



Wildbretpreise 2020/21

Rehwild

Rehkeule mit Knochen	18,- €/kg	
Rehkeule ohne Knochen	22,- €/kg	
Rehrücken mit Knochen und Filet	20,- €/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	
Wildschweintrücken mit Knochen	18,- €/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: 180,-€

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.