



Besondere Ochsenpezialitäten aus Happinger

Was mit drei Tieren begann ist heute eine ansehnliche Herde. Fast 30 Ochsen der Rassen Murnau-Werdenfeller und Pinzgauer grasen heute auf Happinger Weiden. Das ganze Jahr über bewegen sich die Tiere mit ihren stolzen Hörnern frei auf den großzügigen Weideflächen unserer Landwirtschaft und ernähren sich vom saftigen Gras auf unseren Wiesen. Selbstverständlich wächst auch das Futter für den Stall wie Heu und Getreide auf unseren Feldern der Landwirtschaft. Die große Bewegungsfreiheit drinnen und draußen fördert nicht nur die Gesundheit der Rinder, sondern lässt auch ein natürliches Sozialverhalten der Tiere zu. Außerdem bildet die Einstreu einen natürlich Untergrund für die Tiere wenn Sie sich zum Wiederkäuen oder Ruhen auch mal in den Stall zurückziehen. Gleichzeitig ergibt sich bei der Stallreinigung wertvoller Trocken-Kuhmist, der ebenso am Hof weiter gelagert wird und später wieder zur natürlichen Düngung auf Wiesen und Feldern ausgebracht wird. Auch die ständige Frischluft fördert die Tiergesundheit und das Wohlbefinden erheblich. Das Einstreuen des selbst erzeugten Strohs verursacht zwar einen höheren Arbeits- und damit Kostenaufwand, dafür sieht man den Rindern aber an, wie entspannt und ruhig sie sind. Unsere Vorstellung einer nachhaltigen Ochsenzucht spiegelt sich in unserer natürlichen und tierlieben Haltung der Rinder wieder.

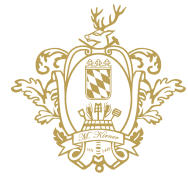
Das Wohlbefinden unserer Ochsen während Ihres gesamten Lebens zeigt sich in der außerordentlichen Qualität des Fleisches, ein Hochgenuss mit gutem Gewissen.

„Unsere Tiere haben nicht nur eine Herkunft sondern auch eine Heimat „





Steaks vom Happinger Ochsen



„OCHSENFLETT“

zartes, fein marmoriertes Filet „das Beste Stück“

150 g - 24,80 € 200 g - 28,80 € 300 g - 36,80 €

„OCHSENLENDE rosa gebraten“

mit kräftiger Marmorierung, perfekt für alle Steakliebhaber!

200 g - 24,80 € 300 g - 28,80 € 400 g - 32,80 €

„Stockhammers Ochsen T-BONE STEAK“

(mit Wartezeit verbunden) saftiges, kräftiges Steak für Genießer!

ca. 800 g - 48,00 €

jeweils serviert mit hausgemachter Kräuterbutter, grünem Salat und Sauerrahmdip

Beilage zur Wahl:

Pommes Frites, Ofenkartoffel, Kartoffelwedges oder Kartoffelgratin

Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium gegart

„GESOTTENES TELLERFLEISCH“

mit Speckwirsing, Salzkartoffeln und Meerrettichsoße

14,80 €

kleine Portion 12,80 €

SAUERBRATEN VOM OCHSEN

an kräftiger Rotweinssoße, dazu Blaukraut und hausgemachte Semmelknödel

13,80 €

„OSSO BUCO MAILÄNDER ART“

mit Safran Risotto, Spezialität aus der Beinscheibe

13,80 €

„OCHSENGULASCH“

mit Serviettenknödel

13,80 €

„Vom bayerischen Rind“

„STOCKHAMMERS ZWIEBELROSTBRATEN“

aus der bayerischen Rinderlende mit Röstzwiebeln, Röstkartoffeln und Speckbohnen

18,80 €

Umbestellungen sind gegen eine Gebühr von 1,00 € möglich.