

Schweizer Damhirschfleisch

Damhirschzucht
Hans u. Gabi Saxer
Hirsch-Höckli
9452 Hinterforst
Tel. 071 755 55 35
Fax. 071 750 02 63

www.hirsch-hoeckli.ch
E-Mail info@hirsch-hoeckli.ch



Spezialität dank Qualität

- Angeboten werden Tiere von ca. 15 Monaten
- Kurzfaserig, zart, fettarm
- Fleischschaupflicht
- Ohne Qualitätseinbusse 1 Jahr gefroren haltbar
- Auch als „Grillspezialität“ geeignet neu bei uns

Top Hit: Gigot (Stotzen) Fr. 46.--

Bestellung: Wildsaison: 2010-2011

EDELSTÜCKE für Schnitzel ,Geschnetzeltes usw.		à 46.- Fr./kg	_____ kg
Pfeffer, Gulasch, Voressen		à 26.- Fr./kg	_____ kg
Rücken ganz, Kotelettes		à 48.- Fr./kg	_____ kg
Fondue bourguignonne oder chinoise		à 49.- Fr./kg	_____ kg
Steak, Filets , das Beste vom Hirsch		à 69.- Fr./kg	_____ kg
Fleischkäse zum Selberbacken in ca. 1kg schwerer Aluform		à 20.- Fr./kg	_____ kg
Ganze Tiere ca. 30 kg (ausgeweidet im Fell ohne Kopf)		à 16.- Fr./kg	_____ kg
Grillwürstli		4.- Fr./Paar	_____ Paar
Pantli		5.50 Fr./Stück	_____ Stück
Cervelat		5.- Fr./Paar	_____ Paar
Schüblig		6.- Fr./Paar	_____ Paar
Leber ca.300-500 gr		à 25 Fr./kg	_____ kg.
Neu: Gulasch fertig gekocht	½ kg Portion	12.50 Fr./Portion	_____ Port
Neu: Gulasch fertig gekocht	1 kg Portion	25.- Fr./Portion	_____ Port
Neu: Bolognaise fertig gekocht	½ kg Portion	10.- Fr./Portion	_____ Port
Neu: Bolognaise fertig gekocht	1 kg Portion	20.- Fr./Portion	_____ Port
Neu: Hirsch Hacksteak, Hackbraten	1 kg Portion	20.- Fr./Portion	_____ Port

Das Fleisch kann bei uns nach Wunsch selbst vakuumiert werden!

Name, Vorname: _____

Strasse: _____

Plz/Ort: _____

Gewünschtes Lieferdatum: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____