

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, Geschnitzeltes 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 nur Hirsch	à 49.00 Fr./kg	_____ kg
Fondue Chinoise gemischt (Hirsch / Poulet / Schwein)	à 49.00 Fr. /kg	_____ kg
Steak, Filet , 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
Hamburger 100% Hirschfleisch _____	Fr. 6.00	_____ Fr. 3.00
Grillwürstli _____	Fr. 5.00	
Pantli _____		_____ Fr. 6.000
Cervelat _____	Fr. 7.00	_____ Fr. 3.50
Schüblig _____	Fr. 8.00	_____ Fr. 4.000
	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. 10.00	_____ Fr. 20.00

Name, Vorname _____

Strasse _____

Plz/Ort _____

Gewünschtes Lieferdatum _____

Datum: _____

Unterschrift: _____