

**Land – Forst – Fischerei**  
**Betrieb Nochten / Oberlausitz**  
**Metzgermeister Ignaz M. Schwarzbach**  
**Weidenweg 23, 53227 Bonn**  
**Tel.: 0228 440722**  
**Mobil: 0178 5395958**

**Preisliste für Wild aus eigenem Forst bzw. freier Wildbahn**  
**(frisch auf Vorbestellung, sonst gefroren)**  
**Vakuiert und fachmännisch zerlegt auf Tray (Schalen)**  
**vom Metzgermeister I. Schwarzbach.**  
**Abgabe nur in Haushaltsmengen!**  
**Andere Mengen nach Rücksprache (z. B. Gastronomie/Einzelhandel)**

### **Wildschwein**

<b>Wildschweinbraten</b> aus der Keule mit Knochen (ganze Keulen) (Gewicht ca. 2 bis 6 kg) <b>auf Vorbestellung</b>	1 kg = 9,99 €
<b>Wildschweinflischlingskeule</b> mit Röhrenknochen ca. 1 bis 2 kg Stücke	1 kg = 17,99 €
<b>Wildschweinbraten</b> aus der Keule ohne Knochen ca. 1 bis 3 kg Stücke	1 kg = 15,99 €
<b>Wildschweingulasch</b> mager fix und fertig geschnitten (Ein Portion ca. 1 000 g)	1 kg = 15,99 €
<b>Wildschweinflischlingsrücken</b> mit Knochen ca. 1 bis 2 kg Stücke	1 kg = 19,99 €
<b>Wildschweintrücken</b> mit Knochen ca. 1 bis 3 kg Stücke	1 kg = 17,99 €
<b>Wildschweinfilet</b> ca. 400 bis 750 gr. pro Paket	1 kg = 29,99 €
<b>Wildschweinschulterbraten</b> ohne Knochen ca. 750 gr. bis 1200 gr.	1 kg = 12,99 €
<b>Wildschweintrackenbraten</b> ohne Knochen ca. 1 kg bis 2 kg Stücke	1 kg = 17,99 €
<b>Wildschweintrücken</b> ohne Knochen 500 gr bis 2 kg Stücke	1 kg = 29,99 €

### **Rehwild**

<b>Rehkeule</b> mit Röhrenknochen (Gewicht ca. 1,5 bis 2,5 kg)	1 kg = 19,99 €
<b>Rehrücken</b> mit Knochen ca. 1,8 bis 2,7 kg	1 kg = 29,99 €
<b>Rehschulter</b> mit Knochen ca. 1 bis 2 kg	1 kg = 14,99 €
<b>Rehschulter</b> ohne Knochen ca. 1 bis 1,5 kg	1 kg = 19,99 €
<b>Rehgulasch</b> mager geschnitten (Ein Beutel ca. 1 000 g)	1 kg = 19,99 €

## Rotwild

<b>Rotwildkeule</b> ohne Knochen (Gewicht 1 bis 2,5 kg)	1 kg = 15,99 €
<b>Rotwildgulasch</b> mager geschnitten ca.1 kg Pakete	1 kg = 15,99 €
<b>Rotwildnackenbraten</b> mit Knochen	1 kg = 9,99 €
<b>Rotwildschulterbraten</b> ohne Knochen (Ein Beutel ca. 1 000 g)	1 kg = 13,99 €
<b>Rotwildfilet</b> (ca. 400 bis 800 g)	1 kg = 39,99 €
<b>Rotwildrücken</b> ohne Knochen (für Steaks und Geschnetzeltes, 1 bis 2 kg-Portionen)	1 kg = 37,99 €
<b>Rotwildkalbskeule</b> ohne Knochen ca. 1 bis 2,5 kg	1 kg = 19,99 €
<b>Rotwildkalbsrückenbraten</b> mit Knochen ca. 2 bis 5 kg	1 kg = 29,99 €
<b>Rotwildkalbsschulterbraten</b> mit Knochen ca. 3 bis 5 kg	1 kg = 14,99 €
<b>Rotwildkalbsschulterbraten</b> ohne Knochen ca .1 bis 2 kg	1 kg = 17,99 €
<b>Rotwildkalbsgulasch</b> (ca. 1 kg – Portionen)	1 kg = 19,99 €
<b>Rotwildkalbsnackenbraten</b> zart und saftig ca.3 kg	1 kg = 9,99 €
<b>Rotwildkalbsfilet</b> (vom Feinsten) ca.300 bis 600 gr.	1 kg = 59,99 €

## Aus eigener Produktion

***Alle Salamisorten, Mettwürste und Schinken sind mit Flüssigrauch geräuchert!***

Wildsalami oder Wildknacker, die Sie bei mir kaufen ist keine GDL-Ware. Es sind naturgereifte Fleisch- und Wurstwaren, d. h, die Wildschinken werden trocken gesalzen und nicht in Lake gepökelt. und sie werden nicht im Schnellverfahren hergestellt, sondern reifen langsam und werden nur kurz geräuchert.

Kühlung (ca. 4 Grad C bis 7 Grad C).

<b>Hirschsalami</b> naturgereift am Stück, 80 % Hirschfleisch, 20 % Schweinespeck Spitzenqualität	100 g = 1,59 €
<b>Hirschmettwurst</b> naturgereift ca. 100 g Stück 80 % Hirschfleisch, 20 % Schweinespeck	100 g = 1,59 €
<b>Hirschschenken</b> ganz mager, Spitzenqualität naturgereift und zart geräuchert 300 bis 500 g Stücke	100 g = 3,99 €

**Hirschschinken**

ganz mager, auf Lagen geschnitten und vakuiert  
100 – 200 g Lagen

100 g = 4,49 €

**Wildschweinschinken** am Stück

300 – 500 g Stücke, vakuiert

100 g = 3,49 €

**Wildschweinschinken** geschnitten

auf Lagen, ca. 100 – 200 g Lagen

100 g = 3,99 €

**Wildschweinsalami**

naturgereift am Stück, 500 – 1 000 g Stücke

100 g = 1,99 €

**Wildschweinknacker**

ca. 100 g Stück naturgereift

Stück = 1,99 €

**Flüssigrauch – Was ist das?!**

*Flüssigrauch entsteht durch Kondensation von frisch entwickeltem Räucherrauch. Bei Flüssigrauchpräparaten handelt es sich demnach um wässrige Kondensate, aus frisch entwickeltem Räucherrauch. Dazu wird aus geschmacklichen und farblichen Gründen Buchenholz verwendet. Durch spezielle Verfahren der Rauchkondensation wurde es möglich, ein Flüssigrauchkondensat herzustellen, da praktisch frei von unerwünschten Nebenstoffen ist, die in jedem konventionellen Räucherrauch enthalten sind. Im Flüssigrauch werden die gesundheitlich bedenklichen Verbindungen herausgefiltert. Dadurch ist er nahezu frei von Teer und PAK (=polycyclischen aromatischen Kohlenwasserstoffen).*

***Wild in der Decke, frisch aus der freien Wildbahn!***

**Rotwild** in der Decke (ca. 70 bis 120 kg)

pro kg = 5,00 €

**Rotwildschmaltier** in der Decke (ca. 45 bis 60 kg)

pro kg = 6,00 €

**Rotwildkalb** in der Decke (ca. 25 bis 40 kg)

pro kg = 7,00 €

**Rehwild** in der Decke (ca. 10 bis 16 kg)

pro kg = 8,00 €

**Schwarzwild** in der Decke (ca. 30 bis 100 kg)

pro kg = 5,00 €

**Truhenfertig zerlegt, vakuiert und ausgelöst = pro Kilo 1,50 € (gewogen in der Decke).**