



Wildbretpreise 2018

Rehwild

Rehkeule mit Knochen	20,- €/kg	
Rehkeule ohne Knochen	25,- €/kg	
Rehrücken mit Knochen und Filet	25,- €/kg	
Rehgulasch	12,- € /KG	
Blätter (Schulter) ohne Knochen	10,- €/kg	
Ganzes Reh in der Decke (Fell)	4,50,- €/kg	

Schwarzwild (Wildschwein)

Wildschweinkeule mit Knochen	16,- €/kg	
Wildschweinkeule ohne Knochen	18,- €/kg	
Wildschweinerücken mit Knochen	18,- €/kg	
Wildschweinblätter (Schulter) ausgelöst	8,- €/kg	
Wildschweingulasch	12,- €/kg	
Ganzes Wildschwein in der Schwarte	3,50- €/kg (bis 50 kg)	

Wildbratwürste vom Wildschwein(verschiedene Geschmacksrichtungen)

grobe Bratwurst: 1,20 €/ Stck

gebrühte Bratwurst: 1,40 €/Stck

Fleischkäse vom Wildschwein(verschiedene Geschmacksrichtungen) 11,-
€/Packung

Alle Preise inkl.MwSt

Räuchern

Räuchervorgang im hauseigenen Räucherofen, inklusive 15 Forellen, filetieren und bereitstellen der Filets: 200,-€

Weitere Fische können für 6€ /Stück (+ 1€ Filetierkosten pro Fisch) erworben werden.

Bei Interesse an einem Räuchervorgang kontaktieren Sie uns bitte mindestens eine Woche vor Anreise.Auch das Räuchern von Lachsforellen ist möglich,Preise hierzu auf Anfrage.

Preis inkl. MwSt

Verkauf nur an Gäste des Hauses,kein öffentlicher Verkauf.