

**ZÖLS**

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

Wildspezialitäten

**REHKITZ (Ideal zum Kurzbraten)**

Art.Nr.

Portionsrücken mit Knochen ausgesuchte fleischige Stücke 800 bis 1.100 g	60208
Rehkitzrückenfilet	60207
Rehkitzkeule "Femur" Portionskeule nur mit Mittelknochen o. Wade	60202
Rehkitzkeule mit Knochen 800 bis 1.300 g per Stk.	60203
Rehkitzschnitzelfleisch Nuss, Huft, Ober-, Unterschale	60200
Rehkitzschulter mit Knochen	60205

**REH - FRISCH**

Art.Nr.

Rehrücken "Standard" 11 Rippen bis auf Silberhaut adressiert	62005
Rehrücken "Extra" 9 bis 10 Rippen bis auf Silberhaut adressiert	62002
Reh-Entrecotes bis auf Silberhaut adressiert	62102
Rehkeule mit Knochen schussfrei, sauber zugeputzt	61100
Rehkeule "Femur" ausgelöst bis auf Mittelknochen	61101
Rehkeule ohne Knochen hohl ausgelöst mit Wade	61106
Rehschnitzelfleisch 4er Schnitt sauber, Unterschale, Nuss, Huft	61103
Rehnüßchen sauber zugeputzt, ohne Haut	61123
Rehschulter mit Knochen	63000

Solange der Vorrat reicht.

Art.Nr.

Rehschulter ohne Knochen	63102
Rehschulter gerollt ohne Wade	63104
Rehedelgulasch "Diana" Keulenstücke handgeschnitten	61151
Rehgulasch "Extra" aus Schulter und Hals handgeschnitten	61157
Rehgulasch "Standard" handgeschnitten aus dem Vorderviertel	61125
Rehragout ohne Knochen handgeschnitten aus der Brust	61126
Rehragout mit Knochen von Brust und Hals	62043
Wildknochen gesägt	50600

### WILDSCHWEIN\*

Art.Nr.

Wildschweinerücken m. Kn., Inland, Europa	67342
Wildschwein-Entrecotes Inland, Europa	67343
Wildschweinerücken-Filets	67345
WS-Keule mit Knochen, Inland, Europa	67113
WS-Keule ohne Knochen, Inland, Europa	67222
WS-Schnitzelfleisch 4er Schnitt	67414
Wildschweinschulter ohne Knochen	67522

**\*PREISAUFSCHLAG + € 0,50 – KOTELETTZUSCHNITT**

**ZÖLS**

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

Art.Nr.

Wildschweinrollbraten Schulter gerollt	67624
Wildschweinbratenstücke vom Schopf oder Schulter	67612
Wildschweingulasch "Extra"	67642

## HIRSCH

Art.Nr.

Hirschrücken mit Knochen bis auf Silberhaut adressiert	50413
Hirsch-French-Racks	50414
Hirsch-Entrecotes, Inland bis auf Silberhaut adressiert	50423
Hirsch-Filet, extrem 2er Tasse Lungenbraten, sauber zugeputzt	50443
Hirschkeule mit Knochen schussfreie Ware, zugeputzt	50313
Hirschkeule ohne Knochen, entvliest! entbeint, mit Wade	50322
Hirsch-Schnitzelfleisch, 4er Schnitt, entvliest! Nuss, Huft, Ober-, Unterschale	50333
Hirschschulter ohne Knochen, entvliest! entbeint, mit Wade	50552
Hirsch-Schulterbraten, entvliest! aus der dicken Schulter	50556
Hirschrollbraten ohne Wadenteile	50554
Hirschgulasch „Extra“ handgeschnitten aus Hals, Schulter und Keule	50662
Hirschkalbsrücken mit Knochen bis auf Silberhaut adressiert	51423

Art.Nr.

Hirschkalbskeule mit Knochen  
ausgesuchte, junge Stücke 51323

Hirschkalbskeule ohne Knochen 51324

## GAMS

Art.Nr.

Gamsrücken mit Knochen  
bis auf Silberhaut adressiert 59513

Gams-Entrecote 59613

Gamskeule mit Knochen 59313

Gamskeule ohne Knochen 59422

Gamsschulter ohne Knochen 59704

Gamsschulter gerollt 59706

Gamsgulasch  
handgeschnitten aus Schulter und Hals 59644

## WILDSPEZIALITÄTEN

Art.Nr.

Hirsch-Schinken  
Edelteile geräuchert, mild gewürzt 68603

Wildschwein-Schninken  
Edelteile geräuchert, mild gewürzt 68604

Lamm-Rohschinken 68701

Entenbrust - heiß geräuchert 68605

Gänsebrust - kalt geräuchert 68601

Wild-Terrine diverse Sorten 68606

Sülzchen vom Reh im Schwammerlmantel 68609

The logo for ZÖLS features the word 'ZÖLS' in a bold, sans-serif font. The 'Z' and 'S' are green, while the 'Ö' is red with two white dots above it, resembling a stylized eye or a specific character.

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

## WILDHASE

Art.Nr.

Hasenrücken mit Knochen auf Tasse schöne Ware, bis auf Silberhaut adressiert	31223
Hasen-Entrecotes	31222
Hasenkeule "Femur" auf 2er Tasse nur mit Mittelknochen ohne Wade	31315
Hasenkeule mit Knochen auf 2er Tasse	31313
Hasengulasch "Luxus" handgeschnitten aus Keule und Schulter	31344
Hasenschulter mit Knochen	31445
Hase im Ganzen ohne Fell	31440

## REBHUHN bratfertig

33030

## WILDENTE (ab 38. Woche frisch)

Art.Nr.

Wildente, bratfertig sauber gerupft, mit Haut	31100
Wildentenbrustfilet Brust entbeint, ohne Haut	31110
Wildente, TK. 1.000 g, Frankreich	31111

## FASAN (ab 43. Woche frisch)

Art.Nr.

Jagdfasan, bratfertig schwer gerupft mit Haut über 800 g	32000
Jagdfasan, bratfertig gerupft mit Haut 650-800 g	32100

Art.Nr.

Fasanenbrustfilet ohne Haut zugeputzt, ohne Haut und ohne Bein	32212
Fasanenbrustfilet mit Haut	32213
Fasanenkeule mit Knochen auf Tasse	32253

## FLUGENTEN / GÄNSE

Art.Nr.

Hausente oder Flugente, frisch	30050
Enten, ung., 1,80 bis 2,80 kg	30055
Flugentenbrustfilet, frisch, 180 bis 220 g	30051
Barbarieentenbrustfilet, TK. 320 bis 350 g	30053
Weide-Gänse, frisch, 3,50 bis 4,50 kg	30052
Gänse, ung. TK. 3,60 bis 4,20 kg	30053

## WACHTELN / PERLUHN / STUBENKÜKEN

Art.Nr.

Wachtel, bratfertig, ca. 160 g	30062
Wachtel, bratfertig, frisch, ca. 200 g	30061
Wachtel, hohl ausgelöst, 110 bis 130 g	30060
Wachtel-Eier, 6er Pack	30063
Perlhuhn ca. 1.000 g, Frankreich	30064
Perlhuhn supreme 180 bis 220g, Frankreich	30065
Stubenküken 300 bis 400 g, Frankreich, frisch	30067
Maishähnchen supreme, Frankreich, frisch	30068

**ZÖLS**

SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.

## PILZE

Art.Nr.

Steinpilze, schockgefrostet schöne, helle, wurmfreie Pilze	68610
---	-------

## SÜBWASSERFISCHE FRISCH

Art.Nr.

Forelle, küchenfertig	11021
Bachsaibling, küchenfertig	15100
Lachsforelle, küchenfertig	12020
Karpfen, küchenfertig oder halbiert	14020
Forellenfilet	11041
Bachsaiblingsfilet	11541
Eismeersaiblingsfilet	15201
Lachsforellenfilet	12041
Karpfenfilet	14041

- \* Wir legen besonderen Wert auf regionale Herkunft unserer Produkte
- \* Kurze Transportwege, beste Qualität, sorgfältige Verarbeitung und perfekter Zuschnitt
- \* Kompetente Beratung
- \* Keine Mindestabnahmemengen

Bei ausreichender Anlieferung (Schusszeiten) erhalten Sie bei uns

## FRISCHWILD

Ihr Vorteil: keine Mindestabnahmemengen  
kein Auftauverlust - optimaler Zuschnitt  
größtenteils ohne Silberhaut entvliest!

Tel.: 077 52/82058  
Fax: 077 52/82058 4  
email: [office@zoels.at](mailto:office@zoels.at)  
web: [www.zoels.at](http://www.zoels.at)

**ZÖLS**  
SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.