

## FÜR BESONDERE ANLÄSSE UND UNSERE VIERBEINER

Saisonnell gibt es am Forstbetrieb Kelheim auch besondere Schmankerl im Angebot:

- "Wildboxen" als Geschenkideen zu Weihnachten oder Mitbringsel
- "Grillboxen" zum Ausprobieren unserer Grillspezialitäten
- geräucherten Osterschinken vom Wildschwein

Darüber hinaus bieten wir:

- Gutscheine für jeden Anlass
- Kochbücher zum selber Stöbern oder Verschenken
- Rohfleisch vom Reh, ideal zum "BARFen" für den Hund

### Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich beraten!



### Impressum

Bayerische Staatsforsten AöR  
Tillystraße 2  
93053 Regensburg  
Telefon: +49 (0)941 69 09-0  
Fax: +49 (0)941 69 09-495  
E-Mail: [info@baysf.de](mailto:info@baysf.de)  
[www.baysf.de](http://www.baysf.de)



VERKAUF VON FEINEM  
**WILDBRET**  
AUS DEM BAYERISCHEN  
STAATSWALD



#### ÖFFNUNGSZEITEN:

9 - 12 Uhr Mo - Fr  
14 - 16 Uhr Mo - Do

Telefon: +49 (0)9441 7068-0, E-Mail: [info-kelheim@baysf.de](mailto:info-kelheim@baysf.de)



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.

## Direkte Wildbretvermarktung Forstbetrieb Kelheim

Hienheimer Str. 14, 93309 Kelheim



## WILDSPEZIALITÄTEN AUS DEM STAATSWALD

Am Forstbetrieb Kelheim in der Hienheimer Straße 14 können ganzjährig feine Wildspezialitäten von Reh- und Schwarzwild eingekauft werden. Das Wildbret stammt garantiert aus dem Staatswald rund um Kelheim. Tierschutzgerecht erlegt, mit kurzem Transportweg kommt das Wild an den Forstbetrieb und wird dort nach gesetzlichen Vorgaben sowie strengen Wildbrethygiene-Richtlinien der Bayerischen Staatsforsten zerlegt. Da sich das Wild in freier Natur abwechslungsreich von heimischen Kräutern und Gräsern ernährt, ist das Fleisch besonders geschmackvoll und frei von belastenden Medikamenten. Wildbret hat einen sehr niedrigen Fettgehalt und ist cholesterinarm. Wegen seiner speziellen Eiweißzusammensetzung ist es besonders wohlschmeckend und leicht verdaulich. Sie können also sicher sein, ein absolut hochwertiges und sehr gesundes Lebensmittel zu kaufen.



## WILDWURST VOM BIO-BAUERN UND LECKERES FÜR'S "WILDE GRILLEN"

Unsere Wurst- und Schinkenspezialitäten werden von unserem Partner, dem Naturlandhof Beer in der eigenen Metzgerei hergestellt. Die Wurst wird mit Bio-Schweinebauch aus dem Familienbetrieb von Michael Beer aus Pettenreuth verfeinert und darf dort im eigenem Schlachthaus reifen. Kurze Transportwege der Tiere sind garantiert.

Wir haben im Sortiment:

- Wildbeisser
- Wildsalami
- Jagdwurst im Glas
- geräucherten Wildschweinschinken



Für alle Grillfans haben wir von Mai bis September auch leckere Steaks vom Reh und Wildschwein sowie knackige Grillwürste und Wildburger im Angebot.



## UNSERE PREISE

IN EINZELTEILEN	REH €/kg	Wildschwein €/kg
Schulter ohne Knochen	10,00 €	12,00 €
Rücken ohne Knochen	35,00 €	35,00 €
Filet	35,00 €	35,00 €
Keule ohne Knochen (Unterschale, Nuss)	20,00 €	18,00 €
Keule ohne Knochen (Oberschale/Schnitzel)	-----	25,00 €
Ragout	14,00 €	14,00 €
Steaks Rücken	35,00 €	35,00 €
Steaks Keule	20,00 €	20,00 €
WURSTSPEZIALITÄTEN €/kg		
Wildsalami		27,00 €
Wildbeisser		19,00 €
Jagdwurst im Glas		17,00 €
Wildburger		17,00 €
Grillwürste		17,00 €
Wildschweinschinken		32,00 €
Wildschweinschinken vom Rücken		38,00 €

