



Forstbetrieb Berchtesgaden

Preisliste Wildbret:



Rehwild:

Rehkeule	18,00 €/kg
Rehgulasch	12,00 €/kg
Rehwildsteaks aus der Keule, m. Knochen	22,00 €/kg
Rehwildsteaks aus der Lende	39,00 €/kg
Rehrücken ausgelöst	39,00 €/kg
Rehwild-Filet	45,00 €/kg

Rotwild:

Rotwildkeule	18,00 €/kg
Rotwildschulter	12,00 €/kg
Rotwildgulasch	12,00 €/kg
Rotwildsteaks aus der Keule	25,00 €/kg
Rotwildsteaks aus der Lende	39,00 €/kg
Rotwildrücken ausgelöst	39,00 €/kg
Rotwild-Filet	45,00 €/kg

Gamswild:

Gamskeule	18,00 €/kg
Gamsgulasch	12,00 €/kg
Gamswildsteaks aus der Keule, m. Knochen	22,00 €/kg
Gamswildsteaks aus der Lende	39,00 €/kg
Gamsrücken ausgelöst	39,00 €/kg
Gams-Filet	45,00 €/kg

Muffelwild: (je nach Verfügbarkeit)

Muffelkeule	18,00 €/kg
Muffelgulasch	12,00 €/kg
Muffelwildsteaks aus der Keule, m. Knochen	22,00 €/kg
Muffelwildsteaks aus der Lende	39,00 €/kg
Muffelrücken ausgelöst	39,00 €/kg
Muffel-Filet	45,00 €/kg

Grillspezialitäten:

Wildbratwurst	18,00 €/kg
---------------	------------

Schinken / Wurst:

Rehschinken	27,50 €/kg
Rotwildschinken	27,50 €/kg
Gamsschinken	27,50 €/kg
Wildsalami	23,00 €/kg
Gamsknacker	23,00 €/kg
Rotwildknacker	23,00 €/kg

Marmelade:

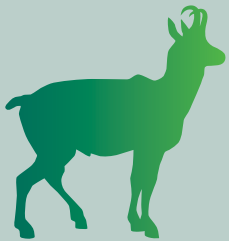
Cranberry-Marmelade klein	3,00 €/St.
groß	4,50 €/St.

DAS REH ...



...ist ein *reiner Pflanzenfresser*, das sich von verschiedensten Gräsern und Kräutern, aber auch von jungen Pflanzenteilen wie Baumknospen ernährt. Rücken, Keule und Filets sollten rosa gegart werden, damit das magere Fleisch nicht zu trocken wird.

DAS GAMSWILD ...



...ist ein *Bergbewohner* und ernährt sich von Gräsern und Kräutern und auch Trieben, Knospen und Blättern. Das Fleisch ist kräftig im Geschmack, sehr zart und schmackhaft, weshalb es zurecht seinen Platz in der gehobenen Küche gefunden hat.

DAS ROTWILD...



...die *größte heimische* Wildart. Das Fleisch des Rotwildes ist eine Besonderheit. Es ist braunrot und feinfasrig. Eignet sich hervorragend zum Braten oder Grillen. Das Einlegen oder Marinieren ist nicht grundsätzlich notwendig.

SIND SIE ...

... auf den Geschmack gekommen?

In unserer neuen Wildboutique am Forstbetrieb Berchtesgaden erhalten Sie frisches Wildbret in küchenfertig vorbereiteten Portionen.

Unser heimischer Wald bietet Reh-, Rot- und Gamswild und als besondere Rarität auch Muffelwild.

Je nach Jahreszeit bekommen Sie bei uns ein umfangreiches Sortiment an Wildfleisch zum Kochen, Braten und Grillen, wie z.B.:

- Steaks und Bratwürste
- Braten oder Gulasch
- Gams-, Reh- und Hirschschinken
- Salami oder verschiedene Wildknacker

WO SIE UNS FINDEN



KONTAKT

Forstbetrieb Berchtesgaden
Am Brandholz 2 1/2
83471 Berchtesgaden

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Donnerstag:
8 – 12 Uhr, 13 – 16 Uhr

Freitag:
8 – 12 Uhr

MEHR BIO GEHT NICHT

Unser Wildbret ist ein gesundes, leckeres und unbehandeltes Lebensmittel, das von heimischen, in ihrem Lebensraum aufgewachsenen Tieren stammt. Tierschutzgerecht erlegt, wird das Wild nach modernsten Hygienestandards zu Wildbret verarbeitet, um höchste Qualität zu garantieren.

GESUND

Wild lebt und ernährt sich in der freien Natur. Daher hat Wildfleisch einen hohen Anteil an Vitaminen und Mineralien sowie einen geringen Fettanteil.

Wild kann ebenso vielseitig zubereitet werden, wie andere Fleischsorten. Ob als traditionelles Wildragout, als feiner Braten, Steak oder Grillgut, Wildbret ist ein schmackhaftes und gesundes Lebensmittel.

Impressum

Bayerische Staatsforsten AöR
Forstbetrieb Berchtesgaden
Am Brandholz 2 1/2
83471 Berchtesgaden
Telefon: +49 8652 9589 0
Email: info-berchtesgaden@baysf.de
www.baysf.de/berchtesgaden
www.baysf.de



PEFC™

Nr. PEFC/0421031/024200000001

*Die Bayerischen Staatsforsten sind PEFC-zertifiziert.
Der vorliegende Flyer ist auf PEFC-zertifiziertem Papier
gedruckt. (PEFC/04-31-2017)*

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



 **BAYERISCHE
STAATSFORSTEN**
Nachhaltig Wirtschaften.

FEINES WILDBRET AUS DEM BAYERISCHEN STAATSWALD

SCHWARZWILD

Das Schwarzwild ist die Stammform unseres Hausschweins. Wildschweine sind Allesfresser, sie ernähren sich sowohl von pflanzlicher wie auch von tierischer Nahrung, darunter Wurzeln, Früchte, Insekten und Mäuse. Das Fleisch ist magerer als beim Hausschwein, Rücken, Keule und Filets eignen sich ganz hervorragend zum Grillen.

ROTWILD

Das Rotwild ernährt sich von Wildgräsern, Kräutern und Obst genauso wie von Trieben und Blättern oder der Rinde von Bäumen. Das Fleisch der Tiere ist sehr schmackhaft und hat eine dunkle, leicht rotbraune Färbung und ist sehr fettarm. Das Fleisch der Jungtiere, auch Kälber genannt, gilt als Delikatesse.



GAMS

Die Gams ist ein Bergbewohner und Wildbret von der Gams deshalb auch nicht überall verfügbar. Sie ernährt sich von Gräsern und Kräutern und auch Trieben, Knospen und Blättern. Das Fleisch ist kräftig im Geschmack, sehr zart und schmackhaft, weshalb es zurecht seinen Platz in der gehobenen Küche gefunden hat.

REH

Das Reh ist ein reiner Pflanzenfresser, das sich von verschiedensten Gräsern und Kräutern und vor allem von Trieben und Baumknospen ernährt. Rehfleisch ist fettarm und reich an Eisen und Vitaminen. Die abwechslungsreiche Nahrung macht Rehfleisch zu einem sehr aromatischen Lebensmittel.



Wildbret ist gesund, denn die Tiere leben und ernähren sich in der Natur. Damit Wildbret auch gut schmeckt, sollten Sie einige Dinge wissen und beachten:

1 RÜCKEN

Der Rücken ist das feinste Stück vom Wild. Er eignet sich bestens zum Braten im Stück oder auch als Steaks oder Medaillons. An der Innenseite des Rückens sitzen die besonders zarten Filets. Gegrillt, gebraten oder geschmort schmeckt der Rücken am besten.

2 KEULE

Die Keule, häufig auch Schlegel genannt, eignet sich hervorragend zum Braten oder Schmoren. Geschnitten gibt die Keule leckere Schnitzel oder Steaks, die man am besten brät oder grillt. In Würfel geschnitten lassen sich aus der Keule sehr schmackhaftes Gulasch, Spieße oder Ragout zubereiten.

3 BLÄTTER

Mit „Blatt“ wird die Schulter bezeichnet. Sie kann mit Knochen im Ganzen oder ausgelöst zubereitet werden. Die Blätter eignen sich am besten für einen saftigen Braten, als Gulasch oder auch zum Schmoren und Grillen.

4 HALS

Der Hals wird auch „Träger“ bezeichnet und hat sehr aromatisches Fleisch. Der Träger eignet sich für Ragout oder Gulasch.

5 RIPPEN

Die Rippen tragen beim Wild verhältnismäßig wenig Fleisch. Sie bieten sich zum Grillen oder zum Braten in der Röhre an und können auch als Wildeintopf oder schmackhafte Suppe zubereitet werden.

6 BAUCH

Der Bauch wird gerne als Ragout oder Rollbraten geschmort bzw. gekocht. Viele Köche verarbeiten die Bauchlappen auch zu Hackfleisch weiter oder nutzen ihn für einen Wildeintopf oder eine Wildsuppe.

Mehr über die Zubereitung von Wild und Rezepte finden Sie in unserem Wildkochbuch.