

Wilder Genuss für Zuhause zum selber kochen

Frisch und vakuumverpackt, bitte 1 Woche vorher bestellen.

Eingelegt in Rotweinsud mit Gewürzen und Gemüse +1.50€ pro kg.

Von unserem Damhirsch. €/kg

- * Braten aus der Keule 14,50
- * Braten aus der Schulter mit Knochen 12,00
- * Gulasch geschmitten 12,00
- * Schmitzel geschmitten 16,60

Grillfleisch auf Vorbestellung €/kg

- * Roastbeef mit Pfeffer 26,00
- * Rinderfilet mit gestoßenem Pfeffer 39,00
- * Steaks vom Hirschkalbsbraten eingelegt 18,00
- * Hirschkalbsrücken eingelegt 39,00

Passend dazu:

- * Brauner Wildfond im Glas 400ml 3,50€
- * Rotwein-Wacholdersoße vom Wild im Glas 400ml 4,50€
- * Hachfleischsoße (Solo) vom Rind im 400ml Glas 5,50€
- * Hausgemachte Spätzle frisch vakuumiert je 500g 3,50€
- * Hausgemachte Brot Spätz'n je 500g 4,00€
- * Kaltgerührte Preiselbeeren im 190g Glas 3,50€
- * Hausdressing 250ml/2,20€

Grillfleisch mariniert €/kg

- * Halssteak vom Schwein 8,90
- * Schweinebauch 8,90
- * Schweinefilet mit Curry 11,50