

## Dienstleistungspreisliste

Stand Oktober 2017

### Abdecken & Zerwirken

▶ Trichinenbeschau bei Schwarzwild	17,00 €
▶ Fleischbeschau für Rehwild, Rotwild und Damwild	8,00 €
▶ Abdecken von Rehwild*	30,00 €
▶ Abdecken von Rotwild und Damwild*	40,00 €
▶ Abschwarten von Schwarzwild bis 49 kg*	35,00 €
▶ Abschwarten von Schwarzwild ab 50 kg*	45,00 €

\* Die oben aufgeführten Preise für Abdecken sind inklusive Entsorgung von Haupt, Läufen und Schwarte bzw. Decke.

Die Preise für Abdecken & Zerwirken sind **zzgl.** der gesetzlichen Mehrwertsteuer von 19%.

Für Ihren eigenen Verbrauch bieten wir eine küchenfertige Grobzerlegung an:

- ▶ Jederzeit nach Absprache lieferbar.
- ▶ Sauber aufgebrochen in der Decke anliefern
- ▶ Fleischbeschau und Entnahme der Trichinenprobe durch unseren Tierarzt.
- ▶ Ihr Abschuss ist in fachkundigen Händen
- ▶ Decke und Knochen werden vorschriftsmäßig entsorgt
- ▶ fachgerechte Zerlegung nach Ihren Wünschen
- ▶ Vakuumieren und Auszeichnung der Einzelteile
- ▶ Herstellung von Wildfleischprodukten für Ihren privaten Gebrauch, z.B. Bratwurst, Schinken, Dosen, usw.

## Preisübersicht

### Rehwild/Damwild (zerlegt mit Knochen)

- ▶ abziehen
- ▶ Beschau muss bei uns durch amtlich bestellten Tierarzt erfolgen
- ▶ zerlegt mit Knochen (Hals, Rippen, Blätter, Keulen, Rücken)
- ▶ Decke und Knochen ordnungsgemäß entsorgen
- ▶ Vakuumieren (Hals, Rippen, Blätter, Keulen, Rücken)

pro Stück 59 € zzgl. gesetzl. MwSt. (19%)

### Rehwild/Damwild (zerlegt ohne Knochen)

- ▶ abziehen
- ▶ Beschau muss bei uns durch amtlich bestellten Tierarzt erfolgen
- ▶ komplett entbeint,
- ▶ Decke und Knochen ordnungsgemäß entsorgen
- ▶ Vakuumieren der Portionen nach Ihren Vorgaben (z.B. Gulasch, Braten, Rücken, Steaks, usw.)

pro Stück 69 € zzgl. gesetzl. MwSt. (19%)

### Schwarzwild bis 50 kg (grob zerlegt mit Knochen)

- ▶ abziehen
- ▶ Beschau und Trichinenentnahme muss bei uns durch amtlich bestellten Tierarzt erfolgen
- ▶ grob zerlegt mit Knochen (Hals, Rippen, Blätter, Keulen, Rücken)
- ▶ Decke und Knochen ordnungsgemäß entsorgen
- ▶ Vakuumieren (Hals, Rippen, Blätter, Keulen, Rücken)

pro Stück 75 € zzgl. gesetzl. MwSt. (19%)

## Schwarzwild bis 50 kg (zerlegt ohne Knochen)

- ▶ abziehen
- ▶ Beschau und Trichinenentnahme muss bei uns durch amtlich bestellten Tierarzt erfolgen
- ▶ komplett entbeint
- ▶ Decke und Knochen ordnungsgemäß entsorgen
- ▶ Vakuumieren der Portionen nach Ihren Vorgaben (z.B. Gulasch, Braten, Rücken, Steaks, usw.)

pro Stück 89 € zzgl. gesetzl. MwSt. (19%)

## Schwerere Stücke Schwarzwild sowie Rotwild

Auf Anfrage.

## Wildprodukte

Wir produzieren für Sie auf Wunsch auch Wurst in Gläsern, Bratwürste, Polnische, Schinken, usw.

Preis für die Herstellung (bei gestelltem Material) nach Absprache.

## Weiterverarbeitung

- ▶ Verarbeiten der Abschnitte zu Pasteten, Terrine, Sülze, Rot- und Leberwurst in 200g Dosen bzw. Gläsern, inkl. Dose und Gewürze, 5,00 € / kg Rohgewicht

1 kg Abschnitte an Frischfleisch ergeben ca. 700g fertige Wurstwaren,

- ▶ Verarbeiten des Wildbrets zu Rohwurst (Hirsch-, Reh, Wildschweinsalami, Polnische, Salametti) oder Rohschinken (Hirsch-, Reh-, Wildschweinschinken, auch gerne nach Ihren individuellen Geschmackswünschen), inkl. Gewürze, Därme und Räuchern, vacuumverpackt und etikettiert (Preis, Gewicht, Haltbarkeitsdatum, etc.) 4,50 € / kg Rohgewicht

Trockenverlust bei Salami und Salametti ca. 35%,  
bei Schinken ca. 30%

▶ Extra verrechnet werden	Schweineverarbeitungsfleisch (Einlagefleisch frei von Sehnen und Fett)	4,50 €/ kg Rohgewicht
	Schweineverarbeitungsbauch (kerniger Einlagebauch für Salami und Salametti)	4,90 €/ kg Rohgewicht

Die Weiterverarbeitungspreise sind zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer  
(Dienstleistung 19%, Verarbeitungsfleisch 7%).