



„Natürlichster Genuss“

www.metzgerhandwerk.at



Hirsch-Würstl

Saftige Rohwürste, die leicht geräuchert und getrocknet werden. Der typische Wildgeschmack wird durch eine ausgewogene Abstimmung in der Würzung unterstrichen.

Der charakteristische Geschmack verleiht dem Hirsch-Würstl eine einzigartige Note.

Hirsch-Rohschinken

Im Ganzen sowie aufgeschnitten erhältlich. Das fettarme, zart marmorierte Fleisch bleibt durch die schonende Verarbeitung saftig. Geschätzt wird sein sehr eleganter Geschmack. Am besten schmeckt der Hirsch-Rohschinken in Gesellschaft zu einem Glas Rotwein.



Hirsch-Punkerl

Eine klassische Jagdwurst als Brühdauerwurst verarbeitet.

Hirsch-Punkerl sind ideale Begleiter auf Berg- und Wandertouren.



Hirsch-Salami

Kräftiger, aromatischer Holzrauch und raffinierte Gewürze zeichnen den markanten Rohwurstgeschmack aus.

Die Hirsch-Salami schmeckt edelherb und ist zart im Biss. Eine echte Gaumenfreude.



Wildfleisch-Pastete

Feine Pastete mit kräftigem Geschmack und dezenter Kräuterabstimmung. Die zartkörnige Konsistenz macht Lust auf mehr.

Die Wildfleisch-Pastete schmeckt besonders als Brotaufstrich zur herzhaften Brettjause.



Wildleber-Pastete

Ausgezeichneter fein edelpikanter Wildlebergeschmack mit hervorragend flaumiger Konsistenz.

Eleganter Brotaufstrich für Appetithäppchen. Hier greift jeder gerne zu.



Hubertus-Krainer

Richtig durch und knackig muss sie sein, die Wild-Krainer. Gourmets schätzen den feinen Unterschied.

Mit Senf, Krenn und Krustenbrot ist sie ein köstlicher Genuss für den kleinen Hunger.



Xeis Edelwild Rohware

Wildbret von ausschließlich frei lebendem Wild aus der Nationalparkregion Gesäuse und dem Naturpark Eisenwurzen.

Keule mit oder ohne Knochen für Schnitzel, Braten, Steak und Gulasch

Rücken mit und ohne Knochen und Filet zum Kurzbraten

Filet zum Kurzbraten und Grillen

www.metzgerhandwerk.at

Xeis Edelwild Rohware

Schulter mit und ohne Wadenstück und Schulter Teile im Edelduschnitt bestens für Braten, Ragout und Gulasch.

Guten Appetit mit Xeis Edelwild!



Die Natur mit allen Sinnen genießen. Mit Xeis Edlewild schmecken Sie ein Stück Gesäuse. Natürlich und unverfälscht, wie die Region.

Kontakt

Metzgerhandwerk Robert Pfeiler e. U.
8931 Landl, Kirchenlandl 43

Tel +43 (0) 3633 / 31 11

Fax+43 (0) 3633 31 11-4

www.metzgerhandwerk.at
robert.pfeiler@metzgerhandwerk.at

**GENUSS
REGION
ÖSTERREICH**

Xeis Maus

Fein gehacktes, geräuchertes Pökelfleisch aus Wild- und Schweinefleisch im Schweinsnetz verschnürt.

Xeis Maus entweder kalt als Jause verzehren oder kurz in heißem Wasser sieden bzw. in der Pfanne oder im Rohr rausbacken und als Hauptspeise genießen.

Traditionell schmeckt die Xeis Maus mit Sauerkraut und Bratkartoffel, dazu ein Glas Weißwein, Most oder Bier.

