

FEINES

WILDBRET

*AUS DEM BAYERISCHEN
STAATSWALD*

ÖFFNUNGSZEITEN

Dienstag und Donnerstag

9 – 12 Uhr / 14 – 16 Uhr

KÜCHENFERTIG PORTIONIERT

*Am Forstbetrieb Kelheim in der
Hienheimer Str. 14, 93309
Kelheim erhältlich!*

TELEFON: 09441 7068-0

E-MAIL: info-kelheim@baysf.de



WILDBRETPREISE

| ART | REH PRO KILO | WILDSCHWEIN PRO KILO |
|-----------------------------|-----------------|-------------------------|
| <i>Schulter mit Knochen</i> | 12,00 € | 12,00 € |
| <i>Rücken ohne Knochen</i> | 35,00 € | 35,00 € |
| <i>Filet</i> | 35,00 € | 35,00 € |
| <i>Keule mit Knochen</i> | 24,00 € | 24,00€ |
| <i>Keule ohne Knochen</i> | 26,00 € | 26,00 € |
| <i>Ragout</i> | 16,00 € | 16,00 € |
| <i>Nacken ohne Knochen</i> | - | 12,00 € |
| <i>Haxen</i> | 8,00 € | 8,00 € |
| <i>Bauchlappen</i> | 5,00 € | 8,00 € |

SAISONELLE SPEZIALITÄTEN

PREISE PRO KILO

| | |
|---|------------------|
| Steaks <i>(Reh und Wildschwein)</i> | ab 21,00 € |
| Wildgrillwürste | 19,50 € |
| Wildburger | 19,50 € |
| Wildsalami | 30,00 € |
| Wildbeisser | 22,00 € |
| Wildschinken | ab 38,00 € |
| Jagdwurst im Glas | 4,50 € pro Stück |
| Wildbolognese im Glas | 7,90 € pro Stück |

Unsere saisonal angebotenen 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 eigenen Schlachthaus reifen. Kurze Transportwege der Tiere sind garantiert.

GRILLFANS AUFGEPASST!

Zur Grillsaison von Mai bis September hat der Forstbetrieb Kelheim auch leckere Steaks vom Reh und Wildschwein sowie knackige Grillwürste und Wildburger im Angebot.

Hinweis:

*Nur solange der Vorrat reicht – Sortiment saisonal unterschiedlich!
Tiefkühlware – ausgenommen Wurstwaren.*