

Preisliste Wild:

- Reh-Steaks aus der Keule kg 30,00 €
- Reh-Rücken-Kotelett mit Filet kg 30,00 €
- Reh-Rücken-Filet ausgelöst kg 45,00 €
- Rehkeule ohne Knochen kg 22,00 €
- Rehschäufele mit Knochen kg 15,00 €
- Rehrücken ganz mit Knochen incl. Filet kg 25,00 €
- Reh-Edelgulasch kg 22,00 €
- Hals / Rippen (für Soße oder Ragout) kg 10,00 €

- Wildschwein-Kotelett kg 25,00 €
- Wildschwein-Steaks aus der Keule/Hals kg 25,00 €
- Wildschwein-Gulasch kg 20,00 €
- Wildschwein Bratenstücke ohne Knochen kg 20,00 €
- Wildschweinkeule ohne Knochen kg 20,00 €
- Wildschwein Schäufele mit Knochen kg 15,00 €
- Wildschweinfilet kg 45,00 €
- Wildschwein-Spareribs, vollfleischig kg 15,00 €
- Wildschwein-Burger, ca. 165 g, 6er-Pack 20,00 €

New



Grill-Tipp für fantastisch zarte Rehsteaks:

Steaks aus der Keule oder Rücken schneiden und am Besten nicht vorher würzen oder einlegen.

Auf dem Grill von beiden Seiten kurz anbraten (möglichst nur einmal wenden), für mehrere Personen einen ausgelösten und enthäuteten Rehrücken auf dem Grill langsam garen und nach Bedarf abschneiden.

Deckel vom Grill schließen bei niedriger Hitze ruhen lassen - das Fleisch soll in der Mitte noch rosa sein (nicht zu lange braten!).

Jetzt mit Salz, Pfeffer und wer mag, etwas Öl darüber träufeln – fertig!

Dazu passt Feigen- oder Birnen-Senfsoße gut dazu – lecker!

Guten Hunger und viel Spaß beim Grillen!

Viele weitere leckere Rezepte

findest du hier 

