

SCHWAIGER & TOPF

Preisliste 2022

Selbstgemachte Wildgourmet Spezialitäten aus unseren eigenen Revieren

Selbst erlegt und frisch

nicht immer vorrätig und auf Bestellung (nur in den Schusszeiten) oder tiefgekühlt

vom Reh

Rehschlögl (vakuumverpackt ca. 500g) mit Knochen	€ 28,/kg
Rehschlögl (vakuumverpackt ca. 500g) ohne Knochen	€ 34,/kg
Rehschnitzel geschnitten (vakuumverpackt ca. 250g)	€ 45,/kg
Rehrücken im Ganzen mit Knochen (vakuumverpackt ca. 2kg)	€ 48,/kg
Rehrücken ausgelöst (vakuumverpackt ca. 500g)	€ 68,/kg

vom Wildschwein

Wildschwein-Schlögl ohne Knochen (vakuumverpackt ca. 3kg)	€ 34,/kg
Wildschwein Schopf ohne Knochen (vakuumverpackt ca. 2kg)	€ 29,/kg
Wildschweinrücken ohne Knochen (vakuumverpackt ca. 2kg)	€ 44,/kg
Wildschweinlungenbraten (vakuumverpackt ca.1kg)	€ 70,/kg

Selbst erlegt und selbst veredelt

Wildsalami pro Stange (ca. 500 g)	€ 32,
Wildkräutersalami pro Stange (ca. 300 g)	€ 29,
Wildrohwürstel 3-4 Stück (ca. 300 g)	€ 5,90/100 g
Rehschinken verpackt zw. 200–300 g	€ 7,90/100 g
Wildschweinschinken verpackt zw. 200–300 g	€ 6,90/100 g
Wildschweinspeck verpackt zw. 150-300 g	€ 5,50/100 g
Hirschschinken verpackt zw. 200–300 g	€ 7,90/100 g

Selbst erlegt und selbst gekocht

Rehragout im Glas 634 ml	€ 19,50
Wildschweinragout im Glas 634 ml	€ 19,50
Reh Jus im Glas 165 ml	€ 12,
Reh Leberpastete im Glas 165 ml	€ 9,50
Hirschschinken Ravioli 100 Gramm	€ 2,80

Dry Aged Steaks vom Waldviertler Blondvieh, pro kg € 69,--

Aufgewachsen am Bauernhof Reinhard Wimmer in Ostra, im Gebiet geschlachtet, von uns veredelt.

6 Wochen dry aged gereift, stückweise vakuumverpackt, abgepackt von 400 – 1000 Gramm (nicht immer vorrätig)

Gerne nehmen wir Ihre Bestellung telefonisch, per Mail oder über unseren Online-Shop entgegen. Die Abholung erfolgt nach Terminvereinbarung. Bei Vorreservierungen bitten wir, Name und Anschrift zu übermitteln.