



GARANTIERT NATÜRLICH
Wild aus heimischen Wäldern



Maier's Feines Wild – garantiert aus traditioneller Jagd und heimischen Wäldern – schmeckt lecker, ist gesund, besonders mager und fachgerecht verarbeitet. Vier gute Gründe für Sie, sich für unsere Produkte zu entscheiden:

Rehwild*:

▪ Rücken ohne Knochen	31,00 €/kg
▪ Rücken enthäutet mit Knochen	22,00 €/kg
▪ Keule mit Knochen	17,00 €/kg
▪ Braten aus Bug/Blatt/Hals	14,00 €/kg
▪ Braten aus der Keule	20,00 €/kg
▪ Edelgulasch handgeschnitten	15,00 €/kg
▪ Leber am Stück, tiefgefroren	11,00 €/kg
▪ Lende	32,00 €/kg

Wildschwein*:

▪ Rücken mit Knochen	16,00 €/kg
▪ Rücken ohne Knochen	20,00 €/kg
▪ Braten aus Bug/Blatt/Hals	10,00 €/kg
▪ Braten aus der Keule	15,00 €/kg
▪ Vorderkeule mit Knochen	12,00 €/kg
▪ Hinterkeule mit Knochen	15,00 €/kg
▪ Leber am Stück, tiefgefroren	9,50 €/kg
▪ Edelgulasch handgeschnitten	12,00 €/kg
▪ Butterfly-Rücken-Kotelett	17,50 €/kg
▪ Lende	22,00 €/kg

*Je nach Verfügbarkeit jagdfrisch oder jagdfrisch vakuumiert und tiefgefroren.

Fertiggerichte

(tiefgefroren und küchenfertig vakuumiert):

▪ Wildschweinbraten in Wacholdersauce	15,00 €/kg
▪ Wildschweingulasch in feinsten Wildsauce	15,00 €/kg
▪ Edel-Rehgulasch in Pfifferlingsauce	17,00 €/kg
▪ Rehbraten in Preiselbeersauce	18,00 €/kg

Nur solange Vorrat reicht. Keine Haftung für Druckfehler. Wildfleisch ist tiefgefroren ohne Qualitätsverlust mind. 12 Monate haltbar. Das Einfrieren trägt zur Zartheit des Wildfleisches bei.

MAIERSCHWABEN GmbH

Kirchsteige 43, 72296 Schopfloch

Fon: (0 74 43) 17 15 31, Fax: (0 74 43) 17 15 41

info@maierschwaben.de

www.maierschwaben.de