

Unser Wildbretangebot

(Preise inkl. 7 % MwSt.)

Preise gültig ab 01.05.2016

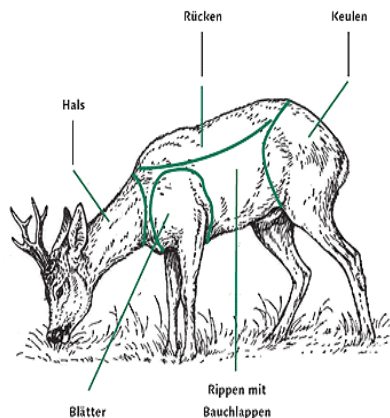
Rehwild

in der Decke (mit Kopf) :

6,0 kg bis 8,5 kg	5,50 €/kg
> 8,50kg	6,50 €/kg
+ enthäuten	0,60 €/kg
+ grob zerwirken	0,40 €/kg

in Teilen:

Schlegel (mit Knochen)	20,00 €/kg
Rücken (mit Knochen)	21,00 €/kg
Rücken(ohne Knochen)	45,00 €/kg
Bug (mit Knochen)	11,50 €/kg
Ragout	12,50 €/kg



Wildschwein

in der Schwarte * :

> 15 kg	4,30 €/kg
+ abschwarten	0,60 €/kg
+ grob zerwirken	0,40 €/kg

in Teilen:

Schlegel (ohne Knochen)	20,00 €/kg
Rücken (mit Knochen)	16,50 €/kg
Rücken (ohne Knochen)	26,00 €/kg
Filet	29,00 €/kg
Bug (ohne Knochen)	14,50 €/kg
Hals (ohne Knochen)	14,00 €/kg
Bauch (ohne Knochen)	8,50 €/kg
Rippen	6,50 €/kg
Ragout	11,00 €/kg

* zuzüglich der Kosten für Trichinenbeschau

Die Verfügbarkeit der Wildprodukte ist abhängig von Jagdzeit und Jagderfolg. Außerhalb der Jagdzeit sind eingefrorene Wildteile verfügbar.

Was kann ich aus den Teilstücken machen?

Hals (Träger)

Rehwild eignet sich zum Schmoren, für Ragout und große Rouladen
Schwarzwild eignet sich zum Grillen, für Gulasch und Steaks

Wand (Brust- und Bauchlappen)

Rehwild eignet sich zum Schmoren, Braten, für Ragout, Rollbraten
Schwarzwild eignet sich mit oder ohne Rippchen zum Grillen, Braten und Schmoren

Rücken

eignet sich zum Braten, Schmoren, für Filets, Kurzbraten, Steaks und Koteletts

Schlegel (Keule)

eignet sich zum Kochen, Braten, Schmoren, für Schnitzel, Steaks, Gulasch und Rouladen

Bug (Schulter, Blatt)

eignet sich zum Braten, Schmoren, Rollbraten und für Gulasch

Liebe Wald- und Wildfreunde!

Unser Wildbret kommt aus den Revieren des Forstbetriebes Weißenhorn. Wir verkaufen Ihnen das Fleisch für den privaten Gebrauch im Ganzen, grob zerlegt oder auch evakuiert. Wild kann im Wesentlichen so zubereitet werden, wie „normale“ Fleischsorten, als traditionelles Wildragout, als feiner Braten, als Steak oder auch in der Sommerküche, z.B. als Grillgut kann Wild sehr gut verwendet werden.

Aufgrund seines hohen Anteils an Vitaminen und Mineralien sowie seines geringen Fettgehalts ist es nicht nur gesund, sondern es schmeckt auch gut und ist sehr bekömmlich. Wild lebt und ernährt sich artgerecht in freier Natur und liefert damit das natürlich erzeugte „Lebensmittel“ schlechthin. Außerdem trägt seine Verwendung vor Ort zur Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe bei.

Am besten, Sie probieren es einfach einmal aus und gönnen sich diesen besonderen Genuss. Wir stehen Ihnen mit Rat und Rezepten gern zur Seite.

Das Team vom Forstbetrieb Weißenhorn

Haben Sie Fragen rund um unser Wild?

Wir stehen Ihnen gern zur Verfügung!

**Bayerische Staatsforsten, AÖR
Forstbetrieb Weißenhorn
Reichenbacherstr. 28
89264 Weißenhorn**

Tel.: 07309 96880

Fax: 07309 968819

E-Mail: info-weissenhorn@baysf.de

www.baysf.de

Verkauf zu folgenden Zeiten

donnerstags von 14⁰⁰ – 18⁰⁰ Uhr
freitags von 8⁰⁰ – 15⁰⁰ Uhr

