

**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 Nuss, Huft, Ober-, Unterschale	61103
Rehnüßchen sauber zugeputzt, ohne Haut	61123
Rehschulter mit Knochen	63000

	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.
Wildschweintrücken m. Kn.	67342
Wildschwein-Entrecotes	67343
Wildschweintrücken-Filets	67345
WS-Keule mit Knochen	67113
WS-Keule ohne Knochen	67222
WS-Schnitzfleisch 4er Schnitt	67414
Wildschweinschulter ohne Knochen	67522

	Art.Nr.
Wildschweinrollbraten Schulter gerollt	67624
Wildschweinbratenstücke vom Schopf oder Schulter	67612
Wildschweingulasch "Extra"	67642
<b>HIRSCH</b>	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 sauber zugeputzt	50313
Hirschkeule ohne Knochen entbeint, mit Wade	50322
Hirsch-Schnitzelfleisch, 4er Schnitt Nuss, Huft, Ober-, Unterschale	50333
Hirschschulter ohne Knochen entbeint, mit Wade	50552
Hirsch-Schulterbraten 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	51323

Hirschkalbskeule ohne Knochen	51324
-------------------------------	-------

<b>GAMS</b>	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
--	-------

<b>WILDSPEZIALITÄTEN</b>	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
-----------------------------	-------

	68609
--	-------

## WILDHASE

Art.Nr.

Hasenrücken mit Knochen auf Tasse 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

Tel.: 0 77 52 / 82 058  
 Fax: 0 77 52 / 82 058 4  
 email: office@zoels.at  
 web: www.zoels.at

**ZÖLS**  
 SO EDEL SCHMECKT NUR ZÖLS.