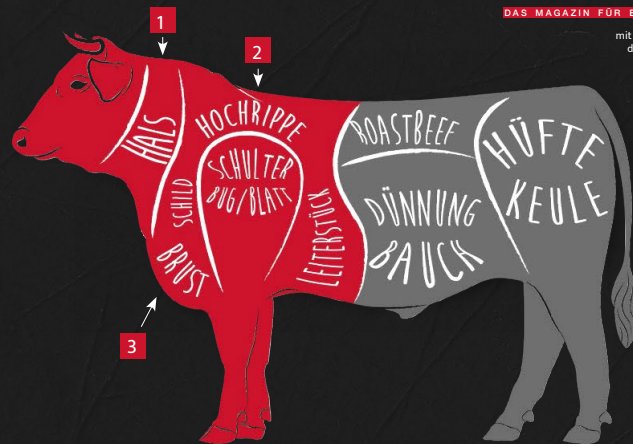
Inhalt (+/- 10%)	1/2	1
Stelze	0,7 kg	1,4 kg
Schlögel	1,7 kg	3,4 kg
Kotelett	1,1 kg	2,2 kg
Hals im Ganzen	0,8 kg	1,6 kg
Schulter gerollt	0,8 kg	1,6 kg
Faschiertes / Ragout	0,9 kg	1,8 kg
<b>Gesamt (+/- 10%)</b>	<b>6,0 kg</b>	<b>12 kg</b>



# Infos zu unseren Rindfleisch Teilstücken

Made by **carneo**<sup>®</sup>  
DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

mit freundlicher Unterstützung  
der Fleischerschule Augsburg



## 1 HALS



1 Hals / Nacken / Kamm



1.1 Denver Cut, Braten und Gulasch

## 2 SCHILD / HOCHRIPPE / LEITERSTÜCK



2 Schild / Hochrippe  
Leiterstück / Brust



2.4 Sierra Cut  
oder Braten



2.5 Brisekt oder  
Suppenfleisch mager



2.4.1 Cap of Ribeye



2.5.1 Brisekt oder  
Suppenfleisch mager



2.1 Rib Steak oder  
Rostbraten



2.6 Shortrib



2.2 Tomahawk Steak

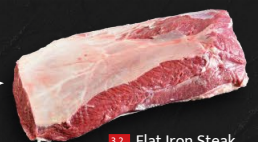


2.3 Rib Steak am Knochen

## 3 SCHULTER / BUG / BLATT



3 Schulter / Bug / Blatt



3.2 Flat Iron Steak  
oder Braten



3.3 Chuck Tender  
Schulterfilet



3.3.1 Burger Patties und Faschiertes



3.4 Flat Iron Steak



3.5 Markknochen



3.1 Rancher Steak,  
Suppenfleisch mager  
zum Braten



3.1.2 Burger Patties und  
Faschiertes

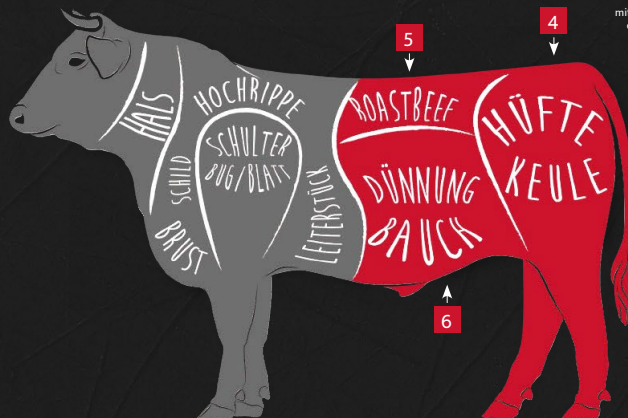


3.6 Gulaschfleisch oder zum Schmoren

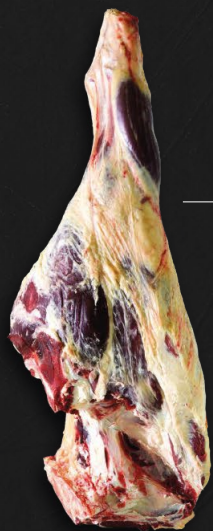
# Infos zu unseren Rindfleisch Teilstücken

Made by **carneo**<sup>®</sup>  
DAS MAGAZIN FÜR ECHTE FLEISCHKENNER

mit freundlicher Unterstützung der Fleischschule Augsburg



## 4 KEULE / HÜFTE



4 Hüfte / Keule



4.2 Minuten Steak oder Schnitzel



4.2.1 Rinderbraten gerollt, Suppenfleisch mager oder Faschiertes



4.2.2 Burger Patties und Faschiertes



4.3 Minutensteak oder Schnitzel



4.4 Bürgermeisterstück oder zum Braten



4.8 Hüferlsteak



4.9 Minuten Steak oder Schnitzel



4.5 Picanha Steak oder Tafelspitz



4.10 Minuten Steak oder Schnitzel



4.6 Tataki Steak oder Schnitzel



4.11 Rindergulasch oder Burger Patties



4.7 Beinscheibe

## 5 ROASTBEEF



5 Roastbeef mit Knochen und Filet



5.1 Lungenbraten



5.2 Rostbraten



5.2.1 Beiried

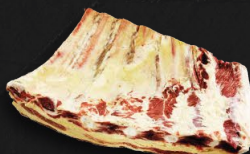


5.3 T-Bone Steak

## 6 DÜNNUNG / BAUCH



6 Short Rib oder Schemrippe



6.1 Short Rib oder Schemrippe



6.3 Flank Steak



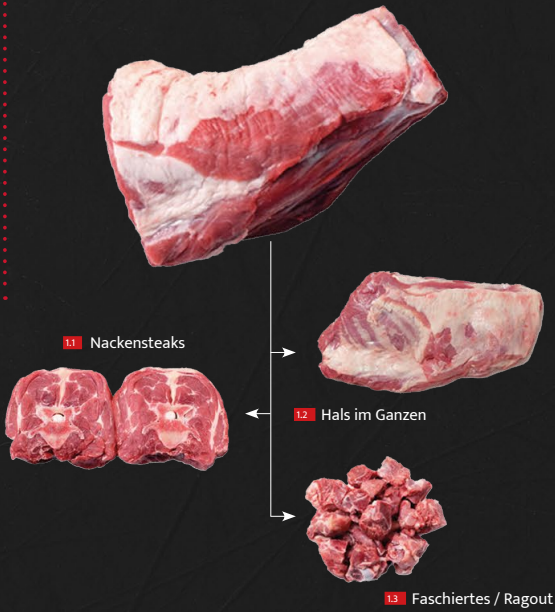
6.2 Flap Steak



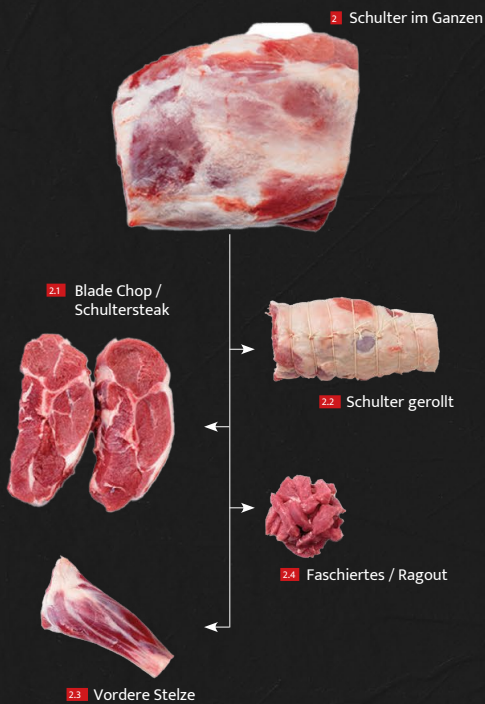
6.4 Burger Patties und Faschiertes

# Infos zu unseren Lammfleisch Teilstücken

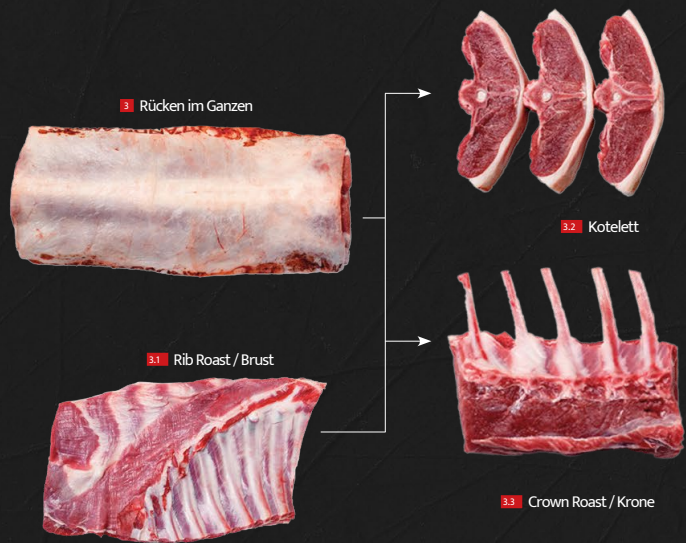
## 1 HALS



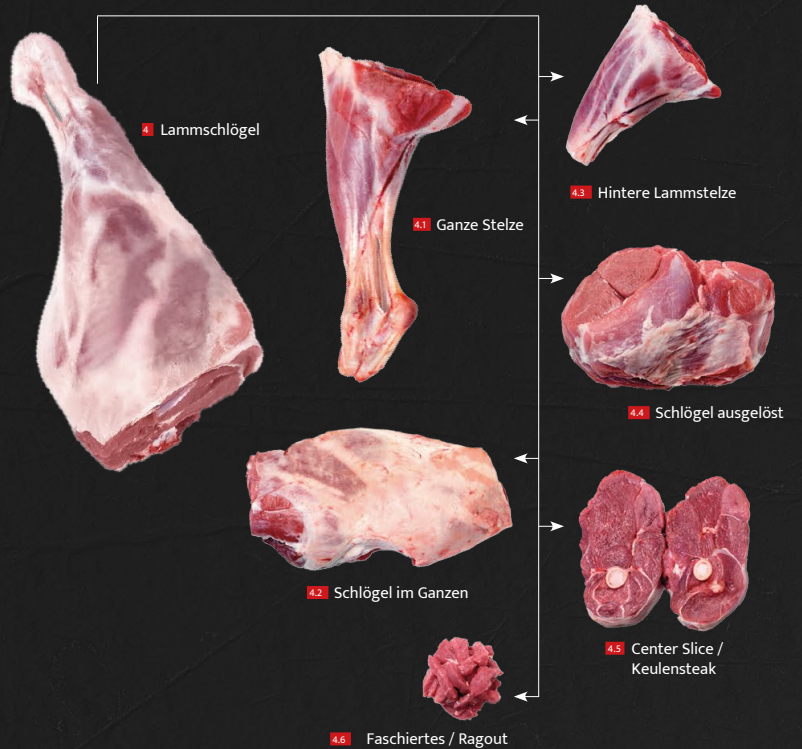
## 2 SCHULTER



## 3 RÜCKEN & BRUST



## 4 KEULE & STELZE



*Biobetrieb*  
**Ranftl**

**DIREKTVERMARTUNG & LOHNSCHLACHTUNG**

**Biobetrieb Ernst Ranftl**

Weinberg an der Raab 85, 8350 Fehring

+43 (0) 664 24 92 117

[office@biobetrieb-ranftl.at](mailto:office@biobetrieb-ranftl.at)

[www.biobetrieb-ranftl.at](http://www.biobetrieb-ranftl.at)

AT-BIO-402

aus biologischer  
Landwirtschaft

