

„Direkt vom Jäger“



Wildbret ist ein gesunder Naturgenuß!!!!

Wildbret ist reich an Nährstoffen und Eiweiß

Wildbret ist kalorienarm

Wildbret ist gesund

Wildbret ist diätgeeignet

Wildbret ist Vertrauenssache

Wir garantieren Ihnen vorzügliches, herkunftsgesichertes Wildbret.

wir verwenden kein Gatterwild!!!!!! EU zertifizierter Zerlege und Wildverarbeitungsbetrieb DE BW 12030 EG

Preisliste : gültig für 2019 /2020

<u>Wildschwein frisch</u>		<u>Rehwild frisch</u>	
	Euro/Kg		Euro/Kg
Keule mit Knochen	18,50	Rehkeule mit Knochen	29,00
Keule ohne Knochen	23,00	Keule ohne Knochen	32,00
Rücken mit Knochen	20,00	Rücken (Lachs) ohne Knochen	50,00
Rücken / Steak ohne Knochen	30,00	Reh Rücken mit Knochen	38,00
Wildschwein Filet	32,00	Rehschulter mit Knochen	14,00
Schulter/Hals ohne Knochen	17,50	Rehschulter ohne Knochen	20,00
Gulasch	16,00	Rehgulasch	18,00
Auf Vorbestellung:		Auf Vorbestellung:	
Wildschwein in der Schwarte ca. 15 bis 45 Kg schwer abschwarten, küchenfertig zu- schneiden & Vakuumverpacken	8,00	Ein Reh in der Decke (Fell) ca. 12 bis 18 Kg schwer abziehen, küchenfertig zu- schneiden & Vakuumverpacken	10,00
<u>Damhirsch frisch</u>			
Hirschkeule ohne Knochen	23,00		
Hirsch Rücken ohne Knochen	38,00	Feldhase aus deutscher Jagd	40,00
Hirsch Steak / Filet	40,00	Feldhasen Keulen	18,00
Hirsch Schulter ohne Knochen	18,50	Feldhasen Rücken	20,00
Hirschgulasch	16,00	Feldhasen Schulter/Hals/Rippe	12,00

Sollten Sie einmal kurzfristig auf Wild zurückgreifen wollen kann es durchaus vorkommen, dass einmal nichts zu bekommen ist. Wir erlegen kein Wild auf Vorrat, damit Ihr Wildbret auch immer frisch zu Ihnen kommt und nicht erst monatelang in der Gefriertruhe liegen muss.