

# Preisliste Wildfleisch

Gültig ab 04.01.2021

## Rehwild:

- Rehkeule, OHNE Knochen	Kg	22.-	€
- Rehkeule, MIT Knochen	Kg	19,-	€
- Rehrücken, OHNE Knochen, sauber pariert	Kg	69.-	€
- Rehrücken, MIT Knochen	Kg	49.-	€
- Rehfilet, sauber pariert	Kg	79.-	€
- Reh-Hack, 100 % Sortenrein	Kg	14.-	€
- Reh-Ragout, extra mager	Kg	17,50	€

## Auf Vorbestellung

- Rehleber	Kg	15.-	€
- Rehnierchen, geputzt, nicht gewässert	Kg	20.-	€

## Wildschwein:

- Keule, OHNE Knochen, im Ganzen ( ca. 3 – 4 Kg)	Kg	18.-	€
- Keulenteile, einzeln (Nuß, Hüfte, Unterschale)	Kg	22.-	€
- Wildschweinoberschale	Kg	24.-	€
- Keule, MIT Knochen, im Ganzen	Kg	15.-	€
- Rücken, OHNE Knochen, sauber pariert	Kg	29.-	€
- Schnitzel, aus der Oberschale	Kg	25.-	€
- Steaks, aus dem Rücken	Kg	30.-	€
- Filet, nur im Ganzen (ca. 250 – 300 gr.)	Kg	35.-	€
- Rollbraten von Schulter/Nacken (Teller/Kamm)	Kg	15.-	€
- Wildschweingulasch	Kg	19.-	€
- Wildschwein-Hack	Kg	12.-	€

## Aus eigener Herstellung 100% reines Wildfleisch! OHNE Hausschwein-Beimengung

- Wildbolognese	Glas/350 gr.	6,50	€
- Wildbratwürstchen (klein, ca. 70 gr.)	100 gr.	1,40	€
- Wild-Rauchenden (klein ca. 60 gr.)	100 gr.	2,70	€

Verantwortlich für die Erlegung, Fleischbeschau, Entnahme Trichinenprobe (Wildschwein),  
Zuschnitt und Herstellung der Fertigprodukte: André Linke, Voßnacker Straße1, 42555 Velbert

Da es sich um natürliche Produkte aus der freien Wildbahn handelt, bitte ich im Vorfeld die Verfügbarkeit zu klären. Vorbestellungen können aufgenommen, aber nicht garantiert werden. Erlegungsort, falls nicht anders deklariert, ist Ramsbeck im Sauerland. Für Rückfragen oder Rezepte für die Zubereitung stehe ich Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

