



GUT MALBERG
WALDECKER LAND

PREISLISTE WILDVERKAUF

Genießen Sie jagdfrisches Wild aus dem Waldecker Land.
Dafür gibt es zwei Optionen:

1. Sie kaufen das von Ihnen oder uns frisch erlegte Wild am Stück
(mit Haupt und Läufen in der Decke, d. h. ausgeweidet inkl. Kopf und Beine)

Ganze Stücke:

Schwarzwild	2,50 € / kg
Rehwild	4,50 € / kg
Damwild	5,00 € / kg

2. Sie kaufen das von Ihnen oder uns erlegte Wild küchenfertig in die Edelteile zerlegt und vakuumiert verpackt

Küchenfertiges Wild:

Damwild:

Rücken am Knochen	39,- € / kg
Rücken ausgelöst ohne Knochen	59,- € / kg
Steaks aus der Keule fertig gewürzt zum Grillen	35,- € / kg
Premium Gulasch aus der Keule	29,- € / kg
Fleischabschnitte für Hackfleisch oder Bratwurst	19,- € / kg

Rehwild:

Rücken am Knochen	39,- € / kg
Rücken ausgelöst ohne Knochen	59,- € / kg
Steaks aus der Keule fertig gewürzt zum Grillen	35,- € / kg
Premium Gulasch aus der Keule	29,- € / kg
Fleischabschnitte für Hackfleisch oder Bratwurst	19,- € / kg

Schwarzwild:

Rücken ausgelöst ohne Knochen	35,- € / kg
Keule mit Knochen	25,- € / kg
Steaks aus der Keule fertig gewürzt zum Grillen	30,- € / kg
Premium Gulasch aus der Keule	29,- € / kg
Fleischabschnitte für Hackfleisch oder Bratwurst	15,- € / kg

Hinweise zum Wildfleisch:

1. Wildfleisch ist kein Bioprodukt. Wild kann sich in der Landschaft frei bewegen und selbst entscheiden, was es frisst und das ist nicht immer unser Gras und Getreide, sondern auch mal das der Nachbarn. Leider ist unser Hof nicht so groß, dass wir mit Sicherheit behaupten können, dass die Tiere nur bei uns auf dem Bioland-Betrieb gefressen haben.
2. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass die Verfügbarkeit von Wildfleisch bei uns über das Jahr sehr vielen verschiedenen Faktoren unterliegt. Zur ehrlichen Jagd gehört auch der Misserfolg und der Jagderfolg ist nicht immer garantiert.
3. Wildtiere unterliegen keinen Industriestandards, da gibt es kleine, große, leichte und schwere Tiere.
4. Die Tiere werden auf der Jagd so geschossen, dass dies in der Situation für das Tier den schnellstmöglichen Tod herbeiführt. Da kann auch mal ein Schuss das schmackhafte Fleisch der Frontschulter durchschlagen. In der Konsequenz fehlt eine Schulter zum Essen. Das ist kein Mangel, sondern jagdpraktisch manchmal nicht anders möglich.
5. Wenn Sie spezielle Wünsche haben, dann schicken Sie uns am Besten langfristig eine Vorbestellung und wir berücksichtigen diese, sobald passendes Wild verfügbar ist.