

Familientradition in 8. Generation



### 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.



### Direktvermarktung

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



### 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.

### Schlachtung

Da uns das Tierwohl am Herzen liegt, erfolgt die Schlachtung im Alter von ca. 20 Monaten regional in Großherriedorn, 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. 08.03.2024
- Fr. 17.05.2024
- Fr. 09.08.2024
- Fr. 25.10.2024
- Fr. 13.12.2024

Immer von 15-18 Uhr

Sa. 09.03.2024  
Sa. 18.05.2024  
Sa. 10.08.2024  
Sa. 26.10.2024  
Sa. 14.12.2024

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% recycelbaren Verpackung möglich.





Gulasch

Rouladen

Braten

Hackfleisch

Filet

Hanging Tender

Entrecote

Tafelspitz

Unsere saisonellen  
Specials  
Finden Sie auf unserer  
Website!



Steak

Spare Ribs

Rumpsteak

Flanksteak

Rinderbrust

Burgerpatties

Chorizzo Wurst

Rinderwurst

★ **Unsere Specials**  
von April bis August

- Corizzo Wurst
- Schinkengriller
- Bratwurst
- Käsebratwurst
- kleine Kräuterbratwürstchen
- Tomahawk Steak

September bis Dezember  
frischer Fleischkäse zum selber backen

Unsere  
Grillspezialitäten  
entdecken  
von April bis August

Vorbestellung und Preise



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

Gulasch.....	20,00 € je kg
Rouladen.....	27,50 € je kg
Braten.....	26,00 € je kg
Hackfleisch (zu je 500g vakuumiert) .....	7,50 €
Hackfleisch (zu je 250g vakuumiert).....	4,50 €
Filet.....	57,50 € je kg
Hanging Tender.....	32,50 € je kg
Entrecote.....	39,00 € je kg
Tafelspitz.....	25,50 € je kg
Rumpsteak.....	47,50 € je kg
Steak.....	35,50 € je kg
Leber.....	1,05 € je 100 g
Herz.....	1,55 € je 100 g
Zunge.....	1,55 € je 100 g
Suppenfleisch.....	11,00 € je kg
Beinscheibe.....	11,00 € je kg
Ochsenchwanz.....	1,30 € je 100 g
Flanksteak.....	24,00 € je kg
Rinderbrust.....	17,00 € je kg
Burgerpatties (vakuumiert 2 Stück).....	2,15 € je 100 g
Rinderwurst im 400g Glas.....	6,00 €
Rinderschinken.....	5,50 € je 100g
Rippchen.....	17,00 € je kg
pikante Salami.....	35,50 € je kg

Größere Mengen / Pakete auf Anfrage erhältlich.

Ansprechpartner:  
Simone Struckmann-Hegewald  
Mobil: 0171 - 19 73 24 8

E-Mail: [bestellung@farmers-meergenuss.de](mailto:bestellung@farmers-meergenuss.de)  
Web: [www.farmers-meergenuss.de](http://www.farmers-meergenuss.de)  
folgt uns auf Instagram @farmersmeergenuss

Hier finden Sie uns  
Westerfeld 2, 31535 Neustadt OT Schneeren