

## Wildwurst im Glas

**Feine Delikatess Wildschweinleberwurst**  
170 g

**Bunte Wildsülze**  
170 g

**Süßes Apfelgriebenschmalz**  
170 g

**Grobe Delikatess Wildschweinleberwurst**  
170 g

**Wild-Corned-Beef**  
170 g

**Wildschwein-Apfel-Leberwurst**  
170 g

**Delikates Wild-Sauerfleisch**  
170 g

**Wildschweinschmalz mit Röstzwiebeln**  
150 g

**Wildsoljanka**  
350 g

## Feine Wildleber-Pasteten im Glas

**Reh-Leber-Pastete**  
150 g

**Hasen-Leber-Pastete**  
150 g

**Wild-Leber-Pastete**  
150 g

## Wildschinken (auf Anfrage oder Vorbestellung)

**Wildschwein-Schinken**

**Reh-Schinken (Oberschale), ohne Knochen**

**Hirsch-Schinken**

Die Preise sind Abholpreise. Bei Lieferung der Ware werden Kosten für die Belieferung nach Vereinbarung erhoben.

Gültig ab 01.04.2022

**Alle Preise für Wildfleisch und -wurst auf Anfrage!**

Sehr geehrte Kunden,

in den letzten Jahren haben wir festgestellt, dass Wildfleisch zu besonderen Anlässen und Feiertagen als besondere Spezialität immer beliebter wird. Wir freuen uns über diese Entwicklung und sind stets bemüht, Ihnen unser Wildfleisch in der bekannten Art und Weise auch weiterhin anzubieten.

Gerade weil wir unser selbst erlegtes Wild auf eine Weise verkaufen, die bisher einzigartig in der Region ist, ist die Nachfrage sehr groß. Wir haben für jeden etwas parat - ob Wildfleisch oder Wildwurst, wir haben alles! Aber auch wir müssen zeitlich genau planen, denn wir richten uns nach der Natur: zum Winterende ruht die Jagd auf Reh-, Rot-, Schwarz- und Damwild, weil sich dort allmählich Nachwuchs einstellt! Diese so genannte „Schonzeit“ ist wie die sonstige Jagdzeit gesetzlich festgeschrieben – für alle jagdbaren Wildarten. Sie beginnt am 1. Februar und endet am 30. April eines jeden Jahres für die meisten Wildtiere. Am 1. Mai beginnt dann wieder die Jagd auf Rehwild, Schwarzwild und etwas später auf Rot- und Damwild – vorerst auf die männlichen Tiere, denn Muttertiere mit ihren Jungtieren werden auch weiterhin noch geschont. Dann haben wir also wieder frisches Wildfleisch im Angebot und können auf Ihre individuellen Wünsche eingehen.

Deshalb bitten wir Sie: Wenn Sie einen Braten – zum Beispiel zum Weihnachtsfest oder einem sonstigen Anlass haben möchten, bestellen Sie diesen rechtzeitig bei uns, ruhig schon ein halbes Jahr vorher!

Wenn Sie schon im Juli wissen, dass zu Weihnachten Rehkeule, Hase oder Fasan auf dem Tisch stehen soll, dann bestellen Sie auch bitte schon im Juli. Das ist für unsere Planung unerlässlich und gibt Ihnen Sicherheit!

In diesem Sinne verbleiben wir mit freundlichen Grüßen und Waidmannsheil, Ihre „Wildprofis“.



**Wildprofi Jagdbetrieb**  
Am Hopfenbruch 41  
18059 Papendorf / OT Groß Stove  
Tel./Fax: 0381 / 400 29 19  
Mobil: 0172 / 301 94 06  
E-Mail: kontakt@wildprofi.de



# Fleisch- und Wildspezialitäten aus der Region



**Wildfleisch  
& Wildwurst  
MEHR „BIO„ GEHT NICHT!**



[www.wildprofi.de](http://www.wildprofi.de)

# Wildfleisch

## Rehwild

**Reh - Keule mit Knochen**

**Reh - Keule ohne Knochen**

**Reh - Rücken mit Knochen und Filet**

**Reh - Rücken ohne Knochen**

**Reh - Blatt mit Knochen**

wie gewachsen

**Reh - Hals mit Knochen**

**Reh - Gulasch, handgeschnitten**

**Reh - Edel-Gulasch aus der Keule**

handgeschnitten

**Reh - Leber**

**Reh - Haxe**

**Reh - im ganzen Stück ohne Decke**

grob zerlegt

## Wildschwein

**Wildschwein - Keule mit Knochen, ab 6 kg**

**Wildschwein - Keule ohne Knochen, im Bratennetz**

**Wildschwein - Rücken-Bratenstück mit Knochen**

ca. 1,5 - 2,5 kg / Stück

**Wildschwein - Rücken ohne Knochen**

**Wildschwein - Nacken-Bratenstück mit Knochen**

ca. 1,5 - 2,5 kg / Stück

**Wildschwein - Nacken ohne Knochen**

**Wildschwein - Kassler-Nacken-Bratenstück mit Knochen**

ca. 1,5 - 2,5 kg / Stück

**Wildschwein - Kassler-Nacken ohne Knochen**

**Wildschwein - Filet**

**Wildschwein - Grillhaxen**

**Wildschwein - Bauch mit Knochen**

**Wildschwein - Bauch ohne Knochen**

**Wildschwein - Leber**

**Wildschwein - Gulasch**

handgeschnitten

**Wildschwein (Frischlinge)**

**im ganzen Stück ohne Schwarte**

grob zerlegt

## Rotwild / Damwild

(Kein Gatterwild)

**Hirsch - Keule mit Knochen ab 10 kg**

**Hirsch - Keule ohne Knochen, im Bratennetz**

**Hirsch - Rücken mit Knochen**

**Hirsch - Rücken ohne Knochen**

**Hirsch - Filet**

**Hirsch - Oberschale**

**Hirsch - Unterschale**

**Hirsch - Nuss**

**Hirsch - Hüftbraten**

**Hirsch - Haxe**

**Hirsch - Gulasch**

handgeschnitten

**Hirschkalbs - Keule mit Knochen ab 6 kg**

**Hirschkalbs - Keule ohne Knochen, im Bratennetz**

**Hirschkalbs - Rücken mit Knochen**

**Wild - Misch-Gulasch**

handgeschnitten

**Wild - Knochen**

**Wild - Rub-Steaks aus Rücken oder Keule vom Hirsch oder Wildschwein**

grillfertig gewürzt mit eigener Gewürzmischung

**Wildfond 1L / Glas**

Echte Wild-Hasen: mit Fell, ohne Fell

Echte Wild-Fasane: mit Federn, ohne Federn

Im Dezember frisch von der Jagd. Bitte rechtzeitig bestellen!

**Gültig ab 01.04.2022**

# Wildwurst & Wildschinken

**Wildschwein-Bratwurst, grob**

**Reh-Bratwurst, grob**

**Gemischte Wild-Bratwurst, grob**

**Wildknacker**

**Reh-Salami**

**Hirsch-Salami**

**Wildsau-Salami**

**Damwild-Salami**

**Wild-Salami**

**Wild-Salami mit Fenchel**

**Mediterrane Wild-Salami**

**Wildsau-Pfeffer-Salami**

**Wild-Edel-Salami**

**Walnuss-Salami**

**Aal-Rauch-Streichmettwurst**

**Rote Wildschwein Grützwurst**

