

„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 ab 14.10. 2022

Wildschwein frisch		Rehwild frisch	
	Euro/Kg		Euro/Kg
Keule mit Knochen	22,00	Rehkeule mit Knochen	35,00
Keule ohne Knochen	26,00	Keule ohne Knochen	40,00
Rücken mit Knochen	26,00	Rücken (Lachs) ohne Knochen	75,00
Rücken / Steak ohne Knochen	38,00	Reh Rücken mit Knochen	48,00
Wildschwein Filet	45,00	Rehschulter mit Knochen	18,00
Schulter/Hals ohne Knochen	22,00	Rehschulter ohne Knochen	26,00
Gulasch	22,00	Rehgulasch	24,00
Auf Vorbestellung:		Auf Vorbestellung:	
Wildschwein in der Schwarte ca. 15 bis 45 Kg schwer abschwarten, küchenfertig zu- schneiden & Vakuumverpacken	12,00	Ein Reh in der Decke (Fell) ca. 12 bis 18 Kg schwer abziehen, küchenfertig zu- schneiden & Vakuumverpacken	15,00
Damhirsch frisch			
Hirschkeule ohne Knochen	26,00		
Hirsch Rücken ohne Knochen	48,00	Feldhase aus deutscher Jagd	45,00
Hirsch Steak / Filet	45,00	Feldhasen Keulen	25,00
Hirsch Schulter ohne Knochen	22,00	Feldhasen Rücken	28,00
Hirschgulasch	20,00	Feldhasen Schulter/Hals/Rippe	16,00

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.