





Auftragsformular (bitte ausfüllen und abgeben oder mailen)

Name und Telefonnummer

ankreuzen	Auftrag	Bemerkungen
	schlachten	
	schlachten und verarbeiten	Konventionell <input type="checkbox"/> Bio <input type="checkbox"/>

ankreuzen	zerlegen und vakuumieren	Bemerkungen
	Zerlegung 0 für Profis	Nur vom Knochen befreien
	Zerlegung 1 mit Feindressur für Selbstversorger	Grobzerlegung und Feindressur inkl. vacc. in Grosspackungen
	Zerlegung 2 Feindressur, vakuumieren durch Selbstversorger	Wird am häufigsten verlangt, inkl. Gehacktes, Geschnetzeltes, Voressen, Bratenstücke usw.
	Zerlegung 3 Feindressur, vakuumieren und portionieren durch Schlachthofpersonal	Preislich abgestuft (3a, 3b, 3c) je nach Portionengrösse (Zeitaufwand und Menge Vacc.beutel)
	Nach Empfehlung der Metzger	Fleischwaren viel/wenig von Braten, Hack, Voressen usw.

ankreuzen	Wurstn und Räuchern	Bemerkungen	Bioverar- beitung möglich
	Bratwurst fein (wie Kalbsbratwurst)		
	Bratwurst fein (Curry, Paprika, Bärlauch) Mind. 10kg, Bärlauch muss gebracht werden		
	Bratwurst grob (wie Schweinsbratwurst)		
	Feuerteufel (Hauspezialität, Bratwurst pikant)		
	Tomaten/Käsebratwurst (Hauspezialität mind. 10kg)		
	Adrio		
	Brät		
	Brätkügeli		
	Cipollata		
	Fleischkäse/Bauernfleischkäse in Folie zum Selberbacken (bio Kartoback), 500g, 750g, 1000g		
	Fleischkäse gebacken (à 4kg)		
	Bauernfleischkäse gebacken (Hauspezialität) à 4kg		

	Cervelat		
	Käsewurst		
	Wienerli		
	Schübli		
	Schweinswurst		
	Luganighe (mind. 10kg)		
	Merguez		
	Saucisson (mind. 10kg)		
	Hamburger		
	Rauchwurst (= Bauernschübli) zum Rohessen		
	Knoblauchschübli (wie Rauchwurst, anders gewürzt)		
	Rauchsalami (Hausspezialität) (mind. 10kg)		
	Zvieriwürstli (mind. 10 kg)		
	Salzen, Räuchern (Kochspeck, Rollschinken, Rippli)		
	Mostbröckli, Bauernspeck, Coppa, Rohschinken m. Schwarte		
	Scharfe Kurve (Hausspezialität, Mostbröcklifleisch)		
	Pastrami		

Anmerkungen:

1. **Fettgedruckt** sind die Vorgänge, Produkte, die am häufigsten gewünscht werden.
2. Falls Sie nicht sicher sind, was Sie bestellen möchten oder können, fragen Sie bitte unsere Metzger.
3. Schreiben Sie auch unter Bemerkungen: viel xx, wenig yy, kein Voessen, dafür Gulasch, usw.
4. Falls Sie andere Wurstwaren/Fleischprodukte wünschen, fragen Sie unsere Metzger!
5. **Fast alle Produkte können auch in Bio-Qualität hergestellt werden! Wir sind dafür zertifiziert.**

Schlachtungen müssen 48 Stunden im Voraus angemeldet werden! Ausnahme: Notschlachtungen

Bei Schlacht- und Verarbeitungsaufträgen bitten wir um frühzeitige Avisierung (in der Hochsaison möglichst drei Wochen vorher, damit die Zerlegearbeit und Wursterei fristgerecht erledigt werden kann).

Herzlichen Dank