

wildpreisliste

Das hier angebotene Wildfleisch stammt aus den Revieren Brittnau, Langnau, Strengelbach und Vorderwald. Es wird von meinen Jagdfreunden und mir weidgerecht erlegt und von mir persönlich fachgerecht zerlegt und in konsumgerechten Portionen verpackt und gelagert. Schnitzel, Rücken und Geschnetzeltes sind perfekt ausdressediert und garantiert ohne Sehnen und Silberhaut pfannefertig parriert. Keine Abschnitte oder Parrüren! Das Pfefferfleisch ist ausschliesslich aus Hals- Schenkel und Schulterstücken in grosse Stücke geschnitten. Ab einer Bestellung von Fr. 500,00 liefern wir frei Haus. (Sofern die Zufahrt mit dem Auto möglich ist.) Für Fragen ihrerseits stehe ich gerne zur Verfügung.

de buume

Produkt	Preis pro Kilo
<u>Vom Reh</u>	
Rehpfeffer	Fr. 30,00
Rehpfeffer gekocht 60% Fleisch- und 40% Sauceneinwaage	Fr. 42,00
Rehrücken ganz mit Knochen	Fr. 62,00
Rehentrecôte ohne Knochen	Fr. 73,00
Rehschnitzel	Fr. 57,00
Rehgeschnetzeltes vom Schnitzelfleisch	Fr. 46,00
hausgemachte Rehbratwurst (Reh und Schweinefleisch)	Fr. 30,00
Reh trockenwurst (Reh- und Rindfleisch) Metzgerei Häller Dagmersellen	Fr. 50,00
Rehhacktätschli (Vorgegart)	Fr. 30,00
<u>Vom Hirsch</u>	
Hirschrückenentrecôte ohne Knochen	Fr. 61,00
Hirschschnitzel	Fr. 49,00
Hirschbratwurst	Fr. 28,00