



## Preis- und Bestellliste Hirschfleisch

Private 2020

Artikel	Gewicht	Preis	Bestellung
Rücken mit Knochen (ohne Fett)	1,4 - 1,8 kg	56.00 / kg	
Nierstück dressiert (Entrecôte)	0,8 - 1,0 kg	85.00 / kg	
Schnitzfleisch dressiert am Stück	ab 500 gr.	55.00 / kg	
Geschnetzeltes 1a von Hand geschnitten	ab 400 gr.	51.00 / kg	
Pfefferfleisch mager, geschnitten, ohne Knochen, aus Schulter / Brust / Hals gemischt	ab 400 gr.	32.50 / kg	
Hackfleisch mager	nach Wahl	25.00 / kg	
Leber frisch, ganz (solange Vorrat)	0,8 - 1,2 kg	22.00 / kg	
Damhirschpfeffer "Moosblick", fertig gekocht (80% Fleisch, 20% Sauce)	0,5 kg oder 1 kg	30.00 / kg	
Damhirsch-Rohesswurst küchengeräuchert Grüngewicht	250 gr.	8.00 / Stk.	
Damhirsch Landjäger	Pack à 2 Paar	6.00 / Pack	
Damhirsch-Rauchwürstchen zum heiss machen	Pack à 2 Paar	6.00 / Pack	
Hausgemachte Damhirsch-Terrine (Gewicht nach Wunsch)	0,3 - 1,4 kg	46.00 / kg	
Damhirsch-Terrine (im Glas; Haltbar 1 Jahr)	ca. 100 g	9.00 / Glas	

### Besteller

Name:	Vorname:
Adresse:	PLZ / Ort:
Email:	Telefon:

### Bestellung per Post oder Mail an:

Wüthrich-Metzger / Oberdorfstrasse 9 / 3053 Münchenbuchsee  
[info@wuethrich-metzger.ch](mailto:info@wuethrich-metzger.ch)

Bemerkungen:
--------------

Abholung in der Metzgerei Wüthrich: Frischfleisch ab Mitte September / Gekochter Pfeffer ab November