

# Unser Ziel muß das 100%-ige Vertrauen

## unserer Gäste in unsere Auslobung sein!

### Hauptspeisen

### KÜCHENSCHWELLENKALKULATION

Alle Einkaufspreise sind Rahmenpreise - exklusive 10%/13% MwSt. Alle fertigen Speisen sind inkl 10% Ust. STAND 2022\_01\_19

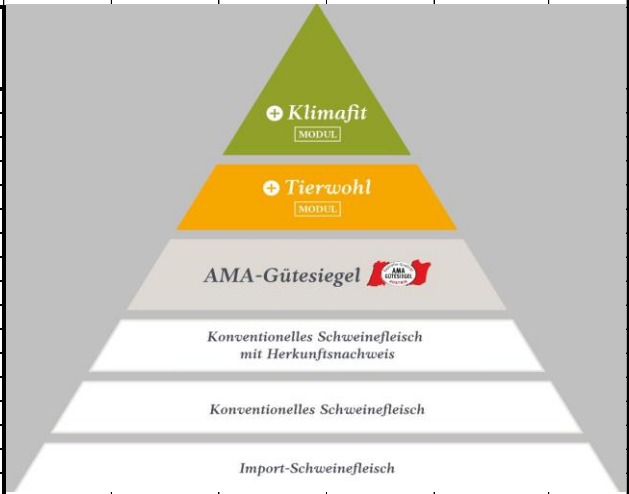
Schweinsschnitzl 18 dkg		AMA-GÜTESIEGEL ++		AMA-GÜTESIEGEL +		AMA-GÜTESIEGEL		Bioschwein	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Schweinsschnitzl Packung 20 Stk	3,60	10,00	36,00	8,5	30,6	6,50	23,40	21,9	78,84
Eier Rieder/Wimmer a 5 dkg ohne Schale	20,00	0,25	5,00	0,25	5,00	0,25	5,00	0,25	5,00
Semmelbrösel Zitterl	0,60	1,85	1,11	1,85	1,11	1,85	1,11	1,85	1,11
Mehl	0,60	1,19	0,74	1,19	0,74	1,19	0,74	1,19	0,74
Rapso Katsdorf a 2,-	5,00	2,00	10,00	2,00	10,00	2,00	10,00	2,00	10,00
<b>Summe Einkauf</b>			<b>52,85</b>		<b>47,45</b>		<b>40,25</b>		<b>95,69</b>
Arbeitszeit Minuten 24€/h=0,4€/min	50 min	0,40	20,00	0,40	20,00	0,40	20,00	0,40	20,00
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>20 Stk</b>		<b>72,85</b>		<b>67,45</b>		<b>60,25</b>		<b>115,69</b>
<b>Küchenschwellenkosten je Einheit</b>	<b>1 Stk</b>	exkl Ust	3,64	exkl Ust	3,37	exkl Ust	3,01	exkl Ust	11,57
	<b>1 Stk</b>	inkl Ust	<b>4,01</b>	inkl Ust	<b>3,71</b>	inkl Ust	<b>3,31</b>	inkl Ust	<b>12,72</b>
		mit Erdäpf	mit Pomm	mit Erdäpf	mit Pomm	mit Erdäpf	mit Pomm	mit Erdäpf	mit Pomm
<b>1 Backhausschnitzler 18 dkg inkl Ust</b>	<b>1 Stk</b>		<b>4,01</b>		<b>3,71</b>		<b>3,31</b>		<b>12,72</b>
Erdäpfel 3,96 €/kg	20 dkg	0,80		0,80		0,80		0,80	
Pommes 5,17 €/kg	30 dkg		1,55		1,55		1,55		1,55
<b>Küchenschwelle ohne Salat</b>		<b>4,81</b>	<b>5,56</b>	<b>4,51</b>	<b>5,26</b>	<b>4,11</b>	<b>4,86</b>	<b>13,52</b>	<b>14,27</b>
<b>Küchenschwellenaufschlag</b>		<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>	<b>8,00</b>
		<b>12,81</b>	<b>13,56</b>	<b>12,51</b>	<b>13,26</b>	<b>12,11</b>	<b>12,86</b>	<b>21,52</b>	<b>22,27</b>

Putenschnitzl 18 dkg		Wech Sonnenpute		Berger Putenschnitzl		WECH Hendschnitzl 10 Stk	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Packung 20 Stk	3,60	12,49	44,96	10,99	39,56	9,89	18,00
Eier Rieder/Wimmer	20,00	0,25	5,00	0,25	5,00		2,50
Semmelbrösel Zitterl	1,00	1,85	1,85	1,85	1,85		1,00
Mehl	0,80	1,19	0,95	1,19	0,95		0,50
Salz Kilopreis	0,01	0,47	0,01	0,47	0,01		
Rapso Katsdorf a 2,-	5,00	2,00	10,00	2,00	10,00		5,00
<b>Summe Einkauf</b>			<b>62,77</b>		<b>57,37</b>		<b>27,00</b>
Arbeitszeit 45-50 Minuten 20€/h=0,33/min	50 min	0,33	16,67	0,33	16,67	25 min	8,30
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>20 Stk</b>		<b>79,44</b>	<b>20 Stk</b>	<b>74,04</b>	<b>10 Stk</b>	<b>35,30</b>
<b>Küchenschwellenkosten je Einheit</b>	<b>1 Stk</b>	exkl Ust	3,97	exkl Ust	3,70	exkl Ust	3,53
	<b>1 Stk</b>	inkl Ust	<b>4,37</b>	inkl Ust	<b>4,07</b>	inkl Ust	<b>3,88</b>



Kalbsschnitzl 18 dkg		AMA-GÜTESIEGEL ++		AMA-GÜTESIEGEL +		AMA-GÜTESIEGEL		OHNE AMA-GÜTESIEGEL	
Weiss Hörching		Krösswang							
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Packung 20 Stk	3,60	21,90	78,84	23,49	84,56				
Eier Rieder/Wimmer	20,00	0,25	5,00	0,25	5,00				
Semmelbrösel Zitterl	1,00	1,85	1,85	1,85	1,85				
Mehl	0,80	1,19	0,95	1,19	0,95				
Salz Kilopreis	0,01	0,47	0,01	0,47	0,01				
Rapso Katsdorf a 2,-	5,00	2,00	10,00	2,00	10,00			10	Fritt-Öl 3
<b>Summe Einkauf</b>			<b>96,65</b>		<b>102,37</b>		<b>10</b>		<b>3</b>
Arbeitszeit 45-50 Minuten 20€/h=0,33/min	50 min	0,33	16,67	0,33	16,67	20 min	7	20min	7
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>20 Stk</b>		<b>113,32</b>		<b>119,04</b>	<b>15 Stk</b>	<b>17</b>	<b>15 Stk</b>	<b>10</b>
<b>Küchenschwellenkosten je Einheit</b>	<b>1 Stk</b>	exkl Ust	5,66	exkl Ust	5,95	exkl Ust		exkl Ust	
	<b>1 Stk</b>	inkl Ust	<b>6,23</b>	inkl Ust	<b>6,55</b>	inkl Ust		inkl Ust	

Zuspeisen	10 dkg	15 dkg	20 dkg	25 dkg
<b>Küchenschwellenpreise 6.3.2021</b>				
Sauerkraut	0,22	0,33	0,44	
Stöcklkraut	0,19	0,29	0,39	
Serviettenknodel 1-2-3Scheiben	0,23	0,46	0,69	
Erdäpfel 1	0,4	0,60	0,80	
Erdäpfelsalat	0,60	0,90	1,21	1,5
Erdäpfelsalat mit Kernöl	0,74	1,11	1,48	1,86
ERDÄPFEL-Gratin	0,77	1,16	1,54	
Rosmarinerdäpfel	0,53	0,76	1,06	
Pommes 33 dkg für Schnitzl	0,52	0,78	1,03	1,29
Erdäpfelschmarrn	0,67	1,00	1,33	1,66
Semmelkren	0,63	1,13	1,25	
Feldgemüse Winter	0,69	1,04	1,39	1,73
Blaukraut	0,41	0,62	0,82	
Bandnudeln D23dkg/B33dkg	0,43	0,64	0,86	
Spätzle				1,02
Schwartwürferl	7dkg 0,84			
Bratlsaftl in l	0,1 0,33	0,15 0,48	0,2 0,66	



S-Schopf mit Schwarte, ohne Knochen		z.B. Strohschwein € 7,99		z.B. Oberio € 6,70		z.B. Fleischh. Oft. € 5,50		z.B. Gartenschwein Nachb	
KRUSTENBRATL 4 Schöpfe a 3,5kg		AMA-GÜTESIEGEL ++		AMA-GÜTESIEGEL +		AMA-GÜTESIEGEL		Handgestreichelt +++	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Schopf mit Schwarte	14 kg	9,00	126	7,00	98,00	5,50	77,00	12,00	168,00
4 x 15 dkg Salz	0,60	0,60	0,36	0,60	0,36	0,60	0,36	0,60	0,36
4 x 3 dkg Knoblauch	0,12	18,20	2,18	18,20	2,18	18,20	2,18	18,20	2,18
4 x 1 dkg Majoran	0,04	54,50	2,18	54,50	2,18	54,50	2,18	54,50	2,18
4 x 2 dkg Kümmel geschr	0,08	13,60	1,09	13,60	1,09	13,60	1,09	13,60	1,09
Knochen extra		2 kg x 1,98	3,96	2 kg x 1,98	3,96	2 kg x 1,98	3,96	* Knochen oben	
<b>Summe Einkauf</b>			<b>135,77</b>		<b>107,77</b>		<b>86,77</b>		<b>173,81</b>
Arbeitszeit a €/Min	60 Min	0,40	24,00	0,40	24,00	0,40	24,00	0,40	24,00
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>9,25 kg Bratl</b>		<b>159,77</b>		<b>131,77</b>		<b>110,77</b>		<b>197,81</b>
Küchenschwellenkosten je Einheit	1 kg	exkl Ust	17,27	exkl Ust	14,25	exkl Ust	11,96	exkl Ust	21,38
<b>KRUSTENBRATL</b>	<b>1 kg</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>19,00</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>15,67</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>13,17</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>23,52</b>
SURBRATL 4 Schöpfe a 2,5 kg		Fleischhauer Führer							
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
Surschopf 4x2,5kg	10,00	5,91	59,10						
<b>Summe Einkauf</b>			<b>59,10</b>		<b>0,00</b>		<b>0,00</b>		<b>0</b>
Arbeitszeit 24€/h=0,40/min		25 min	10,00	1 Std	24,00	1 Std	24,00	1 Std	24,00
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>6,6 kg Bratl</b>		<b>69,10</b>						
Küchenschwellenkosten je Einheit	1 kg	exkl Ust	10,47	exkl Ust		exkl Ust		exkl Ust	
<b>1 kg</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>11,52</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>
Aktualisiert 19.1.2022									
BACKHAUSJUNGSTIER aus ger GAB		Normalpreis 4xAT		Aktionspreis					
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €
GAB 8x2,75 kg	22,00	13,00	286,00	10,00	220,00				
Gewürz kg	0,70	13,60	9,52	13,60	9,52				
1 kg Zwiebel	1,00	2,36	2,36	2,36	2,36				
2 l Rotwein	2,00	3,00	6,00	3,00	6,00				
0,5kg Maizena	0,50	11,80	5,90	11,80	5,90				
<b>Summe Einkauf</b>			<b>309,78</b>		<b>243,78</b>		<b>0,00</b>		<b>0</b>
Arbeitszeit 24€/h=0,40/min	1,5 std		36,00	1,5 h	36,00	ARBEITSZEIT NUR 11% DER Kosten !!!!			24,00
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>14,5kg fertiges BBQ</b>		<b>345,78</b>	<b>14,5 kg gebr.</b>	<b>279,78</b>				
Küchenschwellenkosten je Einheit	1 kg	exkl Ust	23,85	exkl Ust	19,30	exkl Ust	7,38	exkl Ust	
<b>1 kg</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>26,23</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>21,22</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>inkl Ust</b>
Weisse Scherzl Jungstier									
RINDERBRATEN		TRANSG. Rinderbörse		Krösswang 4xAT Klaushof		Krösswang ALMO		Beilagen	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	1 kg Bandn.	€
Weisses Scherzl 10-12 Portionen	3,00	11,99	35,97	10,49	31,47	16,59	49,77	10 dkg	€ 0,43
Zwiebel	0,50	1,70	0,85	1,70	0,85	1,70	0,85	15 dkg	€ 0,64
Karotten, Sellerie	1,00	1,30/2,0	1,70	1,30/2,0	1,70	1,30/2,0	1,70	20 dkg Bandn	€ 0,86
Tomatenmark	0,50	1,60	0,80	1,60	0,80	1,60	0,80	10 dkg F.gem	€ 0,69
Rotwein	1,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	4,00	15 dkg	€ 1,04
Suppenwürze	0,20	7,2Preis?	1,44	7,2Preis?	1,44	7,2Preis?	1,44	20 dkg	€ 1,39
Öl	0,13	2,00	0,26	2,00	0,26	2,00	0,26	25 dkg	€ 1,73
Salz, Pfeffer, Rosmarin, Thymian			0,10		0,10		0,10		
Arbeitszeit Anrösten, reduzieren ....									
<b>Summe Einkauf</b>			<b>45,12</b>		<b>40,62</b>		<b>58,92</b>		
Arbeitszeit 24€/h=0,40/min		60 min	24,00	60 min	24,00	60 min	24,00		
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>11 Port.</b>	<b>2,0kg</b>	<b>69,12</b>	<b>2,0kg</b>	<b>64,62</b>		<b>82,92</b>		
Küchenschwellenkosten je Einheit	1 kg	exkl Ust	34,56	exkl Ust	32,31	exkl Ust	41,46		
<b>KRUSTENBRATL</b>	<b>1 kg</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>38,02</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>35,54</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>45,61</b>		
Am 12.2.2021 Rinderbraten gemacht: 3 kg rohes weisses Scherzl (AMA-Premium), gebraten nur mehr 1,89 kg = nur 63% Ausbeute, Gemüse und Zwiebel 2,7kg 1l Rotwein u 2l Wasser ergab 5,62 l (?kg) Gemüse-Rotweinsaft. Das ist die doppelte Menge, die wir brauchen.									
Nachkalkulation 19.1.2022									
		Je Ofen 4 Gänse bei 82-83°C=24P		Berechnung noch offen		Je Ofen 4 Enten bei 82-83°C=16P			
		1 Gans 4,6 kg		Mehr Fett .... Usw		1 Ente 2,72 kg		BEILAGEN ÜBLICH €	
WEIDEGANSL UND ENTEN		1 ANSFELDNER GANSL		1 UNGARISCHES GANSL		1 ANSFELDNER ENTE		2 Serv.kn.+1ERdapf. € 0,86	
Verwendete Produkte	EK kg Stk	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	Preis/Einh	Kosten €	20 dkg Blaukraut	€ 0,82
Gastropreis Langmayr 9,- exkl13%Ust	4,60	9,50	43,7	3,6kgx€4,5	16,20	8,50	23,12	1 Striezel Serv-Knö = 25 Sch.	5,92
abzüglich Kragen und Innereien	0,90							1 Scheibe Serv-knö	0,23
Rohe Gans	3,70							2 Scheiben	0,46
nach Bratverlust 34%	2,39							3 Scheiben	0,69
Karkassenknochen entfernen	0,45							1 kg gek u gesch Erdäpfel	4,00
verbleiben für 6 Port. a 0,32 kg	1,94	1,94kg=6P.				1,22 kg = 4 P.		10 dkg Erdäpfel	0,40
2 Orangen/Gans als Fülle 7 Stk=1kgx€1,6	2,00		0,5		0,5		0,30	15 dkg Erdäpfel	0,60
Gewürze fehlen noch			0,5		0,5		0,30	20 dkg Erdäpfel	0,80
Gansfonds je 1Gans	0,65		2,66		2,66		1,76	1 kg Blaukraut	3,85
<b>Summe Einkauf</b>			<b>47,36</b>		<b>19,86</b>		<b>25,48</b>	20 dkg Blaukraut	0,77-0,82
Arbeitszeit 24€/h=0,40/min		30 min	12,00	30 min	12,00	20min	8,00		
<b>Summe Einkauf+Arbeitskosten</b>	<b>6 Port</b>	<b>6 P a 32 dkg</b>	<b>59,36</b>	<b>4 Port</b>	<b>31,86</b>	<b>4 P a 31dkg</b>	<b>33,48</b>		
Küchenschwellenkosten je Einheit	1 Port	exkl Ust	9,89	exkl Ust	7,97	exkl Ust	8,37		
<b>1 Port</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>10,88</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>8,76</b>	<b>inkl Ust</b>	<b>9,21</b>			