



Familie Steffen Struckmann

Wir führen als Familie Steffen Struckmann in 8. Generation in Schneeren 5 km vom Steinhuder Meer entfernt mit viel Leidenschaft die Tradition der seiner Familie fort.



Direktvermarktung

Auf dem Weg der Direktvermarktung möchten wir Sie mit unserem qualitativ hochwertigem und genussvollen Fleisch verwöhnen

Schlachtung

Da uns das Tierwohl am Herzen liegt, erfolgt die Schlachtung im Alter von ca. 20 Monaten regional in Großschlachtereien, um lange Transportwege zu vermeiden.

Geschmack

Das Rindfleisch reift fast 3 Wochen vor der Weiterverarbeitung, um Ihnen ein grandioses Geschmackserlebnis zu bieten.



Rinderhaltung

Im Jahr 2016 haben wir unseren Milchviehbetrieb komplett umgebaut und uns auf die tiergerechte Rinderaufzucht spezialisiert. Die Käiber bleiben nach der Geburt 6 Monate auf der Weide bei den Mutterkühen. Anschließend werden die weiblichen Rinder auf Stroh gehalten und bekommen ausschließlich Futter von unseren eigenen Weiden.

Familientradition in 8. Generation



Unsere Termine zur Abholung:

- Fr. 11.02.2022
- Fr. 01.04.2022
- Fr. 13.05.2022
- Fr. 08.07.2022
- Fr. 16.09.2022
- Fr. 11.11.2022
- Fr. 09.12.2022

- Sa. 12.02.2022
- Sa. 02.04.2022
- Sa. 14.05.2022
- Sa. 09.07.2022
- Sa. 17.09.2022
- Sa. 12.11.2022
- Sa. 10.12.2022

Immer von 15-18 Uhr
Oder nach Vereinbarung
Gerne verkaufen wir auch ausserhalb unserer Termine unter der Rufnummer 0171/1973248 und 05036/92144 unser Fleisch sofern dies noch vorhanden ist.

NACH ABSPRACHE IST AUCH EIN VERSAND
MÖGLICH in einer 100% recyclebaren Verpackung
BEI EINER MIN. ABNAHME VON 5 KG ZU DEN O.G. TERMINEN.



Gulasch

Rouladen

Braten

Hackfleisch

Filet

Hanging Tender

Entrecote

Tafelspitz

Unsere saisonellen
Specials
Finden Sie auf unserer
Website!



Steak

Spare Ribs

Rinderschinken

Leberwurst & Corned Beef

Pikante Knacker

Rumpsteak

Flanksteak / Rinderbrust

Burgerpatties

Chorizzo Wurst

Rinderwurst

Vorbestellung und Preise

Wir bitten um rechtzeitige Vorbestellung
um auf Ihre Wünsche eingehen zu können.

Gulasch.....	18,00 € je kg
Rouladen.....	24,50 € je kg
Braten.....	23,50 € je kg
Hackfleisch (zu je 500g vakuumiert)	6,50 €
Hackfleisch (zu je 250g vakuumiert).....	3,50 €
Filet.....	49,50 € je kg
Hanging Tender.....	29,00 € je kg
Entrecote.....	35,00 € je kg
Tafelspitz.....	22,50 € je kg
Rumpsteak.....	42,50 € je kg
Steak.....	31,50 € je kg
Leber.....	9,50 € je kg
Herz.....	14,00 € je kg
Zunge.....	14,00 € je kg
Suppenfleisch / Beinscheibe	10,00 € je kg
Ochschwanz.....	11,50 € je kg
Flanksteak / Rinderbrust	15,00 € je kg
Burgerpatties (vakuumiert 2 Stck.).....	17,50 € je kg
Rindergeschnetzeltes.....	29,50 € je kg
Rinderwurst im 400g Glas.....	5,00 €

Größere Mengen / Pakete auf Anfrage erhältlich.

Ansprechpartner:
Simone Struckmann-Hegewald
Tel.: 05036 - 92 14 4
Mobil: 0171 - 19 73 24 8

Inhaber: Steffen Struckmann

E-Mail: bestellung@farmers-meergenuss.de
Web: www.farmers-meergenuss.de
folgt uns auf Instagram @farmersmeergenuss

Wussten Sie schon?
Wir versenden auch Ihre Bestellungen. Versand zwischen 5 und 8 Kilo für 18,50€