

Wildbretpreise Lausitzer Seenland gGmbH

Preise EURO pro kg (inkl. 7% MwSt) ab 01.04.2022 bis 31.12.2022

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	3,80	50-120	5,00	10-18	3,80	20-80
ohne Decke / Schwarte und Läufe (mit Haupt)	6,50	35-85	7,50	7-12	6,00	13-65
ohne Decke grob zerlegt	7,00		7,50		6,70	
Einzelstücke(portioniert¹)						
Rücken mit Knochen	15,00	1,5-3,0	17,00	1,2-1,8		
Rückenfilet, Lende	20,00	1,5-4,0	21,00	0,5-1,0	19,00	1,0-2,0
Keule mit Knochen	13,50	2,5-4,5	15,00	1,0-2,5	13,40	,08-1,5
Keule ohne Knochen	14,50	2,0-6,0	16,00	1,0-2,0	15,00	1,0-5,0
Schulter nur mit Oberarmknochen (Schmorbraten)	11,00	2,5-5,0	12,00	0,7-1,3	11,00	1,0-3,0
Rippchen	3,20	1,0-2,0	-----	-----	4,00	1,0-2,0
Hackfleisch (auf Wunsch gemischt)	10,00	500 - 600 g	10,00	500 - 600 g	10,00	500 - 600 g
Rückensteaks	23,00		-----		20,00	
Gulasch	10,00		11,00		10,00	
Backwildschwein (küchenfertig)	----		-----		6,00	11-25

¹*vakuumgezogen, eingeschweißt, tiefgefroren, bis 36 Monate bei -18 °C haltbar