

Damhirschzucht Mösli, Braunau

Damhirschfleisch 2023

Damhirschfleisch ist ein sehr kurzfasriges, saftiges Fleisch mit tiefem Fettgehalt und hohem Eiweissgehalt. Wegen seiner Zartheit ist es für traditionelle Wildgerichte und zum Grillen bestens geeignet. Erhältlich vakuumverpackt frisch ab Hof von September bis November, oder tiefgekühlt solange Vorrat.

Fleisch / 100 gr.

_____ ½ ausgelöster Rücken (ca. 1100 gr.)	9.00
_____ Entrecote (2 x ca. 180 – 200 gr.)	9.00
_____ Filet (ca. 250 gr.)	9.00
_____ Falsches Filet (ca. 150 gr.)	6.50
_____ Bäggli (für Schnitzel, ca. 900 gr.)	5.80
_____ Schnitzel (Portion à ca. 250 gr.)	5.80
_____ Braten (ca. 800 gr.)	5.20
_____ Geschnetzelttes (Portion à 250 gr.)	4.50
_____ Voressen für Hirschpfeffer (Portion à 500 gr)	3.50
_____ Hirschleber (Portion à 500 gr.)	2.00

Speziell / Paar

_____ Hamburger aus 100% Damhirschfleisch 2 x 130 gr.	16.00
_____ Fleischkäse 500 gr.	9.00

Wurstwaren

_____ Rohwurst (Salsiz)	8.00
_____ geräucherte Puuräschüblig	8.00
_____ Hirsch-Schüblig	7.00
_____ Hirsch-Cervelats	6.00

Alle Preise pro 100 gr. / Paar

Kontaktdaten

Name / Vorname _____

Strasse _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

Mail _____

Damhirschzucht „Mösli“, Braunau
Alex Niedermann
Egglerstrasse 9, 9555 Tobel
079 714 38 88
info@alexniedermann.ch



DAMHIRSCHFLEISCH und mehr!
WWW.DAMHIRSCHZUCHT.CH