



BIO - PREISLISTE

Sie halten hier unsere umfangreiche Bio - Preisliste in Händen. Wir haben uns bemüht alles so übersichtlich wie möglich aufzuführen um Ihnen einen Gesamtüberblick über unsere Produkte zu gewährleisten.

Sollten Sie dennoch Fragen zu unseren Produkten haben stehen wir Ihnen gerne
MO - FR von 09:00 - 16:00 Uhr unter der GRATIS-Nummer:
0800/240 123

zur Verfügung.

Bitte beachten Sie zu Ihrer **Bestellung**, die Sie unter: **0800/240 123**, www.freilaender.at oder office@freilaender.at aufgeben können folgendes:

Bio-Brot und -Gebäck für Montag bitte immer schon am Freitag bestellen.

Bio-Obst und -Gemüse für Dienstag und Mittwoch - Bestellung Montag bis 11:00 Uhr
Bio-Obst und Gemüse für Donnerstag und Freitag - Bestellung Mittwoch bis 11:00 Uhr
Montag können wir aus organisatorischen Gründen kein Obst und Gemüse liefern!
Bei Feiertagen verschiebt sich die Lieferung um einen Tag!

Bio-Fisch und Bio-Fisch-Aufstriche nur nach telefonischer Absprache

Bestellzeiten: Montag - Freitag 09:00- 16:00 Uhr

Bitte beachten Sie folgende Mindermengenaufschläge:

bis zu einer Bestellung von € 30,- zahlen Sie € 7,-
bei einem Bestellwert zwischen € 30,- und € 50,- berechnen wir € 4,-
ab € 50,- Bestellsumme liefern wir frei Haus

Die Preise auf dieser Liste enthalten grundsätzlich 10% MwSt., mit * markierte Preise enthalten 20% MwSt.

Preise gültig ab sofort bis auf Widerruf

Alle Mengenangaben verstehen sich als ca. Angaben!

Es gelten die AGB der Fleischmanufaktur Kollecker GmbH.

Besuchen Sie auch unsere Homepage unter:
www.freilaender.com

Biokontrollnummer: AT - O - 01 - BIO

Bio- Rindfleisch

Vorderes

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Beinflfleisch	mit Knochen	9,40
	ohne Knochen	10,90
Kügerl	im Ganzen	10,90
	geschnitten	11,40
Tristel	im Ganzen	10,40
	geschnitten	10,90
Wade	im Ganzen	10,90
	geschnitten	11,40

Hinteres

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Dicke Schulter		16,30
Hinteres Ausgelöstes	im Ganzen	16,30
Hinteres	geschnitten	16,30
Mageres Meisl		17,30
Schulterscherzl		17,30

Gusto

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Hüftsteak	im Ganzen	16,70
	geschnitten	17,70
Schnitzelteile	im Ganzen	18,00
	geschnitten	19,90
Schwarzes Scherzl	im Ganzen	20,00
	geschnitten	20,90
Tafelspitz		22,40

Englischer

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Beiried	im Ganzen	30,50
	geschnitten	32,50
Lungenbraten	im Ganzen	47,10
	geschnitten	51,10
Rostbraten	im Ganzen	20,90
	geschnitten	22,90

Knochen

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Fleischknochen		7,30
Markknochen		5,70

Bio - Schweinefleisch

Schweinsschulter

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Schweinsschulter	ohne Knochen	10,70
	geschnitten	11,20
Vordere Stelze	nicht ausgelöst	7,80
	ausgelöst/mit Knochen	8,30
	ausgelöst/geschnitten/mit Knochen	8,60

Schweinsschlögel

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Fledermaus		13,70
Hintere Stelze	nicht ausgelöst	6,80
	ausgelöst/mit Knochen	7,30
	ausgelöst/geschnitten/mit Knochen	7,60
Schale ohne Deckel	im Ganzen	14,00
	geschnitten	15,90
	geschnetzelt	15,90
Schnitzelteile	im Ganzen	12,60
	geschnitten	13,70
	geschnetzelt	13,70

Bauchteil

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Bauchfleisch	wie gewachsen	9,70
	geschröpft	10,00
	geschröpft/untergriffen	10,20
	geschnitten	10,20
	ausgelöst/mit Knochen	11,70
Ripperl		11,40

Bio - Schweinefleisch - Seite 2

Karree

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Karree kurz	im Ganzen/mit Knochen	14,90
	im Ganzen/mit Knochen/ausgelöst	15,40
	auf Kotelett geschnitten	15,40
	auf Steak geschnitten	18,90
	jung	12,80
	jung/geschröpft	13,10
	jung/geschröpft/ausgelöst	16,00
Karree lang	im Ganzen/mit Knochen	13,40
	im Ganzen/mit Knochen/ausgelöst	13,90
	auf Kotelett geschnitten	13,90
	auf Steak geschnitten	16,90
	jung	12,60
	jung/geschröpft	12,90
	jung/geschröpft/ausgelöst	15,40
Schopfbraten	im Ganzen/mit Knochen	11,60
	im Ganzen/mit Knochen/ausgelöst	12,10
	auf Kotelett geschnitten	12,10
	auf Steak geschnitten	14,00
Schweinsfilet		23,90

Innereien und Anderes

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Schweinsbeuschel mit Herz	Preis/Stk.	6,20
Schweinskopf	Preis/Stk.	3,00
Schweinsleber	im Ganzen	7,10
	auf Schnitzel geschnitten	7,60
	geschnetzelt	8,10
Faschiertes gemischt		7,90

Bio - Geflügel

Huhn

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Freilandhuhn	im Ganzen	9,40
Hühnerfilet	ohne Haut	20,90
Hühnerkeule		12,00

Pute

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Putenbrust	im Ganzen	24,00
	auf Schnitzel geschnitten	25,90
	geschnetzelt	25,90
Putenoberkeule	wie gewachsen	9,00
	gerollt	12,00
	ausgelöst	12,00

Bio - Lammfleisch

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Lamnbrust	auf Ragout geschnitten	8,00
Lammhals	im Ganzen/mit Knochen	11,00
	im Ganzen/mit Knochen/ausgelöst	12,40
	auf Kotelett geschnitten	12,00
Lammrücken	im Ganzen/mit Knochen	23,10
	auf Kotelett geschnitten	24,10
Lammschlögel	im Ganzen	19,00
	gerollt/mit Knochen	22,80
	ausgelöst/mit Knochen	22,80
	auf Steaks geschnitten	22,80
Lammschulter	im Ganzen	12,00
	gerollt	16,90
	ausgelöst	16,90

Bio - Kalbfleisch

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Kalbsbeuschel mit Herz	Preis/Stk.	13,20
Kalbsbrust	wie gewachsen	12,40
	untergriffen	13,40
	ausgelöst	17,40
	mit Semmelfülle	10,00
Kalbsfilet		55,00
Kalbshals	ausgelöst/ohne Knochen	17,00
Kalbskoteletts		20,90
Kalbsleber	im Ganzen	20,60
	auf Schnitzel geschnitten	22,90
	geschnetzelt	22,90
Kalbsnierenbraten	im Ganzen	20,90
	ausgelöst	34,10
	gerollt	34,10
	gerollt/mit Niere	32,00
Kalbsschale	im Ganzen	35,80
	auf Schnitzel geschnitten	42,40
	geschnetzelt	42,40
Kalbsschnitzelteile	im Ganzen	25,20
	auf Schnitzel geschnitten	26,60
	geschnetzelt	26,60
Kalbsschulter	im Ganzen	19,90
	auf Gulasch geschnitten	20,90
Kalbsvögerl	im Ganzen	17,40
	auf Gulasch geschnitten	18,40
Osso buco		23,00

Bio - Schinken und Bio - Wurstwaren

Artikel	Zubereitung	Preis/kg in €
Bauchspeck	im Ganzen	12,80
	geschnitten	13,50
Italienischer Parmaschinken	im Ganzen	39,50
	geschnitten	40,00
Kremstaler Selchfleisch	im Ganzen	12,90
Putenextra	im Ganzen	11,70
	geschnitten	12,40
Putenlyoner	im Ganzen	14,10
	geschnitten	14,80
Putenschinken	im Ganzen	21,00
	geschnitten	21,70
Rindersaftschinken	im Ganzen	20,70
	geschnitten	21,40
Beinschinken ausgelöst	im Ganzen	20,70
	geschnitten	21,40
Leberkäse		8,10
Käseleberkäse		9,60
Putenleberkäse		10,70
Grillwürstel		14,10
Käsekrainer		14,80
Putenbratwürstel		17,10
Putenfrankfurter		16,10
Putenknacker		15,10
Wellnesswürstel	Rindfleisch mit Karotten, Sellerie und Käse	10,90

Bio - Weine, Bio - Säfte

Weine

Artikel	Kategorie		Preis/Fl. in €
Gelber Musakteller Selection	Weißwein, 0,75 l	*	7,30
Weinviertel DAC	Weißwein, 0,75 l	*	6,50
Blauburger Classic	Rotwein, 0,75 l	*	6,30
Zweigelt Classic	Rotwein, 0,75 l	*	8,80

Säfte

Artikel			Preis/Fl. in €
Apfelsaft naturrüb	1 l	*	2,90
Apfel - Hollunder	1 l	*	2,90
Apfel - Johannisbeersaft	1 l	*	2,90
Birnensaft naturrüb	1 l	*	2,90
Quitte	1 l	*	2,90

Bio - Köstlichkeiten

Honig

Artikel			Preis/Stk. in €
Waldhonig	0,5 kg		9,00

Eier

Artikel			Preis/Stk. in €
KT Freiland Eier	6-er Pkg.	Preis/1 Stk.	0,45

Teigwaren

Artikel		Preis/Pkg. in €
Bio Fusilli	0,5 kg	1,30
Bio Spaghetti	0,5 kg	1,30

Milchprodukte

Artikel		Preis/Stk. in €
Süßrahmbutter	0,25 kg	3,70

Sauergemüse

Artikel		Preis/Glas in €
Essiggurkerln	0,37 kg	2,20
Karottensalat	0,38 kg	1,70
Roter Rübensalat	0,64 kg	2,50
Rote Paprika	0,65 kg	3,30
Bio-Oliven grün mit Oregano & Zitrone	0,34 kg	5,30

Bio - Käse

Käse aus Österreich

Artikel	Zubereitung		Preis/kg in €
Camembert	0,125 kg	Preis/Stk.	4,00
Emmentaler	im Ganzen		32,80
	geschnitten		33,50
Gouda	im Ganzen		13,50
	geschnitten		14,20
Rässkäse	im Ganzen		21,00
	geschnitten		21,70
Räucherling	0,2 kg		25,30
Rauchkuchlka	im Ganzen		17,40
	geschnitten		18,10
Ziegenkäse im Speckmantel	0,1 kg	Preis/Stk.	2,40

Käse aus Italien

Artikel	Zubereitung		Preis/kg in €
Büffelmozzarella	0,125 kg	Preis/Pkg.	3,60
Fontal Alpenkäse	im Ganzen		17,10
	geschnitten		17,80
Parmesan	0,2 kg		39,20
Scamorza	0,35 kg	Preis/Stk.	6,50

Käse aus der Schweiz

Artikel	Zubereitung		Preis/kg in €
Appenzeller	im Ganzen		31,00
	geschnitten		31,70
Greyerzer	im Ganzen		32,40
	geschnitten		33,10

Käse aus Frankreich

Artikel	Zubereitung		Preis/kg in €
Bergkäse	im Ganzen		36,60
	geschnitten		37,30

Fertige Menüs in Bioqualität

Artikel			Preis/Port. in €
Beuschel	0,45 kg		4,00
Kalbsgulasch	0,45 kg		4,90
Putengeschnetzeltes	0,30 kg		6,00
Rindsgulasch	0,45 kg		4,90
Rindsrouladen	0,45 kg	Preis/Port.	7,00
Rindssuppe	0,45 kg		2,50

Bio - Brot & Bio - Gebäck

Brot

Artikel		Preis/Stk. in €
Bauernbrot	0,75 kg	3,75
Brot glutenfrei	1 kg	11,75
Dinkelbrot ohne Hefe	1 kg	5,70
Nußbrot	0,5 kg	3,60
Roggenbrot	1 kg	3,95
Sonnenblumenbrot	0,75 kg	3,60

Gebäck

Artikel		Preis/Stk. in €
Dinkelsalzstangerl		0,90
Dinkelsemmel		0,61
Grahamweckerl		0,90
Kürbiskernweckerl		0,90
Mohnweckerl		0,90
Sesamweckerl		0,90
Wachauer		0,90

Bio - Obst & Bio - Gemüse

Artikel	Größe	Preis/Stk. in €
Gemüse- & Obstkiste	klein	13,00
	mittel	17,00
	groß	22,00
Gemüsebox	klein	13,00
	mittel	17,00
	groß	22,00
Mutter-Kind-Kiste	klein	13,00
	mittel	17,00
	groß	22,00
Obstbox	klein	13,00
	mittel	17,00
	groß	22,00
Suppengrün		2,50
Erdäpfel		Preis nach Saison
Zwiebel		Preis nach Saison

Bio - Pakete

Artikel	Größe	Preis/kg. in €
Rindermischpaket	3 kg Paket	11,40
	5 kg Paket	10,50
	7 kg Paket	10,00
bestehend aus:	ca. 2/5 Vorderes, ca. 2/5 Gusto, ca. 1/5 Hinteres	
Schweinefleischmischpaket	3 kg Paket	9,50
	5 kg Paket	9,30
	7 kg Paket	9,10
bestehend aus:	ca. 2/5 Schulterfleisch, ca. 2/5 Schnitzelfleisch, ca. 1/5 Grillstücke	
Lammfleischmischpaket	1,5 kg Paket	14,00
bestehend aus:	3 Stk. Lammkoteletts vom Rücken, 3 Stk. Schlägelsteaks, ca. 0,8 kg Lammroller	
Lammfleischvorteilspaket	3 kg Paket	10,50
bestehend aus:	ca. 0,5 kg Lammkoteletts vom Schlägel oder Rücken, ca. 0,8 kg Lammragout, ca. 1,2 kg Lammroller, ca. 0,5 kg Lammkoteletts vom Hals	
Kalbsmischpaket	2,3 kg Paket	15,00
bestehend aus:	ca. 1 kg Kalbsgulasch, ca. 0,7 kg Rollbraten, ca. 5 Stk. Kalbsschnitzel	
Backhuhnpaket	1 kg Paket	9,90
bestehend aus:	2 Stk. Hühnerbrust, 4 Stk. FlügelIn, 4 Stk. Keulen	
Frühstückpaket		Preis/Pkg. 12,00
bestehend aus:	ca. 20 dag Rindersaftschinken, ca. 20 dag Saftschinken, ca. 20 dag Putenschinken, 6 Stk. Eier	
Grillpaket	1,1 kg Paket	10,00
bestehend aus:	2 Stk. Schweinskotelett, 2 Stk. Rindersteaks zum Kurzbraten, 2 Stk. Bratwurst	
Kochpaket	2 kg Paket	8,00
bestehend aus:	ca. 1kg Kochfleisch, ca. 0,5 kg Fleischknochen, 1 Stk. Suppengrün	
Aufschnittpaket	0,5 kg Paket	20,00
bestehend aus:	gemischtem Aufschnitt aus hauseigener Produktion	

Bio - Fisch und biologische Fischaufstriche

nur nach telefonischer Absprache

Karpfen

Artikel		Preis/kg. in €
Karpfenfilet		26,50
Karpfen im Ganzen	ca. 1,5 kg	16,50

Lachs

Artikel		Preis/kg. in €
Lachsfilet		32,80
Lachs geräuchert		55,00
Wildlachsfilet geräuchert	ca. 0,1 kg	55,00

Forelle

Artikel		Preis/kg. in €
Forelle geräuchert		40,45
Forelle im Ganzen	ca. 1,5 kg	24,00

Saibling

Artikel		Preis/kg. in €
Saiblingsfilet		52,30