

LIEBE WALD- UND WILDFREUNDE!

Unser Wildbret kommt aus den Revieren des Forstbetriebes Weißenhorn. Wir verkaufen Ihnen das Fleisch für den privaten Gebrauch im Ganzen, grob zerlegt oder auch einvakuumiert. Wild kann im Wesentlichen so zubereitet werden, wie „normale“ Fleischsorten: als traditionelles Wildragout, als feiner Braten, als Steak oder auch in der Sommerküche, z. B. als Grillgut.

Aufgrund seines hohen Anteils an Vitaminen und Mineralien sowie seines geringen Fettgehalts ist es nicht nur gesund, sondern es schmeckt auch gut und ist sehr bekömmlich. Wild lebt und ernährt sich artgerecht in freier Natur und liefert damit das natürlich erzeugte „Lebensmittel“ schlechthin. Außerdem trägt seine Verwendung vor Ort zur Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe bei.

Am besten, Sie probieren es einfach einmal aus und gönnen sich diesen besonderen Genuss. Wir stehen Ihnen mit Rat und Rezepten gern zur Seite.

**Das Team vom
Forstbetrieb Weißenhorn**

IMPRESSUM

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Weißenhorn
Reichenbacherstr. 28
89264 Weißenhorn
Telefon: +49 7309 96880
Email: info-weissenhorn@baysf.de
www.baysf.de

**HABEN SIE FRAGEN RUND UM
UNSER WILD? WIR STEHEN IHNEN
GERN ZUR VERFÜGUNG!**

VERKAUFSZEITEN

DONNERSTAG: 14 – 18 UHR
FREITAG: 8 – 15 UHR



Wenn Sie mehr über uns erfahren möchten,
scannen Sie bitte diesen QR-Code.
Link zu: www.baysf.de/weissenhorn



PEFC/04-21-030370

Die Bayerischen Staatsforsten sind PEFC-zertifiziert. Der vorliegende Flyer ist auf PEFC-zertifiziertem Papier gedruckt. (PEFC/04-21-030370)

Alle Inhalte sowie die Struktur dieser Publikation sind urheberrechtlich geschützt. Das Urheberrecht liegt, soweit nicht ausdrücklich anders gekennzeichnet, bei den Bayerischen Staatsforsten. Die Vervielfältigung, Weitergabe sowie jede andere Nutzung, insbesondere die Verwendung von Texten, Textteilen oder Bildmaterial, bedarf der vorherigen Zustimmung der Bayerischen Staatsforsten.

www.baysf.de

FEINES **WILDBRET** AUS DEM BAYERISCHEN STAATSWALD



**KÜCHENFERTIG
PORTIONIERT
BEI UNS ERHÄLTLICH!**

UNSER WILDBRETANGEBOT

(Preise inkl. 7 % MwSt.)

REHWILD

IN DER DECKE (MIT KOPF)	PRO KG
6 KG bis 8,5 KG	5,50 €
> 8,5 KG	6,50 €
+ enthäuten	0,60 €
+ grob zerwirken	0,40 €

IN TEILEN	PRO KG
Schlegel (mit Knochen)	23,00 €
Schlegel (ohne Knochen)	25,00 €
Rücken (mit Knochen)	26,00 €
Rücken (ohne Knochen)	45,00 €
Bug (mit Knochen)	13,50 €
Ragout	15,00 €

Preise gültig ab 1. Juli 2025

Die Verfügbarkeit der Wildprodukte ist abhängig von Jagdzeit und Jagderfolg. Außerhalb der Jagdzeit sind in der Regel eingefrorene Wildteile verfügbar.

WILDSCHWEIN

IN DER SCHWARTE *	PRO KG
> 15 KG	4,30 €
+ abschwarten	0,60 €
+ grob zerwirken	0,40 €

IN TEILEN	PRO KG
Schlegel (mit Knochen)	19,00 €
Schlegel (ohne Knochen)	24,00 €
Rücken (ohne Knochen)	30,00 €
Filet	30,00 €
Bug (ohne Knochen)	16,00 €
Hals (ohne Knochen)	16,00 €
Bauch (ohne Knochen)	11,00 €
Spare Ribs	11,00 €
Ragout	13,00 €

* zuzüglich der Trichinenbeschau Kosten

WAS KANN ICH AUS DEN TEILSTÜCKEN MACHEN?

HALS (Träger)

- Rehwild eignet sich zum Schmoren, für Ragout
- Schwarzwild eignet sich zum Grillen, für Gulasch und Steaks

WAND (Brust- und Bauchlappen)

- Rehwild eignet sich zum Schmoren, Braten, für Ragout und Rollbraten
- Schwarzwild eignet sich mit oder ohne Rippchen zum Grillen, Braten und Schmoren

RÜCKEN

- eignet sich zum Braten, Schmoren, für Filets, zum Kurzbraten, Steaks und Koteletts

SCHLEGEL (Keule)

- eignet sich zum Kochen, Braten, Schmoren, für Schnitzel, Steaks, Gulasch und Rouladen

BUG (Schulter, Blatt)

- eignet sich zum Braten, Schmoren, Rollbraten und für Gulasch