



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 Landwirtschaft und Tierhaltung in unserer Familie fort.



Rinderhaltung

Im Jahr 2016 haben wir unseren Milchviehbetrieb komplett umgebaut und uns auf die tiergerechte Rinderaufzucht spezialisiert. Die Kälber 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.



Direktvermarktung

Auf dem Weg der Direktvermarktung möchten wir Sie mit unserem qualitativ hochwertigen 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.



Unsere Termine zur Abholung:

Fr. 10.02.2023	Sa. 11.02.2023 (Ostern)
Do. 06.04.2023	Sa. 08.04.2023
Fr. 05.05.2023	Sa. 06.05.2023
Fr. 30.06.2023	Sa. 01.07.2023
Fr. 22.09.2023	Sa. 23.09.2023 (Schwein)
Fr. 22.12.2023	Sa. 23.12.2023

Immer von 15-18 Uhr
Immer von 11-14 Uhr

Oder nach Vereinbarung
Wir verkaufen unsere Produkte auch außerhalb unserer Termine.
Ruft uns gerne an! Tel.: 0171/197 32 48.

Bei einer Abnahme von 5 bis 8 kg ist ein Versand zu den o.g. Terminen in eine 100% recycelbare Verpackung möglich.

Familientradition in 8. Generation

Gulasch

Rouladen

Braten

Hackfleisch

Filet

Hanging Tender

Entrecote

Tafelspitz

Unsere saisonellen
Specials
Finden Sie auf unserer
Website!

Steak

Spare Ribs

★ **Unsere Specials**
von April bis August
Corizzo Wurst
Schinkengriller
Bratwurst
Käsebratwurst
kleine Kräuterbratwürstchen
Tomahawk Steak
September bis Dezember
frischer Fleischkäse zum selber backen

Rumpsteak

Flanksteak Rinderbrust

Burgerpatties

Chorizzo Wurst

Rinderwurst

Jetzt NEU
Duroc Schwein
30.06 - 01.07

Vorbestellung und Preise

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



Gulasch.....	19,00 € je kg
Rouladen.....	25,90 € je kg
Braten.....	24,90 € je kg
Hackfleisch (zu je 500g vakuumiert)	7,00 €
Hackfleisch (zu je 250g vakuumiert).....	4,00 €
Filet.....	54,50 € je kg
Hanging Tender.....	31,00 € je kg
Entrecote.....	37,00 € je kg
Tafelspitz.....	24,00 € je kg
Rumpsteak.....	45,00 € je kg
Steak	33,50 € je kg
Leber.....	1,00 € je 100 g
Herz	1,45 € je 100 g
Zunge.....	1,45 € je 100 g
Suppenfleisch.....	10,50 € je kg
Beinscheibe.....	10,50 € je kg
Ochsenchwanz.....	1,20 € je 100 g
Flanksteak	22,50 € je kg
Rinderbrust.....	16,00 € je kg
Burgerpatties (vakuumiert 2 Stück).....	1,95 € je 100 g
Rinderwurst im 400g Glas.....	6,00 €
Rinderschinken	4,90 € je 100g
Rippchen.....	16,00 € je kg

Größere Mengen / Pakete auf Anfrage erhältlich.

Ansprechpartner:

Simone Struckmann-Hegewald

Mobil: 0171 - 19 73 24 8

E-Mail: bestellung@farmers-meergenuss.de

Web: www.farmers-meergenuss.de

folgt uns auf Instagram @farmersmeergenuss

Hier finden Sie uns

Westerfeld 2, 31535 Neustadt OT Schneeren