

Natürlich. Gut. Traditionelle, handwerkliche und nachhaltige Verarbeitung von Wild in Spitzenqualität.



WILDBRET

Unser vielfältiges Angebot aus heimischen Revieren

Dam-, Reh-, Rot- und Schwarzwild

WILDBRET vakuiert verpackt und tiefgekühlt während der Schonzeit	Preis / kg
Hirschgulasch aus Edelteilen, handgeschnitten ca. 500g Pack	21,50 €
Hirschkeule ohne Knochen	20,00 €
Hirschkeule ohne Knochen 3er Schnitt Teilstücke	29,70 €
Hirschrückenlachse ohne Kette und Silberhaut ab ca. 1kg	44,10 €
Rehgulasch aus Edelteilen, handgeschnitten ca. 500g Pack	22,30 €
Rehkeule ohne Knochen und Wade, bratfertig ca. 1,3-1,7kg	32,90 €
Rehkeule 3er Schnitt, Ober-, Unterschale und Nuss ca. 800-900g Pack	34,60 €
Rehrücken mit Knochen	49,90 €
Rehrücken ohne Kette und Silberhaut ca. 400-600g Pack	79,90 €
Rehschäufele portioniert ca. 350g	21,40€
Wildknochen	5,00 €
Wildschweinfilet ohne Kette und Spitze	36,90 €
Wildschweingulasch aus Edelteilen, handgeschnitten ca. 500g Pack	19,30 €
Wildschweinkeule ohne Knochen und Wade ca. 1,8-2,5kg	24,90 €
Wildschweinkeule 3er Schnitt, Ober-, Unterschale und Nuss	29,20 €
Wildschweintrübenlachse ohne Kette und Silberhaut ca. 600-900g Pack	29,90 €



Wild- und Hausmacherspezialitäten finden Sie im Verkaufsautomaten in Peterzell gegenüber der Sporthalle.

Gültig ab 01.09.2019. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Verfügbarkeit der einzelnen Wildprodukte und dem frischen Wildbret kann auf Grund der gesetzlichen vorgegebenen Jagdzeiten variieren. Eigentumsvorbehalt: Das Eigentum geht erst dann auf den Käufer über, wenn der zu zahlende Betrag vollständig beglichen ist.