Wildsaison

Wild- & Geflügelspezialitäten

Waidmannsdank!

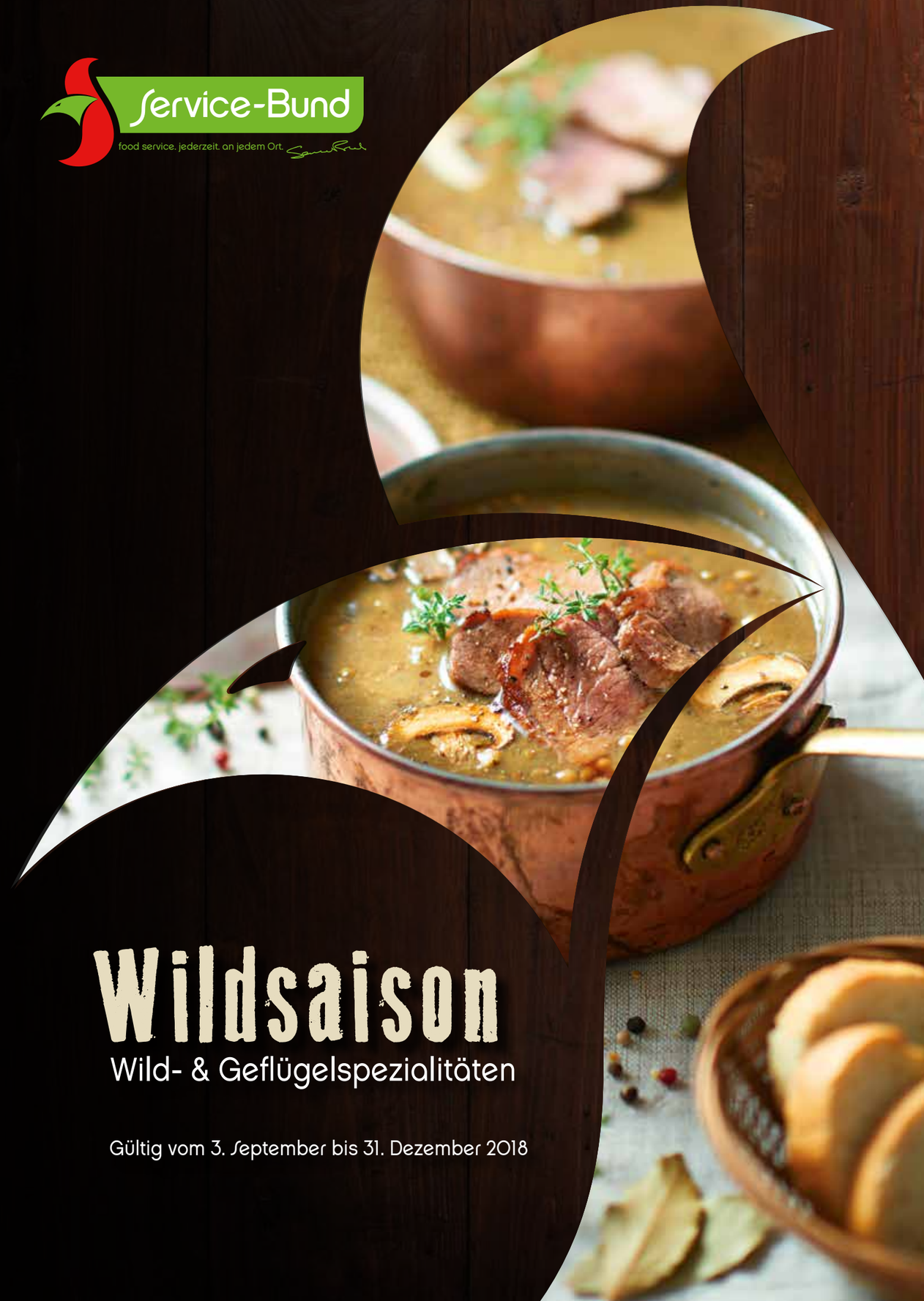
Wildfleisch liegt voll im Trend:
Die Tiere verbringen ihr Leben in der freien Natur, ihr Fleisch ist fettarm, zart und sehr aromatisch. Neben klassischen Tellergerichten eignet sich Wildfleisch hervorragend zum Grillen, für edle Burgerkreationen oder kreatives Streetfood wie Wild-Hotdogs oder Sandwiches. Mit dem Wildfolder 2018 haben wir für Sie eine Auswahl an hochwertigen Wildprodukten zusammengestellt, die von korrespondierenden Weinen und Beilagen-Inspirationen ergänzt wird.
Waidmannsheil!

Service-Bund GmbH & Co. KG
Friedhofsallee 126 • 23554 Lübeck
Tel.: 0451/ 49952-0
Fax 0451/ 4995232
info@servicebund.de
www.servicebund.de
www.facebook.com/service.bund

08/18 K28 AP

Unsere freibleibenden Angebote in Euro verstehen sich frei Haus, exklusive Mehrwertsteuer (solange der Vorrat reicht). Irrtum vorbehalten.

Service-Bund
food service. jederzeit. an jedem Ort.



Wildsaison

Wild- & Geflügelspezialitäten

Gültig vom 3. September bis 31. Dezember 2018

Wildfleisch hat immer Saison – nur die Zubereitung ist saisonabhängig

Inhalt

	Seite
Hirsch	4 - 5
Reh	6
Hase & Kaninchen	7
Wildschwein	8
Geflügel	9
Schinken & Speck	10
Gefüllte Pasta	10
Beilagen	11
Gemüse, Pilze & Obst	12
High Convenience	13
Wein	14 - 15

Rezept

Melonen-Wildkräuter-Salsa	3
Gewürz-Tabelle	15

Ganz schön wild:
Ein saftiges Hirschgulasch, eine deftige Wildschweinkeule oder ein zarter Rehrücken - Wildgerichte haben hierzulande Tradition und sind sehr beliebt. Was zum Wild zählt, bestimmt in Deutschland das Bundesjagdgesetz. Durch die sehr ursprüngliche Lebensweise von Wildtieren zeichnet sich ihr Fleisch durch ein besonderes Aroma aus. Es ist äußerst fettarm und reich an Mineralstoffen, Vitamin B2 sowie Eisen, Zink und Selen. Argumente, aufgrund derer Wildfleisch auch bei jungen und urbanen Zielgruppen immer beliebter wird.
Neben dem großen Burger-Trend wird jetzt auch auf Wildspezialitäten zum Grillen gesetzt. Passend dazu präsentieren wir ein Salsa-Rezept speziell für Wildfleisch. Reh- und Hirschfleisch empfehlen wir zum Grillen, genauso wie die meisten Teilstücke vom Wildschwein oder die Wildschweinbratwurst, die auf Seite 8 zu finden ist.
Ob nun klassisch oder trendorientiert - der Service-Bund Wildfolder liefert die passenden Produkte und Ideen rund um das Thema Wild.

Primitivo Salento,
trocken „Feudo Bannera", IGT
Castelfeder & Partner

dieser kräftig rubinrote Wein ist voll und samtig im Geschmack mit einem dichten weinigen Bukett, kräftig und samtig. Ein passender Begleiter zu kräftigen, würzigen Vorspeisen und Wildgerichten. 13,5 vol.%

46669, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,20**

Angaben zu Zusatzstoffen, Allergenen und weiteren Inhaltsstoffen finden Sie in unserem Service-Bund Webshop sowie auf den Produktverpackungen.

Der Dip-Tipp von Josef Maier:

Melonen-Wildkräuter-Salsa

Zutaten:

½	Honigmelone
¼	Wassermelone
2	Fleischtomaten
2	Schalotten
3 EL	Waldhonig
3 EL	Walnussöl
1	Limette
	Salz, schwarzer Pfeffer, Wildkräuter

Zubereitung:
Fleischtomaten schälen, entkernen und mit Melone und Schalotten in kleine Würfel schneiden. Das Ganze mit Waldhonig, Walnussöl und Limettensaft marinieren und mit Salz, Pfeffer und den Kräutern abschmecken. Am besten über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.

Dazu empfehlen wir:

TK Bohnenröllchen im Speckmantel S.12

TK Hirschkeulen S. 4

© Maier-Wild

„Wild grillen" im Trend

Wer denkt, Wild hätte auf dem Grill nichts verloren, der irrt. Wild-Fans schwören auf butterweiches Reh oder aromatische Hirsch-Spieße vom Grill. Im Grunde kann es ähnlich zubereitet werden wie Rind oder Lamm. Wildfleisch ist etwas magerer und sollte deswegen vorsichtig gebraten werden. Eine gängige Methode beim Grillen ist auch das Umwickeln mit Speck. So schützen Sie das Fleisch und verleihen ihm einen aromatischen Geschmack.
Wild marinieren: Um Wild besonders mürbe zu machen, kann es am Vortag beispielsweise in eine Marinade aus Wacholderbeeren, Thymian, Pfeffer und Lorbeerblätter eingelegt werden. Bei Jungtieren sollten Sie dies vermeiden, da es so den charakteristischen Eigengeschmack verliert.
Wildschwein grillen: Wer sich erst langsam dem Wildfleisch nähern möchte, der sollte Wildschwein in größeren Stücken, als Kotelett oder auf Schaschlik-Spießen grillen. Dieses ist dem Fleisch des gezüchteten Hausschweins sehr ähnlich und kann wie normales Schweinefleisch zubereitet werden.
Wildfleisch grillen und Saucen: Verwenden Sie Stücke aus Rücken- oder Brust-Bereich, die zum Kurzbraten geeignet sind. Daneben können Sie sich auch bei den Saucen beispielsweise mit einer Variation aus Preiselbeerkompott und Sahnemeerrettich zu dem Wild reichen.

TK Hirschfilets

– Stückgewicht ca. 150 - 800 g –
besonders zarte Filets vom Hirsch, mit feinem Aroma

45874
Ktn. ca. 6 kg **kg 33,99**

TK Hirschrouladen,
mit Pfifferlingfüllung

– Stückgewicht ca. 200 g –
ein starker Fleischmantel (ca. 150 g), aus der frischen Hirschkeule geschnitten, gefüllt mit kleinen Pfifferlingen, Zwiebeln, Speck, Sauerrahm und Gewürzen

55856, Ktn. 6 kg (6 x 5 Stück) **St. 3,99**
(Ktn. 119,70/Tray 19,95)

TK Hirschbratwurst

– Stückgewicht ca. 100 g –
durch den kräftigen Geschmack eine wahre Delikatesse, hervorragend geeignet für gemischte Grillplatten

84965, Ktn. 6 kg (12 x 5 Stück)
St. ca. 1,199
(kg 11,99)

TK Hirschburger Patties,
roh

– Stückgewicht ca. 180 g –
nur edle Teilstücke aus dem Hirschrücken-, der Hirschkeule, Hirschschulter, Hirschnacken und Hirschbrust werden für diesen hochwertigen Burger verwendet, eine Spezialität für das besondere Grillvergnügen

103770, Ktn. ca. 4,5 kg (ca. 25 Stück)
St. ca. 2,87
(kg 15,99)

TK Hirsch-Edelgulasch
„Extra"

– Würfelgewicht ca. 35 g –
nur aus der Schulter, handgeschnitten, saftig und zart, ohne Fett und Sehnen

48126, Ktn. 4 x 2,5 kg
kg 12,99

SALENTEIN

Salentein Portillo Cabernet Sauvignon, trocken,
Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien
wunderbar ausgewogener Cabernet, der mit Aromen von Pfeffer, Eukalyptus, etwas Kakao, Cassis und Himbeeren begeistert. Am Gaumen kräftig, dabei ausgewogen und sehr geschmeidig. 13,5 vol.%

110986, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**

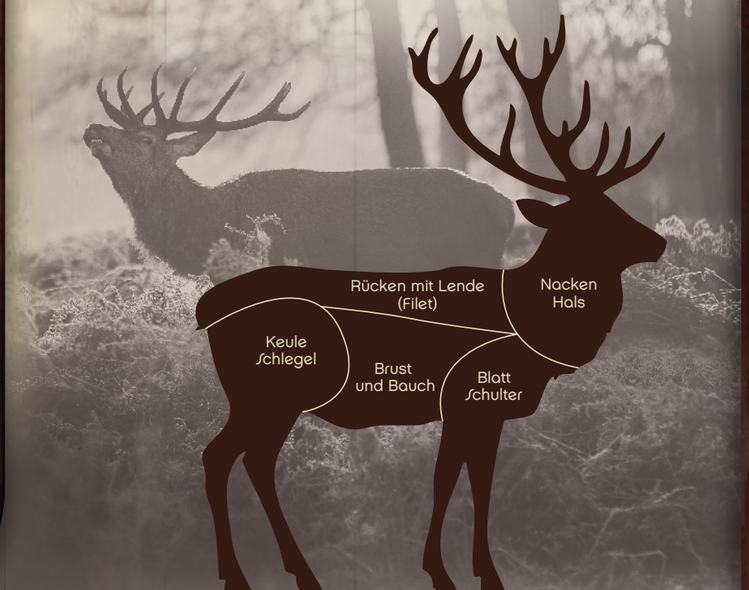
TK Hirschkeulen,
mit Knochen
aus Neuseeland, mit dem charakteristischen, feinen Wildgeschmack.

mit Knochen
Ein preiswerter Wildbraten für Gastronomie und Großküche
– Stückgewicht 7 - 12 kg –
45871, Ktn. ca. 22 kg **kg 9,99**

ohne Knochen
Gut portionierbar, da ohne Knochen
– Stückgewicht 7 - 12 kg –
54171, Ktn. ca. 20 kg
kg 11,99

TK Hirschkeulen,
4-er Schnitt, ohne Knochen
vier Stücke aus der Keule (Ober- und Unterschale, Kugel und Hüfte), einzeln ausgelöst. Ideal für die klassische Wildküche. Reines Schnitzelfleisch, abfallfrei in der Zubereitung

45872, Ktn. ca. 7 - 10 kg
kg 13,99



Rotwild vs. Damwild

Wie unterscheidet sich Rot- von Damwild? Beide Arten gehören zur Familie der Hirsche. Das Damwild ist schlichtweg kleiner und leichter (ca. 65-100 kg, deutsches Rotwild hingegen 100-110 kg) und röhrt nicht ganz so imposant. Charakteristisch für den Damhirsch sind zudem die weißen Flecken auf dem Fell sowie sein weißer Bauch und die weiße Beininnenseite. Im Vergleich dazu erkennt man Rotwild an einem braun-roten Fell, einer breiten Brust, dem langen, schlanken Hals sowie bei den männlichen Hirschen an einem sehr verzweigten Geweih (männliche Damhirsche haben ein schaufelförmiges, weniger verzweigtes Geweih). Geschmacklich ist das Fleisch vom Damwild etwas zarter, das vom Rotwild hingegen zeichnet sich durch ein ausgeprägteres Wildaroma aus.

Jagdzeiten Rotwild: August bis Januar
Damwild: September bis Januar

TK Hirschbraten,
von erfahrenen Wildmetzgern abfallfrei zugeschnittene Bratenstücke aus der dicken Schulter

aus der Schulter
– Stückgewicht 1,5 - 3 kg, vakuumverpackt –
54170, Ktn. ca. 10 kg
kg 11,99

aus der Keule
– Stückgewicht 1,5 - 3 kg, vakuumverpackt –
103541, Ktn. ca. 10 kg **kg 12,99**

Jagdzeiten Reh: Mai bis Januar

TK Rehkeulen,
mit Knochen
von frischen Rehen, nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt

mit Knochen

10,99– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg –

45868, Ktn. ca. 5 - 9 kg **kg 10,99**

ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg –

81926, Ktn. ca. 7,5 kg

kg 13,99

TK Rehrücken,

blank bis auf die Silberhaut, schmal geschnitten. Ein Top-Zuschnitt für die gehobene Gastronomie

mit Knochen

– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg –

45870, Ktn. ca. 7 - 10 kg **kg 23,99**

ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 1,3 - 2,5 kg –

63689, Ktn. ca. 7 - 10 kg

kg 34,99

TK Reh-Edelgulasch,
aus Blatt und Nacken

– vakuumverpackt –
ein mageres Gulasch, nur aus Nacken und Schultern. Handgeschnitten von europäischen Rehen. Nach höchsten Qualitätsvorgaben im zertifizierten Betrieb zerlegt

50295, Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 14,99**

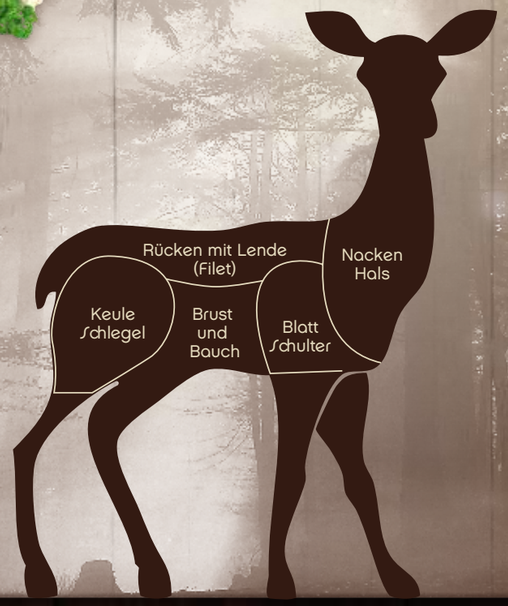
Bischoffinger & Endinger

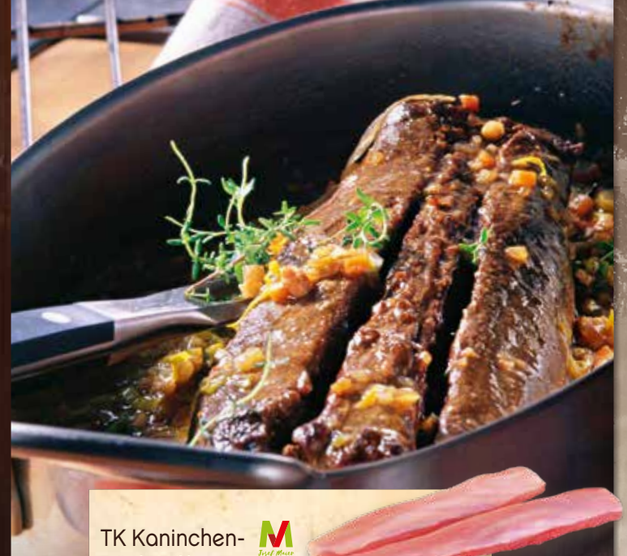
Spätburgunder Rotwein Tradition, trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA

feinherber Duft mit Aromen von reifen Kirschen und Schokolade. 13 vol.%

74551, Ktn. 6 x 0,75 Liter

Fl. 4,90





TK Kaninchen-Rückenfilets

– Stückgewicht ca. 80 - 100 g –
abfallfrei parierte Rückenfilets, ohne Haut. Das Fleisch ist zartrosa

56423, Ktn. ca. 10 kg **kg 11,99**

TK Kaninchenkeulen,
mit Knochen

– Stückgewicht 225 - 275 g –
dieser Trendartikel ist fett- und cholesterinarm, somit auch für die Diätküche geeignet. Praktische Schmorkeule für mediterrane Gerichte

43297, Ktn. ca. 10 kg **kg 6,99**

TK Hasenkeulen,
mit Knochen, ungespickt

– paarweise vakuumverpackt = 800 - 900 g –
eine ziemlich exakte Kalibrierung ermöglicht eine genaue Kalkulation

70545, Ktn. 10 kg

kg 9,99

Reh, Kaninchen und Hase

Eher süßlich im Aroma und von zarter Konsistenz: Reh, Kaninchen und Hase sind besonders zu festlichen Gelegenheiten sehr beliebt. Das Fleisch vom Reh ist mager und etwas heller als das vom Hirsch. Besonders frisch im Geschmack und zart ist das Fleisch von jungen Tieren bis drei Jahren. Rücken und Keule sind gut zum Braten und Grillen geeignet, während sich Hals- und Brustfleisch perfekt für Schmorgerichte wie Ragout einsetzen lassen. Ein küchenfertiger Hase wiegt 2,3 bis 2,6 kg. Hasenfleisch hat ein zartes Wildaroma und man erkennt es an seiner rotbraunen Farbe. Rücken und Keule gehören zu den beliebtesten Teilstücken und werden am besten geschmort oder gebraten serviert. Kaninchen sind deutlich kleiner, sie wiegen meist unter 2 kg. Da das Fleisch der kleinen Säugetiere sehr empfindlich ist, sollten hohe Temperaturen und zu scharfes Anbraten vermieden werden, damit der vorzügliche, süßliche Geschmack nicht zerstört wird. Besonders gut harmoniert das Fleisch von Reh, Kaninchen und Co. mit fruchtigen Aromen wie denen von Preiselbeeren oder erdigen Aromen, wie bei Pilzen.

Jagdzeiten Hase: Juli / August

TK Hasenrückenfilets,
ohne Silberhaut

– Stückgewicht 100 g+ –
fein parierte Rückenfilets von schweren Wildhasen. Das magere Fleisch ist sehr feinfaserig, saftig, mit intensiv roter Färbung und im Geschmack wildtypisch ausgeprägt

43254, Ktn. 6 kg (ca. 48 - 60 Stück)

kg 34,99

Wildschwein

TK Wildschweinbratwurst

– Stückgewicht ca. 100 g –
durch den kräftigen Geschmack eine wahre Delikatesse, hervorragend geeignet für gemischte Grillplatten

101822, Ktn. 10 kg (20 x 5 Stück) **St. ca. 1,099**
(kg 10,99)

TK Wildschweinrücken, ohne Knochen

– Stückgewicht ca. 2 kg, vakuumverpackt –

original europäischer Herkunft. Gut als Steakfleisch geeignet. Das edelste Stück vom Wildschwein

55941, Ktn. ca. 10 kg (ca. 5 Stücke)
kg 11,99

TK Wildschweinkeulen,

im EG-Zerlegungsbetrieb aus frischen Wildschweinen zugeschnitten, mit dem typisch kräftigen Wildgeschmack

ohne Knochen

– Stückgewicht 2,4 - 6 kg –

43227, Ktn. ca. 15 - 20 kg **kg 8,99**

mit Knochen

– Stückgewicht 3 - 8 kg –

45930, Ktn. ca. 15 kg **kg 6,99**

TK Wildschwein-Frischlingskeulen, mit Knochen

– Stückgewicht 1,5 - 3 kg, vakuumverpackt –

eine zarte Keule mit herzhaftem Geschmack, im EG Zerlegungsbetrieb aus frischen europäischen Wildschweinen von erfahrenen Metzgern zugeschnitten

81026, Ktn. ca. 10 - 20 kg **kg 6,99**

Jagdzeiten Wildschwein: Juni bis Januar

TK Wildburger, roh

– Stückgewicht 160 g –
handmade, aus stückigem, saftigen Wildschweinefleisch, fein abgeschmeckt mit Kristall-Natursalz, schwarzem Pfeffer, Thymian, Oregano und Jalapeno. Wie hausgemacht! Die schmackhafte Alternative zum herkömmlichen Hamburger

102472, Ktn. 1,92 kg (2 x 6 Stück)
St. 2,49
(Ktn. 29,99)

TK Wild-schweinroll-braten, im Bratennetz

– Stückgewicht ca. 1,6 kg –
aus mager zugeschnittenen Schultern, ohne Wade, von europäischen Wildschweinen

59000, Ktn. ca. 8 kg **kg 9,99**

Wildschwein-edelgulasch, gewürfelt

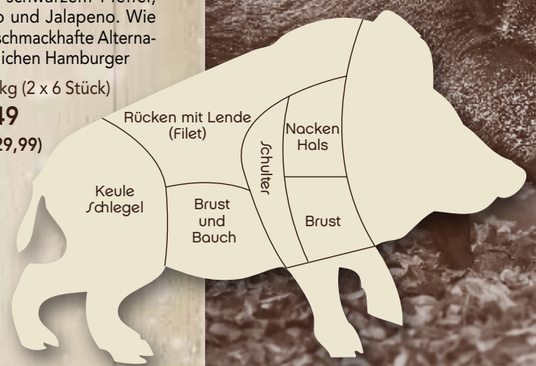
aus Blatt und Wade, herrlich aromatisches Fleisch

48759, Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 9,99**

TK Wildgulasch, gewürfelt

dieses handgeschnittene, sehr magere Gulasch ist eine preisgünstige Alternative für die Wildkarte

84358, Ktn. 4 x 2,5 kg **kg 7,99**



TK Frz. Barbarie-Entenbrustfilets, ohne Knochen

– paarweise vakuumverpackt = 600 - 800 g –
trocken geschlachtet, von weißfiedrigen Tieren, mit Haut, ohne Knochen. Ideal zum Braten oder Grillen, wobei die dicke, aufliegende Fettschicht mit einem scharfen Messer rautenförmig eingeritzt wird. Dadurch zieht sich das Fett nicht zusammen und die Entenbrust bleibt in ihrer schönen Form

67914, Ktn. 5 kg **kg 9,99**

weiblich **Frisch**
– Stückgewicht ca. 200 g –
113809, Ktn. ca. 6 kg (15 x 2 Stück)
kg 13,49

männlich **Frisch**
– Stückgewicht ca. 340 g –
Die männliche Barberie Entenbrust ist deutlich größer als die weibliche.
113810, Ktn. ca. 4,76 kg (7 x 2 Stück)
kg 11.95

Jagdzeiten Geflügel: Oktober bis Januar

TK Frz. Barbarie-Entenkeulen

– paarweise vakuumverpackt = 600 - 800 g –
trocken geschlachtet, von weißfiedrigen Tieren, mit Haut, mit Knochen

70421, Ktn. 5 kg **kg 4,99**

Geflügel

TK Perlhuhnbrust „Supreme", mit Haut

feines Brustfilet von jungen Perlhühnern aus Frankreich, mit dem ersten Glied des Flügels. Deutlich dunkleres und saftigeres Fleisch als von herkömmlichen Hühnern. Im Geschmack wie Wildgeflügel.

– Stückgewicht ca. 180 - 220 g –
54593, Ktn. ca. 5 - 7 kg **kg 11,99**

Frisch
– Stückgewicht ca. 170 g –
113806, Ktn. ca. 6,12 kg (18 x 2 Stück) **kg 11,49**

TK Fasanenbrustfilets, ohne Haut

– Stückgewicht ca. 80 - 170 g –
ohne Knochen, mit dem klassischen Geschmack von Wildgeflügel

76711, Ktn. 10 x 1 kg **kg 11,99**

TK Maishähnenbrust, Supreme

– Stückgewicht ca. 180 - 220 g –
feines Brustfilet von jungen Maishühnern mit dem ersten Glied des Flügels, eine beliebte Geflügelvariation aus Frankreich. Schöne gelbe Färbung durch die Fütterung von Mais und köstlich im Geschmack.

81321, Ktn. ca. 5 kg **kg 7,99**

Frisch
– Stückgewicht ca. 190 g –
schöne gelbe Färbung durch die Fütterung von Mais und köstlich im Geschmack.

113807, Ktn. ca. 6,08 kg, (8 x 4 Stück)
kg 7.49

Wildschinken vom Hirsch, geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 - 1000 g –
aus frischer Hirschkeule, trocken gesalzen und in erlesenen, wildspezifischen Gewürzen gereift. Anschließend über Buchenholz geräuchert. Auszeichnung durch DLG 2011 Goldmedaille

55857, Ktn. 1 Stück

kg **29,99**

Delikatesse und Aromahüter

Je nach Wildart und Teilstück liegt der Fettgehalt von Wildfleisch zwischen ein und acht Prozent. Insbesondere beim Braten in Pfanne und Ofen kann das Fleisch deshalb schnell austrocknen. Früher war das Spicken des Fleisches mit fettem Speck Tradition. Da hierfür kleine Schnitte ins Fleisch gemacht werden mussten, trat beim Garen meist zu viel Fleischsaft aus und das Fleisch wurde zäh. Deshalb wird heute von vielen Küchenprofis das Lardieren favorisiert: Hierbei wird das Fleisch mit fettem oder durchwachsenem Speck umwickelt.

TK Entenbrust, geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, danach 24 Stunden langsam auf Buchenholz kalt geräuchert. Ideal als Zugabe zu gemischtem Salat, als feine Brotmahlzeit oder auch mit Käse und Melone

46686, Ktn. 12 Stück kg **27,95**

TK Gänsebrust, geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 g –
mit feinem Geschmack, nach elsässischer Tradition zubereitet. Gewürzt mit Salz und 13 verschiedenen Gewürzen, danach 24 Stunden langsam auf Buchenholz kalt geräuchert. Ideal zu gemischtem Salat, als feine Brotmahlzeit im Herbst und Winter oder zu Käse und Melone

46687, Ktn. 12 Stück kg **26,95**

Wildschinken vom Wildschwein, geräuchert

– Stückgewicht ca. 300 - 1000 g –
von deutschen Wildschweinen, aus der Wildschweinkeule, im Schinkennetz. Fein zugeschnitten, trocken gesalzen und gewürzt. Über Buchenholzspänen geräuchert. Auszeichnung durch DLG 2011 Goldmedaille

86344, 1 Stück kg **28,99**

Als Vorspeise: ca. 80 g oder ca. 4 Ravioloni und als Hauptspeise: ca. 150 g oder ca. 8 Raviolacci

Pasta auch im Hauptgang

Als „primi piatti" werden Pasta-Gerichte in Italien oft vor dem eigentlichen Menüfavoriten, dem Fleisch, serviert. Dank dieser Kreationen wird der Pasta-Teller jedoch zu mehr als einem bloßen Nebendarsteller – und kann im Hauptgang mit einem guten Stück Fleisch mithalten. Soll der Fokus trotzdem auf dem Wild liegen, machen sich die Raviolacci „Kastanie" als vegetarische Variante ausgezeichnet auf dem Vorspeisenteller.

TK Ravioloni „Chervo", vorgekocht

– Stückgewicht 18 g –
rechteckige Teigtasche mit einer Füllung aus Hirschfleisch-Brassato (geschmortes Hirschfleisch)

87597, Ktn. 3 kg (ca. 165 Stück)

Ktn. **16,47**
(kg 5,49)

TK Raviolacci „Kastanie", ungegart

– Stückgewicht 18,3 g –
kleine eckige Teigtasche mit einem Füllungsanteil von 45 % aus gegarten Kastanien, Ricotta und Parmigiano Reggiano D.O.P.

90277, Ktn. 3 kg (ca. 163 Stück)

Ktn. **19,98**
(kg 6,66)

Frischer Kloßteig, halb & halb

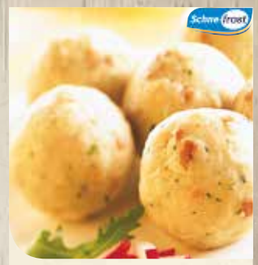
wohlschmeckender Kloßteig von ausgesuchten Speisekartoffeln aus kontrolliertem Vertragsanbau, 1 kg ergeben 14-20 Klöße

102570, Ktn. 5 x 2,5 kg

Btl. **3,69**
(kg ca. 1,476)

Kartoffeln, Knödel und Spätzle: Garantiert nicht langweilig

Typisch deutsch – das sind neben Bier und Brot vermutlich Kartoffeln. Nicht ohne Grund hat sich die Knolle über Jahrzehnte zu einem Klassiker auf dem Beilagen-Teller etabliert. Ob als Schupfnudeln, Rösti oder Kroketten: Dank ihrer verschiedenen Zubereitungsformen wird die Kartoffel nie langweilig. Durch ihren weichen Geschmack stiehlt sie dem Fleisch nicht die Show, sondern untermalt das kräftige Aroma. Auch Spätzle und Semmelknödel sind beliebte Begleiter und sorgen als deftige Beilage für die wohlige Sättigung.



TK Semmelknödel

– Stückgewicht 75 g –
küchenfertig gewürzte Knödel - nach bayerischem Hausrezept

58624, Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 33 Stück)

Ktn. **12,45**
(kg 2,49)

Frische Eierspätzle, vorgegart

das weitverbreiteteste schwäbische Gericht, besonders geschätzt als Beilage

60006, Ktn. 4 x 2,5 kg

Btl. **5,79**
(kg ca. 2,316)

TK Eierspätzle

eine typisch schwäbische Spezialität wie von Hand gemacht, als Beilage oder in Form von Käsespätzle bzw. Gratin für die Tellermitte

85753, Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **7,95**
(kg 1,59)

TK Meister-Kroketten, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 28 g –
Premium-Kroketten aus frischen Kartoffeln mit Knusperpanade

46728, Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 90 Stück) Ktn. **7,95**
(kg ca. 1,59)

TK Schupfnudeln

– Stückgewicht ca. 8 g –
kleine gerollte Nudeln aus frischen Qualitätskartoffeln nach schwäbischem Rezept

41191, Ktn. 2 x 2,5 kg

Ktn. **8,45**
(kg 1,69)

TK Rösti, vorgebacken

– Stückgewicht ca. 50 g –
vorgebacken in Pflanzenöl, schmecken wie hausgemacht

72954, Ktn. 2 x 3 kg
(2 x ca. 60 Stück) Ktn. **15,99**
(St. ca. 0,133)

TK Pommes Williams, leicht vorgebacken

– Stückgewicht ca. 34 g –
panierte Kartoffelkroketten in Birnenform aus feinstem Kartoffelpüree

72955

Ktn. 2 x 2,5 kg
(2 x ca. 70 Stück)

Ktn. **19,95**
(St. ca. 0,143)

Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer

Servisa

TK Steinpilze,
geschnitten
ein sehr edler Pilz für exzellente Gerichte. Küchenfertig geschnitten, mit festem weißen Fleisch und einem angenehmen, feinen Aroma

51815, Ktn. 5 x 1 kg — kg **7,99**

TK Steinpilze
„Piccolo", ganze, kleine Köpfe bis 20 mm
ein sehr edler Pilz für exzellente Gerichte. Mit festem weißen Fleisch und einem besonders angenehmen, feinen Aroma, da er „jung" geerntet wird

47571, Ktn. 5 x 1 kg — kg **14,99**

TK Pfifferlinge,
ganze Pilze bis 45 mm
der schmackhafte Edelpilz mit dem würzigen Aroma verfeinert die unterschiedlichsten Gerichte. Sein gelbliches festes Fleisch eignet sich ganz hervorragend zur Herstellung von Vorspeisen und Suppen. Er ist köstlich zu Fleisch, vor allem Wild, und in Kombination zu Nudeln

59526, Ktn. 5 x 1 kg — kg **7,99**

TK Waldpilzmischung
fein abgestimmt aus 5 verschiedenen Sorten Edelpilzen. Eine aromatische Grundlage für die anspruchsvolle Küche (Pfifferlinge, Champignons, Maronenröhrlinge, Butter- und Steinpilze)

55454, Ktn. 5 x 1 kg — kg **5,55**

Williams Christ Birnen
„choice", 1/2 Früchte, gezuckert
– Abtropfgewicht 460 g –
erntefrisch verarbeitet, mit vollem Aroma, gleichmäßig kalibriert

90306, Tray 6 x 1/1 Dosen (850 ml)
Ds. **1,29**

TK Rote Johannisbeeren
ZINDEL
kleine rote Beeren ohne Rispen, mit säuerlichem Geschmack. Als Kuchenbelag, für Desserts, Grützen, Sorbets usw.

44020, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **2,79**

Wildpreiselbeeren
hergestellt aus reiner skandinavischer Rohware, mit ganzen Früchten und Kristallzucker. Fruchtig-herber Geschmack

40151
Eimer 2 kg — Ei. **6,49**

40243
Eimer 5 kg — Ei. **13,99**

Geeignet für die Zubereitung im Combidämpfer

TK Wirsingkohl,
blanchiert
knackig frischer Wirsing, geschnitten in 20 x 20 mm große Blättchen, blanchiert, ohne Kernanteil

72809, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **0,70**

TK Rosenkohl,
15/25
ausgewählte junge Rosenkohlröschen, in der kleinen Sortierung 15 - 25 mm

58593, Ktn. 4 x 2,5 kg — kg **0,99**

TK Bohnenröllchen,
im Speckmantel
– Stückgewicht ca. 25 g –
vorgegarte, zarte, aromatische Spargel-Böhnchen, eingewickelt in leicht durchwachsenen, geräucherten Bauchspeck

60973, Ktn. 2,5 kg (100 Stück)
St. ca. **0,199**
(Ktn. 19,90)

ZINDEL

TK Maronen (Esskastanien)
aus Frankreich kommt diese dampfgeschälte Spitzenqualität. Eine etwas andere Beilage zu Wild oder Geflügel

53891, Ktn. 5 x 1 kg — kg **5,49**

Servisa High Convenience – immer eine Idee besser!

Es gilt, Zeit- und Personalaufwand zu minimieren. Um Ihre Gäste dennoch mit qualitativ hochwertigen Gerichten überzeugen zu können, empfehlen wir Servisa High Convenience.

TK Hirschrückensteaks,
mit Waldpilzkruste, angebraten
– Stückgewicht 180 g –
saftig zartes Hirschrückensteak mit deftiger Waldpilz-Cranberries-Kruste

102453, Ktn. 5,4 kg (30 Stück)
St. ca. **7,99**
(Ktn. 239,70*)

TK Perlhuhnbrust,
mit Steinpilz-Kräuterfüllung, roh
– Stückgewicht 200 g –
saftige Perlhuhnbrust mit Geflügelfleischfarce und Steinpilzen

102452, Ktn. 6 kg (30 Stück)
St. ca. **3,69**
(Ktn. 110,70*)

TK Kaninchenrücken,
mit Pfifferlingen im Speckmantel, roh
– Stückgewicht 170 g –
feines Kaninchenrückenfilet mit Pfifferlingen, in deftigem Speckmantel

102477, Ktn. 5,1 kg (30 Stück)
St. ca. **3,79**
(Ktn. 113,70*)

TK Entenjus
– Beutel 1 kg –
konzentrierte Jus aus Entenbratensaft, fertig gebunden. Absolut gelingsicher, nur erwärmen und servieren

107163, Ktn. 5 Beutel — Btl. **6,49**
(Ktn. 32,45)

TK Apfelrotkohl
– Beutel 1 kg –
klassisch angesetzt mit Äpfeln, Johannisbereen und Schmalz

107165, Ktn. 5 Beutel — Btl. **5,35**
(Ktn. 26,75)

TK klare Wildconsommé
– Beutel 200 ml –
kräftige klare Brühe, als Komponente in einem Wild Menü, oder auch zum verfeinern Ihrer Wildsaucen

113917
Ktn. 20 Portionen — Btl. **1,39**
(Ktn. 27,80)

TK Hirschgulasch,
in Sauce
– Portion 250 g –
ein Klassiker, dazu empfehlen wir Rotkohl und Kartoffelklößen

113830,
Ktn. 20 Beutel
Port. **5,69**
(Ktn. 113,80)

Der König der Weine und Wein der Könige

In den traditionsträchtigen Gewölben des Schlosses des Marquis Falletti im italienischen Örtchen Barolo begann vor 200 Jahren die Geschichte dieses historischen Weines. Heute führen Anna und Ernesto Abbona das Gut in fünfter Generation weiter, um einen Wein zu erschaffen, der weiterhin seinem königlichen Namen alle Ehre macht. Seinen vollmundigen und fruchtigen Geschmack mit Akzenten von Rosen, Vanille, Lakritz und Eichenholz hat der Barolo Cannubi der besonderen Bodenbeschaffenheit, einer Zusammensetzung aus Sand, Kalk und Lehm, sowie der Reifung in teils slowenischen und teils französischen Eichenholzfässern zu verdanken.

Besuchen Sie uns auf **www.gastrovinum.de**

Spätburgunder Rotwein Tradition, trocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA

feinherber Duft mit Aromen von reifen Kirschen und Schokolade. 13 vol.%

74551, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,90**

Bischoffinger Spätburgunder Tradition, halbtrocken, WG Bischoffingen-Endingen, Baden QbA

dieser Rotwein überzeugt durch satte Kirsch- und Beerenaromen, verbunden mit einem erfrischenden Säurespiel. 13 vol.%

82934, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,90**

Dornfelder, trocken, Weingut Thorsten Krieger, Pfalz QbA

hochkonzentrierte Frucht, harmonisch, samtig-weich mit schöner Länge. 13 vol.%

82790, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,55**

Cabernet Sauvignon, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA

intensives fruchtiges Aroma nach schwarzen Johannisbeeren, gepaart mit den sortentypischen Noten von grüner Paprika und Nuancen von Vanille. Stoffig und kraftvoll mit viel Frucht und balanciertem Tannin. 13,2 vol.%

82022, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,40**

Vier Jahreszeiten Merlot, trocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA

körperreich, intensiv und nachhaltig. Mit zunehmender Flaschenlagerung verfeinern sich Farbe und Duft und verleihen dem Wein Feuer und einen komplexen Körper mit entsprechender Dichte. Weich und gefällig mit viel Würze, kraftvoll im Abgang. 13,5 vol.%

82944, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,30**

Dornfelder, halbtrocken, WG Vier Jahreszeiten, Pfalz QbA

samtig milder Dornfelder mit Kirsch- und Waldbeeraromen und kräftiger Tanninstruktur. 12,7 vol.%

81610, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 4,95**

Primitivo Salento, trocken „Feudo Bannera", IGT

dieser kräftig rubinrote Wein ist voll und samtig im Geschmack mit einem dichten weinigen Bukett, kräftig und samtig. Ein passender Begleiter zu kräftigen, würzigen Vorspeisen und Wildgerichten. 13,5 vol.%

46669, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,20**

Lo Nuestro Merlot Reserva, trocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO

dieser Rotwein überzeugt durch ein lang anhaltendes, intensives Aroma von Waldfrüchten und Kirsche, gepaart mit feinen Vanillearomen und hervorragend eingebundenen Röstaromen. 13,5 vol.%

97201, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 6,35**

Lo Nuestro Tinto Semi-Secco, halbtrocken, Bodegas Alconde S. L., Navarra DO

junger, lebendiger Tempranillo mit feinem Duft nach dunklen Kirschen. Feinfruchtig und aromatisch mit milder Süße. 12,5 vol.%

41099, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 3,90**

Château Nicot rouge, trocken, Bordeaux AOC

kraftvoll auf der Zunge mit dem Geschmack von schwarzen Beeren, Cassis und Brombeere. Am Gaumen eine feine Ahnung von Bitterschokolade, abgerundet durch ein reifes Tannin und eine leichte Holznote. 13 vol.%

70048, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**

Salentein Portillo Malbec, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien

ein tolles Bouquet dunkler Waldbeeren, von würzigen Aromen und weichem Tannin im Abgang gekitzelt. 14 vol.%

76219, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**

Salentein Portillo Cabernet Sauvignon, trocken, Bodegas Salentein, Valle de Uco, Argentinien

wunderbar ausgewogener Cabernet, der mit Aromen von Pfeffer, Eukalyptus, etwas Kakao, Cassis und Himbeeren begeistert. Am Gaumen kräftig, dabei ausgewogen und sehr geschmeidig. 13,5 vol.%

110986, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 5,95**

Malbec Aires Andinos Mendoza trocken, Argentinien

ausdrucksvoll und fruchtig mit Noten dunkler, reifer Waldbeeren und Anklängen an Lakritze; weich und zugänglich. 12,5 Vol.%

110236, Ktn. 6 x 0,75 Liter **Fl. 3,95**

Wild- und Geflügel-Gewürztabelle

	Gewürze, die als Hauptgewürz verwendet werden	Gewürze, die mit anderen gemischt und kombiniert werden
Wild Hirsch, Reh, Hase, Kaninchen & Wildschwein	Beifuß, Curry, Estragon, Paprika, Salbei	Knoblauch, Koriander, Senf, Lorbeer,Pfefferkorn, Piment, Thymian, Wacholder
Wildragout gewürfelte, geschmorte Fleisch- und Gemüsestücke in pikanter Sauce	Majoran, Paprika, Salbei, Senf	Koriander, Lorbeer, Nelke, Petersilie, Pfefferkorn, Piment, Thymian, Wacholder
Wildgeflügel Fasan, Perlhuhn, Ente	Majoran, Piment, Salbei, Zitrone	Lorbeer, Pfefferkorn, Thymian, Wacholder
Ente	Beifuß, Curry, Majoran, Salbei, Thymian, Wacholder	Pfefferkorn
Huhn	Basilikum, Beifuß, Curry, Dill, Estragon, Knoblauch, Nelke, Paprika, Piment, Rosmarin, Salbei, Thymian	Kerbel, Lorbeer, Petersilie, Pfefferkorn, Sellerie, Wacholder