



## **FRISCHES WILDBRET**

Stand 02/2026

**Rehwild, Schwarzwild, Rotwild, Damwild**

**Rücken**

**32,- € /kg**

**Rücken ausgelöst**

**38,- € /kg**

**Keule / Blatt**

**16,- € /kg**

**Träger / Rippen**

**8,- € /kg**

Alle Preise inkl. MwSt

Frisches Wildbret verarbeiten wir im eigenen Zerlegeraum. Diese sogenannte "Wildkammer" ist nach den strengen Richtlinien der EU zugelassen und unterliegt ständiger, amtlicher Kontrolle. Wir sind Jäger, keine Fleischer und deshalb geben wir Rehe und Wildschweine bis etwa 25 kg nur als ganze Stücke ab. Aber natürlich nicht in der Decke, als ganzes Tier, sondern fachgerecht in Einzelteile zerlegt, d. h. Sie bekommen 1 Rücken, 2 Keulen, 2 Blätter („Vorderbeine“), Rippen, Träger (Hals, bzw. Kammstück). Bei einem Reh zum Beispiel beläuft sich das Ganze auf letztendlich etwa 10 kg Wildbret mit Knochen. Diese praktisch küchenfertigen Stücke werden von uns in Spezialbeuteln vakuumiert. In einem handelsüblichen Tiefkühlschrank nimmt ein zerwirktes Reh so gerade mal den Platz von einer Schublade ein. Größeres Wild geben wir an privat auch portioniert ab. Da gibt es Dinge wie einzelne Keulen, Rücken, Bratenstücke und Edelgulasch. Hier lohnt sich immer eine Nachfrage.

Bitte denken Sie daher an rechtzeitige Vormerkung!

Sie können die Wildspezialitäten nach telefonischer Absprache auf unserem Hof kaufen. Gerne senden wir sie Ihnen auch zu.

Die Verfügbarkeit unserer Wildprodukte schwankt naturgemäß aufgrund von Jagd- und Schonzeiten.

Preisänderung vorbehalten.