

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

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

Rehwild

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

Rotwild

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

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

Hirschschenken

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

100 g = 4,49 €

Wildschweinschenken am Stück

300 – 500 g Stücke, vakuiert

100 g = 3,49 €

Wildschweinschenken 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).