

## WILD UND WILDSPEZIALITÄTEN

Wir garantieren absolut frisches Wildbret. Bei uns gibt es keine Lagerbestände. Wir verarbeiten jedes Stück nach den strengen hygienischen Vorschriften. Das Wildbret ist küchenfertig vakuumiert und eingefroren. Es kann somit bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum im Kühlschrank bei max. +5°C und bis zu einem Jahr in der Kühltruhe bis -18°C aufbewahrt werden.

Auf Bestellung auch vakuumierte Frischware. Verkauf nur solange der Vorrat reicht.

Wild ist kalorienarm, gesund, immer frisch und daher eine willkommene Bereicherung des Speisezettels. Wildbret schmeckt nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern ist auch zum Grillen im Sommer geeignet. Durch das reichhaltige Angebot von Rezepten ist es aber auch ein alltäglicher Hochgenuss.

### KONTAKT:

www.wild-gourmet.com  
email: info@wild-gourmet.com

Christiane Bäumel  
+49 (0)176 8032 8214

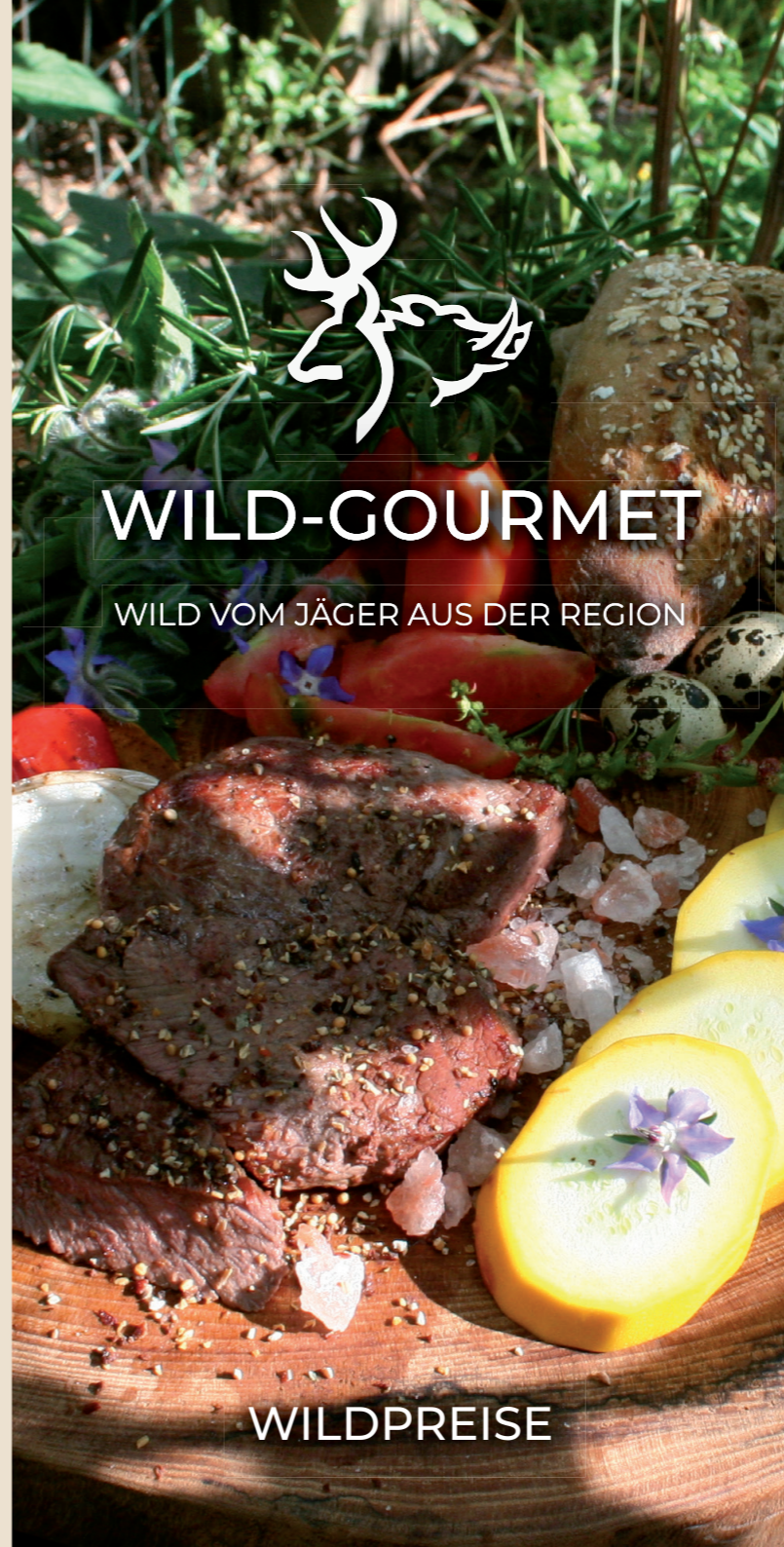
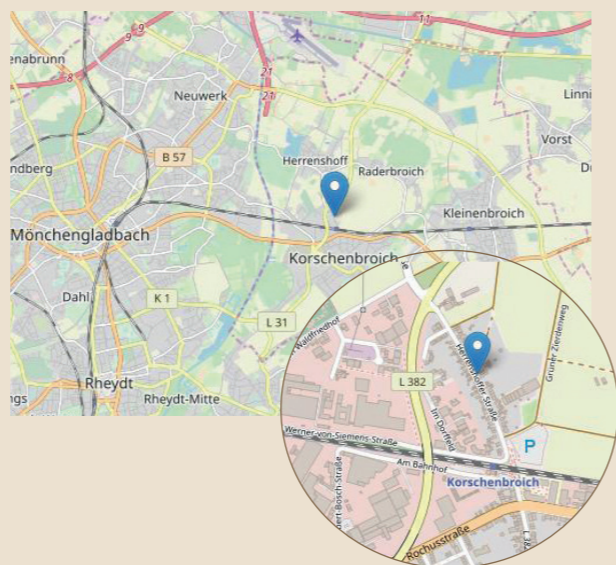
Heinz Krapohl  
+49 (0)177 3741 731

### ÖFFNUNGSZEITEN:

DO. 10:00 - 13:00 und 15:00 - 18:00 Uhr  
FR. 15:00 - 18:00 Uhr  
oder nach tel. Absprache

### ANFAHRT:

Herrenshoffer Straße 5A  
41352 Korschenbroich



## ROTWILD

Geschätzt wird besonders das Fleisch von jungen Tieren. Es ist braunrot, feinfaserig und sehr gut zum Grillen oder auch Braten geeignet. Wildbret von älteren Tieren gibt einen vorzüglichen Schmorbraten ab.

## SCHWARZWILD

Wildschweine liefern neben Rehen das meiste Wildbret. Das bevorzugte Fleisch stammt von den ein- bis zweijährigen Jungtieren: Frischlinge und Überläufer werden zwischen 10 und 40 kg schwer. Das Fleisch ist dunkelrot und sehr aromatisch.

## REHWILD

Mit 15 bis 25 kg ist es im Vergleich zum Rotwild eher ein Leichtgewicht. Der Rehbock trägt kein Geweih, sondern ein Gehörn. Das Fleisch der jungen Tiere ist rotbraun, feinfaserig und besonders aromatisch. Keulen und Rücken zählen zu den wertvollsten Teilstücken.

## HIRSCHKALB

Hier handelt es sich um den 1-jährigen Nachwuchs. Das junge Fleisch des Hirschkalbes ist besonders saftig und zart. Das Fleisch ist dunkler als Rehfleisch.

WILDPREISE



## GANZE STÜCKE

### REHWILD

in der Decke, mit Haupt und Läufen,  
ohne Innereien

bis 10 kg .....	7 €
ab 10 kg .....	8 €

### ROTWILD

in der Decke, ohne Haupt, Läufe  
und Innereien

Hirsche/Alttiere .....	5 €
Schmaltiere/-spießler .....	6 €
Kälber .....	7 €

### SCHWARZWILD

in der Schwarte, mit Haupt und Läufen,  
ohne Innereien

bis 20 kg .....	6 €
20-60 kg .....	7 €
ab 60 kg .....	6 €

## KÜCHENFERTIGE STÜCKE

### REHWILD

	mit Knochen	ohne Knochen
Keule	26 €	30 €
Rücken	32 €	44 €
Schulter	20 €	
Filet		45 €
Gulasch		20 €
Leber		20 €

### SCHWARZWILD

	mit Knochen	ohne Knochen
Keule	19 €	23,50 €
Rücken	*22 €	31 €
Schulter	auf Bestellung	
Nacken	16 €	17 €
Rippchen	10 €	
Filet		32 €
Gulasch		17 €
Leber		20 €

### HIRSCHKALB

	mit Knochen	ohne Knochen
Keule	*21 €	26,50 €
Rücken	*29 €	36 €
Schulter	*17 €	21 €
Filet		40 €
Gulasch		20 €
Leber		20 €

### ROTWILD

	mit Knochen	ohne Knochen
Keule	*20 €	25,50 €
Rücken	27 €	35 €
Schulter	*17 €	20 €
Filet		38 €
Gulasch		19 €
Leber		20 €

\*ab 5 kg

## WEITERE SPEZIALITÄTEN

	SCHWARZ- WILD	REH- WILD	HIRSCH- KALB	ROT- WILD
Schinken	32 €	40 €	35 €	35 €
Salami	30 €	38 €	32 €	32 €
Bratwurst	16 €			
Wildhack	15 €			

## GRILLFLEISCH

	SCHWARZ- WILD	REH- WILD	HIRSCH- KALB	ROT- WILD
Steak vom Rücken	31 €	44 €	36 €	34 €
Steak aus der Keule	23,50 €	32 €	26,50 €	25,50 €
Nacken	17 €			
Rippchen	10 €			
Burger-patties	17 €		20 €	20 €

Preisangaben pro kg / Stand: Juni 2023

