

FEINES
WILDBRET
*AUS DEM BAYERISCHEN
STAATSWALD*

KÜCHENFERTIG PORTIONIERT

VERKAUFSZEITEN

DIENSTAG 9 – 13 UHR & 14 – 17 UHR

MITTWOCH 14 – 17 UHR



Forstbetrieb Sonthofen

Bismarckstr. 1

87527 Sonthofen

Tel.: 08321 66370

www.baysf.de/sonthofen

Preise gültig ab 01.05.2025

REHWILD

PREIS/KILO

| | |
|----------------------------|--------|
| <i>Rücken ohne Knochen</i> | 40,- € |
| <i>Keule mit Knochen</i> | 26,- € |
| <i>Keule ohne Knochen</i> | 28,- € |
| <i>Steaks mariniert</i> | 33,- € |
| <i>Steaks natur</i> | 32,- € |
| <i>Ragout</i> | 20,- € |

ROTWILD

PREIS/KILO

| | |
|----------------------------|--------|
| <i>Rücken ohne Knochen</i> | 45,- € |
| <i>Filet</i> | 52,- € |
| <i>Keule ohne Knochen</i> | 29,- € |
| <i>Steaks mariniert</i> | 36,- € |
| <i>Steaks natur</i> | 35,- € |
| <i>Gulasch</i> | 20,- € |

GAMSWILD

PREIS/KILO

| | |
|----------------------------|--------|
| <i>Rücken ohne Knochen</i> | 45,- € |
| <i>Keule mit Knochen</i> | 28,- € |
| <i>Keule ohne Knochen</i> | 29,- € |
| <i>Ragout</i> | 21,- € |

WILDWURST

(AUS REH- UND ROTWILD GEMISCHT) PREIS/KILO

Wildgrillwurst *weiß* 17,- €

Wildgrillwurst *rot* 17,- €

Bärlauchgriller *weiß* 18,- €

Chili-Käse-Griller *rot* 18,- €

Wildkochsalami *mit Rind* 20,- €

Wildlandjäger *mit Rind* 25,- €

Wildwurzen *mit Rind* 25,- €

Wildbeißer *mit Schwein* 25,- €

Pfefferjäger *mit Schwein* 25,- €

Gamsknacker *mit Schwein* 27,- €

Reh-/Rotwildschinken 45,- €

Wildknochen 2,50 €

Wildfond 4,50€/Glas 380 ml

KOCHBÜCHER

„Wilder Genuss“ 9,50 €

„Wildes Kochen“ *FB Fichtelberg* 14,90 €

„Wildes Grillen“ *FB Fichtelberg* 14,90 €

Die Verfügbarkeit der Wildprodukte ist abhängig von Jagdzeit und Jagderfolg. Außerhalb der Jagdzeit sind eingefrorene Wildteile verfügbar.



Liebe Wald- und Wildfreunde!

Unser Wildbret kommt aus den Revieren des Forstbetriebes Sonthofen. Wir verkaufen Ihnen das Fleisch für den privaten Gebrauch küchenfertig einvakuumiert.

Wild kann im Wesentlichen so zubereitet werden wie „normale“ Fleischsorten, als traditionelles Wildragout, als feiner Braten oder als Steak. Auch in der Sommerküche z. B. als Grillgut kann Wild sehr gut verwendet werden.

Aufgrund seines hohen Anteils an Vitaminen und Mineralien sowie seines geringen Fettgehalts, ist es nicht nur gesund, sondern es schmeckt auch gut und ist sehr bekömmlich.

Wild lebt und ernährt sich artgerecht in freier Natur und liefert damit das natürlich erzeugte „Lebensmittel“ schlechthin. Außerdem trägt seine Verwendung vor Ort zur Stärkung der regionalen Wirtschaftskreisläufe bei.

Am besten, Sie probieren es einfach einmal aus und gönnen sich diesen besonderen Genuss.

Ihr Team vom Forstbetrieb Sonthofen