




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

Wildbolognese

von Wildschwein, Reh, Hirsch- und Rindfleisch
700g Glas (2-3 Portionen)

Inhaltsstoffe:

70% Wildfleisch, 30% Rindfleisch, Zwiebel, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Zucker, Bio-Reingewürze

Die Bolognese bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.

Dazu passen gut alle Arten von Pasta. Wir empfehlen noch frisch geriebenen Parmesan.




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

Wild-Chili

von Wildschwein, Reh, Hirsch- und Rindfleisch
700g Glas (2-3 Portionen)

Inhaltsstoffe:

70% Wildfleisch, 30% Rindfleisch, Zwiebel, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Zucker, Bio-Reingewürze, Mais, Kidney Bohnen, Chili-Gewürz

Das Chili bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.

Dazu passen gut Ofenkartoffeln, Reis, oder einfach ein knuspriges Baguette.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*




WIR SIND WILD.

Vegetarische Ravioli gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse

500g Schale (3 Portionen)

Inhaltsstoffe:

Mehl, Eier, Blattspinat, Zwiebel, Schafskäse, Knoblauch
Bio-Reingewürze, Kartoffelflocken

Die Ravioli in siedendem Salzwasser gar werden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten). Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und frischen Kräutern schwenken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren. Dazu passt ein bunter Salat.




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

zarter Wildschweinbraten aus den Wittelsbacher Jagdrevieren

mit feiner Wildsauce im Kochbeutel

Inhaltsstoffe:

Wildschweinfleisch, Rotwein, Gemüse, Wildfond, Tomatenmark,

Bio-Reingewürze

Den Wildschweinbraten im Kochbeutel im Wasserbad langsam erhitzen. (ca. 20-25 Minuten)

Dazu passen Kartoffelbeilagen oder Spätzle




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

zarter Rehbraten aus den Wittelsbacher Jagdrevieren

mit Wildrahmsauce im Kochbeutel

Inhaltsstoffe:

Rehfleisch, Wildfond, Rotwein, Tomatenmark,
Bio-Reingewürze

Den Rehbraten im Kochbeutel im Wasserbad langsam erhitzen. (ca. 20 Minuten)
Dazu passen Kartoffelbeilagen, Semmelknödel oder Spätzle




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

Pasta-Sauce Pfifferlinge mit Wildschinken, Salbei und Zitrone

Inhaltsstoffe:

Pfifferlinge, Zwiebel, frischer Salbei, Zitronenabrieb, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Petersilie, Sahne, Weißwein Bio-Reingewürze und unser Wildschinken aus eigener Herstellung.

Zubereitung:

Den Kochbeutel in siedendem Wasser ca. 10 Minuten heiß werden lassen, oder im Topf bei schwacher Hitze und gelegentlichem umrühren erhitzen. Dazu passt jede Art von Pasta, aber auch Semmelknödel oder Risotto. Wir empfehlen dazu noch frisch geriebenen Parmesan und einen bunten Salat.




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

**zartes Wildschweingulasch mit roten Zwiebeln und Paprika,
mediterran abgeschmeckt**

700g Glas (2-3 Portionen)

Inhaltsstoffe:

Wildschweinfleisch, , rote Zwiebeln, Paprika, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Knoblauch, Zucker, Bio-Reingewürze, mediterrane Kräuter

Das Gulasch bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.
Dazu passen gut Tagliatelle mit frisch geriebenem Parmesan, oder Risotto.




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

Feines Rehragout mit gemischten Schwammerln

700g Glas (2-3 Portionen)

Inhaltsstoffe:

Rehfleisch, Zwiebel, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Zucker,
Bio-Reingewürze, gemischte Schwammerl, Sahne

Das Ragout bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.
Dazu passen gut Spätzle oder Kartoffelbeilagen.




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

Zartes Rehgeschnetzeltes mit Rahmschwammerl- oder Wildsauce

ca. 300g / 2 Portionen

Inhaltsstoffe:

Reh-Edelfleisch aus der Keule, Olivenöl, Salz, Zucker,
Bio-Reingewürze

Inhaltsstoffe Saucen:

-Rahmschwammerlsauce

gemischte Schwammerl, Zwiebel, Mehl, Butter, Weißwein, Sahne, Wildjus

-Wildsauce

Trinkwasser, Tomatenmark, Lauch, Sellerie, Karotte, Zwiebel, Rotwein, Bio-Reingewürze

Das Rehfleisch scharf anbraten und direkt mit der beiliegenden Sauce aufgießen. Danach einmal kurz aufkochen lassen, nach Belieben mit Sahne verfeinern und mit Spätzle, Herzoginkartoffeln, oder Rösti servieren.



*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

Bio-Naturkorn-Risotto mit frischen Pfifferlingen

ca. 400g / 2 Portionen als Beilage oder 1 Portion als vegetarisches Gericht

Inhaltsstoffe:

Bio-Naturkornrisotto, (Urgetreide-Mix von Emmer, Einkorn und Dinkel),
Pfifferlinge, Zwiebel, Olivenöl, Weißwein, Salz, Zucker, Sahne,
Parmesan und Bio-Reingewürze

Das Risotto im Kochbeutel in siedendem Wasser ca. 10-12 Minuten ziehen lassen,
anschließend entweder als Beilage, oder als vegetarisches Gericht mit frisch geriebenem
Parmesan servieren.




WIR SIND WILD.

*Unsere feinen
Wildspezialitäten für
Zuhause...*

Ravioli gefüllt mit feinem Wildschmorragout

500g Schale (3 Portionen)

Inhaltsstoffe:

Mehl, Eier, Wildschweinfleisch, Zwiebel, Trinkwasser, Salz,
Bio-Reingewürze, Tomatenmark (A,L,H)

Die Ravioli in siedendem Salzwasser gar werden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten). Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und frischen Kräutern schwenken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren. Dazu passt ein bunter Salat.

Feine Wildgerichte für Zuhause




WIR SIND WILD.

Wildbolognese

von Wildschwein, Reh, Hirsch- und Rindfleisch
ca. 700g Glas (2-3 Portionen) 100g / 1,49 €

Inhaltsstoffe:

70% Wildfleisch, 30% Rindfleisch, Zwiebel, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Zucker, Bio-Reingewürze (L,H)

Die Bolognese bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.
Dazu passen gut alle Arten von Pasta. Wir empfehlen noch frisch geriebenen Parmesan.

Wild-Chili

von Wildschwein, Reh, Hirsch- und Rindfleisch
ca. 700g Glas (2-3 Portionen) 100g / 1,49 €

Inhaltsstoffe:

70% Wildfleisch, 30% Rindfleisch, Zwiebel, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Zucker, Bio-Reingewürze, Mais, Kidney Bohnen, Chili-Gewürz (L,H)

Das Chili bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.
Dazu passen gut Ofenkartoffeln, Reis, oder einfach ein knuspriges Baguette.

Feine Wildgerichte für Zuhause




WIR SIND WILD.

Ravioli mit Wildragoutfüllung

500g Schale (3 Portionen) 8,00 €

Inhaltsstoffe:

Mehl, Eier, Wildschweinfleisch, Zwiebel, Trinkwasser, Salz,
Bio-Reingewürze, Tomatenmark (A,L,H)

Die Ravioli in siedendem Salzwasser gar werden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten). Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und frischen Kräutern schwenken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren. Dazu passt ein bunter Salat.

zarter Wildschweinbraten aus den Wittelsbacher Jagdrevieren

mit feiner Wildsauce im Kochbeutel

ca. 500g (2 Portionen im Kochbeutel) 100g / 2,50€

Inhaltsstoffe:

Wildschweinfleisch, Rotwein, Gemüse, Wildfond, Tomatenmark,
Bio-Reingewürze (H,L)

Den Wildschweinbraten im Kochbeutel im Wasserbad langsam erhitzen (15 Minuten).

Dazu passen Kartoffelbeilagen oder Spätzle

*Feine vorgegarte
Wildgerichte für Zuhause*




WIR SIND WILD.

**zartes Wildschweingulasch mit roten Zwiebeln und Paprika,
mediterran abgeschmeckt**

ca. 700g Glas (2-3 Portionen) 100g / 1,49 €

Inhaltsstoffe:

Wildschweinfleisch, rote Zwiebeln, Paprika, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Knoblauch, Zucker, Bio-Reingewürze, mediterrane Kräuter, (H,L)

Das Gulasch bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.
Dazu passen gut Tagliatelle mit frisch geriebenem Parmesan, oder Risotto.

Feines Rehragout mit gemischten Schwammerln

ca. 700g Glas (2-3 Portionen) 100g / 1,49 €

Inhaltsstoffe:

Rehfleisch, Zwiebel, Tomatenmark, Trinkwasser, Salz, Zucker,
Bio-Reingewürze, gemischte Schwammerl, Sahne (H,L,G)

Das Ragout bei schwacher Hitze im Topf erhitzen und gelegentlich umrühren.
Dazu passen gut Spätzle oder Kartoffelbeilagen.

Vegetarisches Angebot




WIR SIND WILD.

Vegetarische Ravioli gefüllt mit Blattspinat und Schafskäse

500g Schale (3 Portionen) 8,00 €

Inhaltsstoffe:

Mehl, Eier, Blattspinat, Zwiebel, Schafskäse, Knoblauch

Bio-Reingewürze, Kartoffelflocken (A,H,L,G)

Die Ravioli in siedendem Salzwasser gar werden lassen, bis sie an der Oberfläche schwimmen (ca. 5 Minuten). Anschließend in einer Pfanne mit Olivenöl und frischen Kräutern schwenken und mit frisch geriebenem Parmesan servieren. Dazu passt ein bunter Salat