

Die Bewohner unserer Wälder

Rehwild

- zartes und edles Fleisch
- perfekt für Ragouts
- leicht verdaulich

Rotwild

- fettarm und aromatisch
- schmackhafte Steaks
- hoher Eisengehalt

Wildschwein

- saftig würziger Geschmack
- ideal auch zum Grillen
- enthält lebensnotwendige Nährund Mineralstoffe

Muffelwild

- das Lammfleisch unserer Wälder
- feine Medaillons auch vom Grill
- viel Eisen und Zink zur Stärkung der Abwehrkräfte

Wir bieten an:

Portioniertes Wildfleisch

vom Fachmann zerlegt, küchengerecht portioniert, vakuumiert und tiefgefroren.

	Rotwild/ Rotwild-Kalb	Reh-/ Muffelwild	Wild- schwein
	Preis je kg	Preis je kg	Preis je kg
Filet	EE 00 6		42.00.6
Filet	55,00€	-	42,00€
Rücken	50,00€	60,00€	38,00€
Hüftsteak	38,00€	-	-
Rouladen	36,00€	-	-
Keule	31,00€	31,00€	30,00€
Gulasch	24,00€	-	22,00€
Geschnet-	-	21,00€	-
zeltes			
Gehacktes	-	13,00€	-

Wildprodukte im 200 ml Glas (saisonal)

Wildleberpastete	3,50 €
Jagdfrühstück	3,50 €
Wildrilette	3,50 €
Wildfleischwurst	3,50 €
Wildjagdwurst	3,50 €
Wildfond	2,95€

Wildwürste

Wildgrillwürste 5er-Packung 6,00 € diverse Wildsalami (Preis gewichtsabhängig)
Wild-Fleischkäse (Preis gewichtsabhängig)

Preise gültig ab 2023. Zahlung in bar oder mit EC-Karte möglich. Kreditkarten werden nicht angenommen.