



- | | | |
|---|--|--|
| 1. Hals | 5. Rinderhüfte /
Hüftdeckel /
Tafelspitz | 10. Querrippe |
| 2. Hohe Rippe /
Rib Eye /
Entrecote | 6. Oberschale und
Unterschale | 11. Bug /
falsches Filet /
Mittelbug |
| 3. Roastbeef | 7. Rindernuss | 12. Beinfleisch /
Beinscheiben |
| 4. Rinderfilet | 8. Leiterstück | 13. Ochsenchwanz |
| | 9. Ochsenbrust | |

Anfrage & Reservierung

Überzeugen Sie sich selbst und reservieren Sie Ihr Lieblingsstück. Warum? Der Margarethenhof ist kein industrieller Zuchtbetrieb und produziert nicht von der Stange. Daher können wir Ihnen diese Qualität meistens nur auf Bestellung anbieten. Und das ist auch gut so!

Reservieren Sie unter info@ahsenmacher.de
oder rufen Sie uns direkt an: 02632 499 666 0.



FLEISCHMANUFAKTUR

Ahsenmacher

Vom
Margarethenhof
Andernach



Charolais der Spitzenklasse

Fleischmanufaktur Ahsenmacher

Kramgasse 4 & Schillerring 76 | 56626 Andernach

www.ahsenmacher.de | [facebook.de/ahsenmacher](https://www.facebook.com/ahsenmacher)



Charolais vom Andernacher Margarethenhof

Wussten Sie, dass schon seit 1979 Charolais-Rinder in Andernach gezüchtet werden? Auf den Wiesen rund um den Margarethenhof, oberhalb des Kirchbergs in Andernach, können Spaziergänger sie schon von Weitem an ihrem weißen Fell erkennen. In einer Herde leben um die 60 Kühe mit ihren Kälbern bis zu neun Monate auf den saftigen Weiden. Typische Merkmale der aus dem Burgund stammenden Rasse sind neben ihrer hellen Fellfarbe die kräftige muskulöse und breitschultrige Statur sowie ihr robuster Charakter.



Gourmets schwören auf diese Premiumqualität

„Unsere langjährige Erfahrung in der Zucht von Charolais-Rindern garantiert diese hochwertige Fleischqualität. Das marmorierte Fleisch der Charolais-Rinder wird in der Spitzengastronomie besonders geschätzt“, so Sarah Doetsch, Geschäftsführerin des Margarethenhofs. „Wir freuen uns, dass wir mit der Fleischmanufaktur Ahsenmacher den besten Partner in der Region zur Veredelung und Vermarktung unseres Charolais-Beefs gewinnen konnten.“

Unsere Charolais-Garantie:

- Spitzenqualität aus eigener Zucht
- Artgerechte Tierhaltung
- Eigenes Futter ohne künstliche Zusätze
- Regionale Schlachtung und Verarbeitung

Ob Entrecote, Roastbeef oder Filet:
Das Fleisch der Charolais vom Margarethenhof
wird Sie begeistern.

**In Ihrer
Fleischmanufaktur Ahsenmacher!**