


Wildfleisch ist ein Lebensmittel direkt aus der Natur - nachhaltig & gesund

Unsere Wildspezialitäten sind meisterlich
und mit viel Sinn für guten Geschmack hergestellt:
Sie überzeugen mit einzigartiger Spitzenqualität!



Gesunde Lebensmittel
mit höchstem Anspruch!
Handwerklich traditionell!
Unter anderem erhältlich bei
den Edeka Gebauer Würzburg
oder in der Region Würzburg
bei Schraud & Baumach sowie
in vielen Hofläden
im Ländle.

Wild
manufaktur



Gosbach

Wildbret	kg	€/kg
Rehkeule ohne Knochen, ohne Wade, bratfertig	ca. 1,3 – 1,7 kg	32,90 €
Rehkeule 3er-Schnitt (Ober-, Unterschale, Nuss)	ca. 0,8 – 0,9 kg	34,60 €
Rehschäufele portioniert	ca. 0,350 kg	21,40 €
Rehrücken mit Knochen kurz geschnitten	ca. 1,6 – 2,2 kg	49,90 €
Rehrückenlachse „de Luxe“ ohne Kette, ohne Silberhaut	ca. 0,4 – 0,6 kg	79,90 €
Rehgulasch aus Edelteilen, handgeschnitten	ca. 0,5 kg Pack	22,30 €
Wildschweingulasch aus Edelteilen, handgeschnitten	ca. 0,5 kg Pack	19,30 €
Wildschweinkeule ohne Knochen, ohne Wade	ca. 1,8 – 2,5 kg	24,90 €
Wildschweinkeule 3er-Schnitt (Ober-, Unterschale, Nuss)	ca. 0,5 – 0,9 kg pro Schnitt	29,20 €
Wildschweintrüffel ohne Kette	ca. 0,6 – 0,9 kg	29,90 €
Wildschweinfilet ohne Kette und ohne Spitze	ca. 0,2 – 0,3 kg	36,90 €
Hirschgulasch/Damhirschgulasch aus Edelteilen	ca. 0,5 kg Pack	21,50 €
Hirschkeule/Damhirschkeule ohne Knochen	ab ca. 2,0 kg	20,00 €
Hirschkeule/Damhirschkeule Teilstücke 3er Schnitt	ab ca. 1,0 kg	29,70 €
Hirschrückelachse/Damhirschrückelachse ohne Kette	ab ca. 1,0 kg	44,10 €
Dam-/Hirschkalbskeule ohne Knochen Teilstücke 3er Schnitt	ab ca. 0,7 kg	25,70 €
Dam-/Hirschkalbsrückelachse ohne Kette, ohne Silberhaut	ab ca. 0,7 kg	50,40 €
Wildknochen		5,00 €

	Glas		Dose	
	100 g	140 g	200 g	220 g
Wildleberwurst GOLDMEDAILLE	3,90 €	5,46 €	-	-
Wildschweinpastete	3,90 €	5,46 €	-	-
Wildschweinpastete mit Trüffel	5,90 €	8,26 €	-	-
Wildterriner mit Beerenauslese	3,90 €	5,46 €	-	-
Wildsülze	3,90 €	5,46 €	-	6,90 €
Rehsülze GOLDMEDAILLE	3,90 €	5,46 €	-	-
Hubertusgriebenschmalz*1 GOLDMEDAILLE	3,90 €	5,46 €	-	-
Wildfleischkäse	-	-	3,90 €	-
Wildlyoner mit Gartenkräuter	-	-	5,90 €	-
Wildsalametti Stück ca. 50 g paarweise				4,99 €/100 g
Wildererzipfel Stück ca. 50 g paarweise				4,99 €/100 g
Rehsalami halbe Stücke ca. 200 g				5,99 €/100 g
Hirschsalami Stück ca. 270 g				4,99 €/100 g

Wildspezialitäten

€/kg

Wildschweinsalami luftgetrocknet Stück ca. 270 g	4,99 €/100 g
Rehshinken Stück ca. 200-350 g	7,99 €/100 g
Hirschshinken Stück ca. 600-1000 g	6,99 €/100 g
Wildschweinschinken Stück ca. 200-800 g	6,99 €/100 g
Damhirschsalami halbe Stücke ca. 220 g (Saisonware)	4,11 €/100 g
Damhirschpfefferbeißer Stück ca. 50 g paarweise (Saisonware)	4,99 €/100 g
Damhirschschinken Stück ca. 200-800 g (Saisonware)	5,30 €/100 g
Wildbratwurst tiefgekühlt, Stück ca. 90 g paarweise	1,99 €/100 g
Rehbratwurst tiefgekühlt, Stück ca. 45 g, Pack á 4 Stück	1,71 €/100 g
Wildbratwurst „Rote“ Stück ca. 100 g, Pack á 2 Stück	1,99 €/100 g
Wildmaultaschen tiefgekühlt, ca. 100 g/Stück, Pack á 4 Stück	1,99 €/100 g
Wildburger tiefgekühlt, ca. 100 g/Stück, Pack á 2 Stück	1,99 €/100 g

Wild – Fix & Fertig

€/Glas

Wildschweinedelgulasch in Soße Glas 300 g, Fleischeinwaage 200 g*	8,10 €
Rehedelgulasch in Soße Glas 300 g, Fleischeinwaage 200 g*	8,10 €
Hirschedelgulasch in Soße Glas 300 g, Fleischeinwaage 200 g*	8,10 €
Wildbolognese Glas 300 g	5,65 €
Wildfond Glas 300 g	4,90 €

*Gewichtsverlust durch Erhitzen

Wurstspezialitäten

	Glas		Dose	
	100 g	140 g	200 g	220 g
Hausmacher Blutwurst	1,55 €	2,05 €	2,40 €	-
Hausmacher Bratwurst	1,55 €	2,05 €	2,40 €	-
Hausmacher Leberwurst	1,55 €	2,05 €	2,40 €	-
Hausmacher weißer Presssack	1,55 €	2,05 €	2,40 €	-
Würzburger Weißgelegter oder Rotgelegter	-	-	-	2,90 €
Delikates Schinkeneisbein Glas 300 g				3,80 €
Winzerbratwurst tiefgekühlt, 1 Paar ca. 180 g				1,99 €/100 g
Weinbeißer mit gerösteten Haselnüssen, Paar ca. 130 g				2,05 €/100 g

Gültig ab 01.02.2019. Alle Preise sind inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Verfügbarkeit der einzelnen Wildprodukte und frischem Wildbret kann auf Grund der gesetzlich vorgegebenen Jagdzeiten variieren. Versand nur für nicht kühlpflichtige Produkte. Die Preise für den Versand finden Sie auf unserer Homepage. Eigentumsvorbehalt: Das Eigentum geht erst dann auf den Käufer über wenn der zu zahlende Betrag vollständig beglichen ist.

*1 saisonal erhalten Sie auch Gänsegriebenschmalz 140 g/Glas

Hinweis: Bei einigen Produkten kann die Verfügbarkeit stark schwanken. Dies hängt von der Verfügbarkeit des Fleisches und der Herstellungsdauer des Produktes ab.

Unser Sortiment



Wildleberwurst

- eine salzmilde mit Kräutern gewürzte Leberwurst aus Wildfleisch, extra saftig und fettarm durch die Zugabe von Wurzelgemüse (Sellerie, Zwiebel & Karotten).

Wildschweinpastete

- feine Pastete vom Wildschwein mit Schweineleber und Sahne, mit Butter und Portwein verfeinert, auch mit Trüffel.

Wildterine mit Beerenauslese

- feines vom Wild wird 24 Stunden in Rotwein mit Wildwürze mariniert, mit frischer Schweineleber, Pfeffer, Piment, Vanille und Zimt verfeinert; edle Beerenauslese rundet den herrlichen Geschmack ab.

Wildsülze oder Rehsülze

- bestes gewürfeltes Muskelfleisch vom Wild im eigenen Saft & lecker gewürzt, auch aus reinem Rehwildbret.

Hubertusgriebenschmalz

- weißes vom Wild-, Mangalitz- oder Durcoschwein wird schonend ausgelassen, die Grieben und Zwiebeln sind extra kross gebraten, mit feinen Wildkräutern kräftig abgeschmeckt, saisonal auch Gänsegriebenschmalz.

Wildlyoner

- erhältlich mit Gartenkräutern und saisonal auch mit Bärlauch, reines Wildmuskelfleisch ganz fein zerkleinert, lecker als Wurstsalat – alle Kinder lieben sie!

Wildsalametti

- eine herzhaft Minisalami aus Wild, der **Wildererzipfel** – mit Chili & Rum überzeugt mit einer angenehmen Schärfe.

Wildschweinschinken oder Hirschschinken

- edle Teilstücke aus der Keule oder dem Rücken, mild gesalzen, veredelt mit Wachholder, Pfeffer & Lobeer und leicht geräuchert.

Rehschinken

- beste Stücke aus der Keule: Rehnüsschen und Oberschale, extra mild mit vielen Kräutern gebeizt, leicht geräuchert & zwei Monate luftgetrocknet.

Hirschsalami oder Rehsalami

- herzhaft geräuchert und naturgereift.

Wildschweinsalami luftgetrocknet

- eine milde, naturgereifte Salamispezialität mit mediterranem Charakter.

Wildbratwurst oder Winzerbratwurst

- verschiedene Bratwürste aus bestem Muskelfleisch vom Wild- oder Hausschwein, grob gewolft und je nach Sorte fein mit Kräutern, Wein, Fenchel & Anis abgeschmeckt – jede für sich ist ideal für die Pfanne und den Grill!

Weinbeißer

- leckere Minisalami vom Hausschwein mit gerösteten Haselnüssen.

Würzburger Rot- oder Weißgelegter

- besonders großstückiges Muskelfleisch, lecker & kräftig gewürzt und in Handarbeit in die Dose gelegt.

Hausmacher Blutwurst

- mageres gewürfeltes Muskelfleisch herzhaft gewürzt.

Hausmacher weißer Presssack

- pures Muskelfleisch abgeschmeckt mit Pfeffer, Muskat, Kümmel & Knoblauch.

Hausmacher Leberwurst

- durch die schlachtfrische Verarbeitung einzigartig im Geschmack.

