

Schweizer Damhirschfleisch – 100 % Bio  
 Damhirschzucht – vor der Haustüre aufgewachsen  
 Hans und Gabi Saxer mit Michaela und Ivo

**Hirsch-Höckli**

**9452 Hinterforst**

Tel: 071 755 55 35

www.hirsch-hoeckli.ch

Fax: 071 750 02 63

info@hirsch-hoeckli.ch

WhatsApp 079 341 41 61



9452 Hinterforst . Tel. 071 755 55 35

**Spezialität dank Qualität**

Angeboten werden Tiere von ca. 15 Monaten

Kurzfaserig, zart, fettarm

Fleischschaupflicht

Ohne Qualitätseinbusse 1 Jahr gefroren haltbar

Auch als „Grillspezialität“ geeignet, sowie Tischgrill

**Bestellung:**

EDELSTÜCKE für Schnitzel, Geschnetztes usw.	à 46.00 Fr./kg	_____ kg
Pfeffer, Gulasch, Voessen	à 26.00 Fr./kg	_____ kg
Rücken ganz, Kotelettes	à 48.00 Fr./kg	_____ kg
Fondue Bourguignonne (Stücke zum selberschneiden)	à 49.00 Fr./kg	_____ kg
Fondue Chinoise <b>nur Hirsch</b>	à 49.00 Fr./kg	_____ kg
Fondue Chinoise <b>gemischt</b> (Hirsch / Poulet / Schwein)	à 49.00 Fr./kg	_____ kg
<b>Steak, Filet</b> , das Beste vom Hirsch	à 69.00 Fr./kg	_____ kg
Haxen vom Damhirschkalb, butterzart als Schmorbraten	à 21.00 Fr./kg	_____ kg
Leber ca. 300 – 500 gr	à 25.00 Fr./kg	_____ kg

**Unsere Spezialitäten:**

	PAAR	EINZEL
Grillwurstli _____	Fr. 4.00	_____
Pantli _____		Fr. 5.50
Cervelat _____	Fr. 6.00	Fr. 3.00
Schüblig _____	Fr. 7.00	Fr. 3.50
	½ kg	1 kg
Fleischkäse zum Selberbacken _____	Fr. 10.00	Fr. 20.00
Gulasch fertig gekocht _____	Fr. 12.50	Fr. 25.00
Bolognese fertig gekocht _____	Fr. 10.00	Fr. 20.00
Hirschhackfleisch _____		Fr. 20.00

Name, Vorname \_\_\_\_\_

Strasse \_\_\_\_\_

Plz/Ort \_\_\_\_\_

Telefonnummer (wichtig bei Fragen) \_\_\_\_\_

Gewünschtes Lieferdatum \_\_\_\_\_

Datum: \_\_\_\_\_

Unterschrift: \_\_\_\_\_