

Wildbretpreise Lausitzer Seenland gGmbH (Wild aus eigener Jagd aus dem Lausitzer Seenland)

Preise EURO pro kg (inkl.- 7% MwSt) gültig bis 31.12.2017

Sortimente	Rotwild	Stück ca. kg		Rehwild	Stück ca. kg		Schwarzwild	Stück ca. kg	
Ganzes Tier (unportioniert, 3 Tage gekühlt und bei 1-2 ° C gereift)									
in Decke / Schwarte	3,00	50-120		4,00	10-18		2,80	20-90	
ohne Decke / Schwarte und Läufe (mit Haupt)	3,40 (nur ohne Haupt)	35-85		6,00	7-12		3,80	13-65	
ohne Decke / Schwarte (grob zerlegt, nicht vakuumgezogen): 2 Keulen, 2 Blätter, 1 Rücken, 1 Nacken, 2 Dünnungen, 1 Hals, 1 Haupt	6,00			7,00			4,70		
Einzelstücke(portioniert¹)									
Rücken mit Knochen	---	-----		15,00	1,5-2,5	x	---	2,0-3,5	
Rücken mit Knochen vom Jungwild (bis 12 Monate maximal)	15,00	1,5-3,0		17,50	1,2-1,8	x	---	1,0-2,5	
Rückenfilet, Lende ohne Knochen	17,00	1,5-4,0		22,00	0,5-1,0	x	15,00	1,0-2,0	x
Rückenfilet, Lende o. Knochen vom Jungwild (bis 12 Monate maximal)	20,00	0,6-1,0		25,00	0,6-1,2	x	18,00	0,5-1,3	x
Keule mit Knochen	----	4,0-8		15,00	1,0-2,5		-----	3,0-6,0	
Keule mit Knochen vom Jungwild (bis 12 Monate maximal)	11,00	2,5-4,5		16,00	0,8-1,2		10,00	,08-1,5	
Keule ohne Knochen	11,50	2,0-6,0	x	17,00	1,0-2,0	x	15,00	1,0-5,0	x
Keule ohne Knochen vom Jungwild (bis 12 Monate maximal)	13,00	1,5-3		18,00	1,0-2,0	x	13,00	1,0-5,0	x
Schulter nur mit Oberarmknochen (Schmorbraten)	6,00	2,5-5,0		7,80	0,7-1,3		6,50	1,0-3,0	x
Rippchen	3,20	1,0-2,0		-----	-----		4,00	1,0-2,0	
Hackfleisch (auf Wunsch gemischt)	10,00	1,00		10,00	1,00	x	10,00	1,00	x
Schinken Schwarzwälder Art am Stück	18,00			20,00		x	18,00		x
Rückensteaks	23,00			30,00		x	20,00		x
Gulasch	9,50			11,00		x	9,50		x
Backwildschwein (ungespritzt/gespritzt/gebacken)	----			-----		x	4,50 /5,50 / 10,00	13-20	x

¹ (x) momentan vorrätig

*vakuumgezogen, eingeschweißt, tiefgefroren, bis 36 Monate bei -18 °C haltbar