

Liebe Gäste,

als Wildrestaurant haben wir uns im Laufe der Jahre spezialisiert auf die Zubereitung von Wild. Es ist mir als Jäger und Küchenchef sehr wichtig, dass wir ausschließlich Wild aus unseren heimischen Revieren verarbeiten. Dieses Wild zeugt von absoluter Frische. Dafür stehen wir ein! Jedes Tier wird von uns begutachtet und für unsere Küche freigegeben. Wir wurden oft angesprochen, gerne können Sie auch über uns Ihr Wild für zuhause beziehen.

Wir freuen uns auf Ihre Bestellungen.
Ihr Markus & Hans Bitzen

Füllen Sie einfach die Rückseite des Flyers mit Ihren Wünschen aus.

Beachten Sie:

Sie bestellen bei uns und wir informieren Sie, sobald ein passendes Stück Wild erlegt wurde. Damit garantieren wir Ihnen absolute Frische mit der bestmöglichen Qualität eines natur belassenen, heimischen Produktes. Bitte seien Sie sich bewusst, dass das aber auch eine gewisse Zeit in Anspruch nehmen kann.

Folgende Spezialitäten haben wir fast immer da!

Blutwurst	Leberwurst
Mettwurst	
190gr Glas	3,00 €
Hirschsalami	
Je 100gr am Stück	2,50 €
Geräucherter Wildschweinschinken	
100gr aufgeschnitten	5,50 €
Je 100gr am Stück	4,50 €

gekochter Wildschweinschinken

100gr aufgeschnitten	5,50 €
Je 100gr am Stück	4,50 €

Wildschweinschmalz im

130gr Glas	4,00 €
------------	--------

Sülze aus der Hirschkeule

Am Stück je 100gr	1,50 €
300gr Glas	4,00 €

Geräucherte Wildmettwurstchen

3 Stück vom Hirsch	4,50 €
--------------------	--------

Grundfond vom Wild für Saucen und Suppen

500gr Beutel	4,00 €
(Haltbarkeit ca. 7 Tage, einfrieren ist möglich)	

Fertige „wilde“ Spätburgundersauce

500gr Beutel	6,00 €
(Haltbarkeit ca. 7 Tage, einfrieren ist möglich)	

Wildbratwurst 5 Stück

Vorgegart, tiefgefroren	8,00 €
(Haltbarkeit 3 Monate)	

Wildweißwurst 5 Stück

tiefgefroren	8,00 €
(Haltbarkeit 3 Monate)	

Hirschgoulasch

750 g vakkuumiert	9,50 €
(Haltbarkeit ca. 14 Tage, einfrieren möglich)	

Unsere neue SPEZIALITÄT

Bündner-Ahrtaler Wildschweinfleisch

Wir haben die im Ahrtal geschossene Wildschweinkeule nach Graubünden gebracht. Dort in 1500 Meter Höhe in der einmalig klaren Luft der Alpen haben wir die Wildschweinkeule über 3 Monate in einer der besten Fleischtrocknereinen Lufttrocknen lassen.

100gr. Aufgeschnitten	9,00€
-----------------------	-------

Und dies müssen Sie vorbestellen

Bratenstücke

vom Hirsch, je KG	12,50 €
vom Wildschwein, je KG	14,50 €
vom Reh, je Kg	19,50 €

Braten, fertig gegart & aufgeschnitten mit Spätburgundersauce

vom Hirsch, 100gr	4,50 €
vom Wildschwein, 100gr	3,90 €

Rücken, fertig pariert und bereit für die Pfanne

vom Hirsch, 100gr	3,80 €
vom Reh, 100gr	5,50 €
vom Wildschwein, 100gr	3,20 €

Wild Variation

Wir zerwirken Ihnen ein halbes Tier und verpacken Ihnen die Stücke einzeln im Vakuum. Vom Reh, Hirsch oder Wildschwein erhalten Sie:

Hinterkeule, Vorderkeule, ½ Schulter, ½ Rücken, Filet, etwas Goulasch und wenn gewünscht, einige Knochen für die Sauce.

Versand:

Möchten Sie unsere Wildspezialitäten öfters Zuhause genießen? Dann bestellen Sie dies doch einfach. Durch den Paketdienst UPS können wir Ihnen für nur 4,90 Euro Versandkosten unsere Wildspezialitäten direkt und einfach nach Hause schicken. Ob Sie unsere leckere Leber-, Blut-, oder Mettwurst möchten, unseren Wildschweinschinken oder die leckere Salami. Alles ist möglich. Wir freuen uns auf Ihre Bestellung.

Markus Bitzen über Wild

Wie „wild“ geht es eigentlich? „Ganz Wild“ ist meine Devise. Wild ist das reinste Fleischprodukt, das es in unserer Gesellschaft gibt. Wild hat noch alles: Frische Luft, saftiges Grün und gesunde, gute Ernährung, tolle Landschaften, keinen Stress und uneingeschränkten Lebensraum. Da unsere Gesellschaft keinen Platz mehr für natürliche Feinde von Wildschwein und Hirschen hat, muss der Jäger Hege-Abschüsse tätigen, um ein Gleichgewicht in der Natur zu erhalten. Am Beispiel der Wildschweine wird dies heute besonders deutlich. In Rheinland-Pfalz wurden in den letzten 10 Jahren 400% mehr Wildschweine erlegt. Dennoch hat die Bevölkerung das Gefühl, es sind viel zu viele von ihnen da. Da ich selbst seit meinem 16. Lebensjahr den Jagdschein besitze, kenne ich die momentane Lage sehr gut.

In Rech trifft die Wildküche auf die Jagd. Mir ist wichtig, dass unsere Jagdfreunde Ihre Reviere ordentlich führen und die Abschüsse mit Bedacht vornehmen. Saubere Schüsse und waidmännisch korrektes Aufbrechen sind Grundvoraussetzung dafür, dass ein Stück Wild in meiner Küche verarbeitet wird. Die Jäger wissen dies und bemühen sich einer nachhaltigen Hege und Pflege des Wildbestandes. Ich garantiere unseren Gästen, dass Wild in unserer Küche ausschließlich aus heimischen Wäldern kommt.

Bitte machen Sie Ihre Bestellung

Hiermit bestellen wir:

Hirsch _____; _____ KG

Verfügbar vom 01. Juni bis 31. Januar

Wildschwein _____; _____ KG

Ganzjährig verfügbar

Reh _____; _____ KG

Verfügbar vom 01. Mai bis 31. Januar

Unsere Anschrift lautet:

Name: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

E-Mail: _____

Telefon: _____

Am liebsten hätten wir das Wild bis zum __ . __ . 20 __ erhalten.

Senden Sie uns den ausgefüllten Abschnitt zu. Wir rufen Sie an, sobald wir das Wild für Sie erlegt haben.

Unsere

Wild-Spezialitäten

**direkt vom Jäger
aus heimischen
Revieren**

Stand Januar 2011



Fam. Bitzen & Team
Bärenbachstr. 35, 53506 Rech
Tel: 02643 / 8484 Fax: 02643 / 3116
e-mail: info@jagdhaus-rech.de
www.jagdhaus-rech.de