

# Zerwirkhaus

Wildbret direkt vom Jäger





# Wildbret

## mehr Bio geht nicht

Mehr Bio als Wildbret geht nicht. Die Jagd ist nach allen internationalen Konventionen als eine Form des Naturschutzes anerkannt und bedeutet nachhaltige Nutzung natürlicher Ressourcen.



Wildbret ist fettarm, reich an hochwertigem Eiweiß, Vitaminen und Spurenelementen. Es bietet beste Qualität und ist zudem äußerst schmackhaft. Unser Wild stammt ausschließlich aus heimischen Revieren

# „Schön streng“

## Deutsche Hygiene Gesetze



Strenge Gesetze und Vorschriften sichern die gesamte Nahrungsmittelkette

Fachgerechtes Versorgen des erlegten Wildes durch den geschulten Jäger

Genau vorgeschriebene Lagerung und Verkauf

Das „Zerwirkhaus“ ist ein bei der Veterinärbehörde angemeldeter und überwachter Wildzerlegebetrieb.

Alles geregelt, lassen sie es sich schmecken





# Angebot

Rehrücken (am Knochen)	20 € / kg
Rehkeule	18 € / kg
Schulter (mit Knochen)	14 € / kg
Rehgulasch (aus Hals und Schulter)	16 € / kg
Reh komplett in der Decke	5 € / kg
Wildschweinrücken (am Knochen)	18 € / kg
Keule	16 € / kg
Schulter (mit Knochen)	12 € / kg
Gulasch	14 € / kg
Wildschwein komplett in der Schwarte	3,50 € / kg
“Ahle Wurst“ vom Wild	10 € / Stracke
Wildschweinbratwurst	6 € / 4 Stück

Das Wildbret ist bratfertig vakuumiert und tiefgefroren. Auf Vorbestellung kann es auch frisch geliefert werden. Andere Wildarten auf Vorbestellung möglich. Fragen sie einfach nach.

## Kontakt:

Ullrich Goetjes  
Platzgasse 14  
34286 Spangenberg

Tel.: 05663/504127  
mobil: 0172 9457165  
e-mail: U.Goetjes@kanzlei-gjb.de