

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 Märkte
oder in der Region Würzburg
bei Schraud & Baumach sowie
in vielen Hofläden
im Ländle.

Wild
manufaktur

Gosbach



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

- bestes gewürfeltes Muskelfleisch vom Wild im eigenen Saft & lecker gewürzt.

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.

Rehshinken

- 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.

