



# Pilshofer

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION.

## Produktliste Frischfleisch Rind- Schweine- und Kalbfleisch

Artikel Nr	Bezeichnung
	<u>Rindfleisch</u>
1.001	Lungenbraten Beef
1.002	Lungenbraten Stier
1.003	Beiried Stier
1.004	Rostbraten Beef
1.005	Rostbraten Stier
1.006	Lungenbraten Kalbin
1.007	Beiried Beef
1.008	Rostbraten zugeputzt
1.012	Beiried mariniert
1.018	H-Wadel Rind
1.019	Hieferl Rind
1.020	Hieferschwanzel Rind
1.021	R-Nuss zugeputzt
1.022	R-Nußdeckel zugeschnitten
1.023	R-Rose innen
1.024	R-Rose außen
1.025	R-Schnitz ganz
1.026	R-Schnitz geschnitten
1.027	R-Schale
1.028	R-Innenschale
1.029	Schwarzes Scherzel Rind
1.030	Weißes Scherzel Rind
1.031	Tafelspitz Rind
1.032	H-Rindfleisch z.Kochen
1.033	H-Rindfleisch z.Dünsten



# Pilshofer

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION.

Artikel Nr	Bezeichnung
1.034	T-Bone Steak
1.045	R-Schulter
1.046	R-Schulter zugeschnitten
1.047	Meiserl (Kavalierspitz)
1.048	Bugblatt (Schulterschmelze)
1.049	V-Wadel Rind
1.050	R-Hals (Gulasch glatt)
1.051	Gab (vorderer Rostbraten z.Dünsten)
1.052	Federl (Verborgenes)
1.053	Zwischenrippe ausgelöst
1.054	Brustkern
1.055	Halsknochen m. Fleisch
1.075	R-Wangerl
1.076	Schermrippe m.Knochen
1.090	Suppenknochen (Rind)
1.091	R.Knochen
1.092	R.Fleischknochen (Hals)
1.093	R.Brustknochen m.Fleisch
1.094	R.Schlepp
	<u>Rinderinnereien</u>
1.101	R.Herz
1.102	R.Leber
1.103	R.Beuschel
1.104	R.Zunge grün (roh)
1.105	Kuttelfleck geputzt
	<u>Diverses vom Rind</u>
1.201	Rinderbrät
1.202	Faschiertes Rind mager
1.203	Burgerfaschiertes Rind 80/20
1.800	Faschierfleisch Rind



# Pilshofer

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION.

Artikel Nr	Bezeichnung
	<u>Schweinefleisch</u>
2.101	Schw.Bauch zugeputzt
2.102	Schw.Bauch ausgel.
2.104	Schw.Bauchstreifen ausgelöst
2.106	Schw.Bauchstreifen mariniert ausgelöst
2.201	Schw.Karree m.Schw.m.Knochen
2.202	Schw.Karree o.Schw.m.Knochen
2.203	Schw.Karree ausgel.o.Schw.
2.204	Schw.Karree ausgel.m.Schw.
2.205	Schw.Kotelett abgez. m.Knochen
2.206	Schw.Kotelett m.Schw.m.Knochen
2.207	Schw.Kotelett ausgel. m.Schwarte
2.208	Schw.Kotelett mariniert m.Kn.ohne Schwarte
2.209	Schw.Kotelett mariniert ausgel.abgez.
2.210	Schw.Kotelett abgez.ausgel.
2.211	Schw.Rose
2.301	Schw.Schopf m.Schw.m.Knochen
2.302	Schw.Schopf o.Schw.m.Knochen
2.303	Schw.Schopf ausgel.o.Schw.
2.304	Schw.Schopf ausgel.m.Schw.
2.305	Schw.Schopfkotelett mariniert ausgel.m.Schwarte
2.306	Schw.Schopfkotelett mariniert ausgel.abgez.
2.307	Schw.Schopfkotelett m.Schw.m.Knochen
2.308	Schw.Schopfkotelett o.Schw.m.Knochen
2.309	Schw.Schopfkotelett mariniert abgez.m.Knochen
2.310	Schw.Schopfkotelett mariniert m.Schw.m.Knochen
2.311	Schw.Karree+Schopf ausgel.abgez.
2.312	Schw.Karree+Schopf ausgel.m.Schwarte
2.313	Schw.Karree+Schopf abgez.m.Knochen
2.314	Schw.Karree+Schopf
2.315	Schw.Karree gerollt
2.316	Schw.Schopf gerollt



# Pilshofer

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION.

Artikel Nr	Bezeichnung
2.313	Schw.Karree+Schopf abgez.m.Knochen
2.314	Schw.Karree+Schopf
2.315	Schw.Karree gerollt
2.316	Schw.Schopf gerollt
2.401	Schw.Schale ohne Deckel
2.402	Schw.Schale ohne Deckel geschnitten
2.404	Schw.Frigantou
2.405	Schw.Schnittteile
2.406	Schw.Schnittteile geschn.
2.407	Schw.Nuss
2.408	Schw.Schlußbraten mit Schwarte
2.420	Schw.Lungenbraten
2.421	Falscher Schw.Lungenbraten
2.422	Falscher Schw.Lungenbraten geschn.
2.500	Schw.Schulter
2.501	Schw.Schulter groß
2.502	Schw.Schulter dick
2.503	Schw.Schulter ganzes Stk.ausgel.o.Kn.
2.504	Schw.Schulter zugeputzt abgezogen dick
2.500	Schw.Schulter
2.501	Schw.Schulter groß
2.502	Schw.Schulter dick
2.503	Schw.Schulter ganzes Stk.ausgel.o.Kn.
2.504	Schw.Schulter zugep.abgez.dick
	<u>Surfleisch</u>
2.599	Schw.Surschale
2.600	Schw.Surschale geschnitten
2.601	Schw.Surschopf
2.602	Schw.Surkarree
2.603	Schw.Surrose
2.604	Schw.Surbauch
2.605	Schw.Surbauch ausgel.
2.606	Schw.Surstelze-Hintere
2.607	Schw.Surripperl



# Pilshofer

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION.

Artikel Nr	Bezeichnung
2.604	Schw.Surbauch
2.605	Schw.Surbauch ausgel.
2.606	Schw.Surstelze-Hintere
2.607	Schw.Surripperl

2.608	Schw.Ripperl roh fleischig
2.609	Schw.Stelze
2.610	Schw.Stelze vordere
2.611	Schw.Kerl roh
2.612	Schw.Spareribs
2.613	Schw.Spareribs mariniert
2.614	Schw.Brustspitzripperl roh
	<u>Schweinsinnereien</u>
2.701	Schw.Beuschl m.Herz
2.702	Schw.Herz
2.703	Schw.Leber
2.704	Schw.Nierndl
2.705	Schw.Hirn
2.706	Schw.Kopf oder Haxerl
2.707	Schw.Kopf gef.gebr.
2.708	Schw.Kopf gekocht
2.807	Filz ganz
2.811	Schw.Milzerl
2.812	Schw.Netz
2.813	Schw.Zungen roh
	<u>Diverses vom Schwein</u>
2.800	Faschierfleisch Schwein
2.801	Faschiertes gemischt
2.802	Diätfaschiertes
2.804	Speck roh mit Schwarte
2.805	Speck roh ohne Schwarte
2.809	Schw.Schmalz
2.810	Schw.Goder



# Pilshofer

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION.

Artikel Nr	Bezeichnung
	<u>Kalbfleisch</u>
3.000	K-Schnitzel geschnitten
3.001	K-Schale geschnitten
3.002	K-Schale ohne Deckel
3.003	K-Schale mit kl.Oberdeckel
3.004	K-Nuss
3.005	K-Frigantou
3.006	K-Tafelspitz
3.007	K-Lungenbraten
3.008	K-Schlußbraten
3.009	K-Nierenbraten ohne Niere
3.010	K-Nierenbraten mit Niere
3.011	K-Rollbraten
3.012	K-Schulter mit Wadel
3.013	K-Schulter ohne Wadel
3.014	K-Schulter gerollt
3.015	K-Wadel
3.016	K-Stelze
3.017	K-Wadlstutzen
3.018	K-Brust ganz
3.019	K-Brust ohne Wammerl
3.020	K-Wammerl
3.021	K-Brust ausgelöst
3.022	K-Rückerl (Karree+Hals) m.Kn.ganzes Stk.
3.023	K-Rückerl (Karree+Hals) ausgel.
3.024	K-Hals mit Knochen
3.025	K-Hals ausgelöst
3.026	K-Karree mit Knochen
3.027	K-Karree ausgelöst
3.039	falscher K-Lungenbraten
3.041	K-Weiβes Scherzel
	<u>Kalbsinnereien</u>
3.028	K-Leber
3.029	K-Beuschel
3.030	K-Bries
3.031	K-Zunge
3.032	K-Kopf mit Zunge
3.033	K-Innereien ganz



# Pilshofer

AUS DER REGION – FÜR DIE REGION.

Artikel Nr	Bezeichnung
	<u>Diverses vom Kalb</u>
3.034	K-Knochen
3.035	K-Knochen ganz
3.036	K-Wangen
3.037	K-Schwanzl
	<u>Geflügel</u>
10.001	Henderl
10.002	Hendlfilet
10.005	Hendlkeulen
10.007	Putenbrust ganz
10.008	Putenbrust geschnitten