

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

Preise EURO pro kg (inkl.- 7% MwSt) gültig bis 31.03.2022

Sortimente	Rotwild	Stück ca. kg	Rehwild	Stück ca. kg	Schwarzwild	Stück ca. kg
<b>Ganzes Tier (unportioniert, 3 Tage gekühlt und bei 1-2 ° C gereift)</b>						
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	
<b>Einzelstücke(portioniert<sup>1</sup>)</b>						
Rücken mit Knochen	---	-----	15,00	1,5-2,5		
Rücken mit Knochen vom Jungwild (bis 12 Monate maximal)	15,00	1,5-3,0	17,50	1,2-1,8		
Rückenfilet, Lende ohne Knochen	17,00	1,5-4,0	22,00	0,5-1,0	15,00	1,0-2,0
Keule mit Knochen	11,00	2,5-4,5	15,00	1,0-2,5	10,00	,08-1,5
Keule ohne Knochen	11,50	2,0-6,0	17,00	1,0-2,0	15,00	1,0-5,0
Schulter nur mit Oberarmknochen (Schmorbraten)	6,00	2,5-5,0	7,80	0,7-1,3	6,50	1,0-3,0
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	10,00	1,00
Rückensteaks	23,00				20,00	
Gulasch	9,50		11,00		9,50	
Backwildschwein (küchenfertig)	----		-----		6,00	13-25

<sup>1</sup>\*vakuumgezogen, eingeschweißt, tiefgefroren, bis 36 Monate bei -18 °C haltbar