

BOCK AUF REH?

Das Reh wird im Ganzen gewogen.
(ohne Fell, Kopf und Läufe)

11,90 €/kg



Aktionszeitraum 02. Mai bis 01. Juni 2024

BESTELLFORMULAR

Vor- und Nachname: _____

Bestellung zum: _____

Telefon: _____

Die Bestellfrist beträgt mindestens 1 Woche.

Frühestmögliche Abholung: 10.05.2024

Spätmöglichste Abholung: 08.06.2024

Das Reh soll im Ganzen wiegen: 10 - 12 kg >12 - 14 kg >14 - 16 kg

Bei Unsicherheit und/oder Fragen helfen Ihnen unsere Fachverkäufer*innen gern weiter.

Bitte kreuzen Sie an, wie das Reh für Sie zerlegt werden soll:

KEULEN (Wählen Sie eine der folgenden Möglichkeiten)

- 2x Rehkeulenbraten (mit Röhrenknochen) **im Stück oder in Scheiben**
- 2x Rehkeulen ohne Knochen **im Stück oder in Scheiben** (Rehkeulensteaks)

RÜCKEN (Wählen Sie eine der folgenden Möglichkeiten)

- 1x Rehrückenbraten (mit Knochen) **im Stück oder in Scheiben**
- 2x Rehlachs (Rücken ohne Knochen) **im Stück oder in Scheiben** (Rückensteaks)

SONSTIGE TEILSTÜCKE

2x Rehfilet
Rehhack oder Rehulasch
(à 500g vakuumiert)

*Bestellen Sie gleich heute.
Wir beraten Sie gern!*



Regional. Authentisch. Natürlich.
- Fleischspezialitäten aus eigener Herstellung.

Rechenbeispiele

Jedes Reh ist einzigartig und individuell. Die Zahlen aus den folgenden Rechenbeispielen sind ca.-Angaben. Es kann zu kleinen Abweichungen nach oben oder unten kommen.

REH 11,0 kg (im Ganzen ohne Fell, Kopf und Läufe) Preis: 130,90 €	REH 14,9 kg (im Ganzen ohne Fell, Kopf und Läufe) Preis: 177,31 €	Bratenstücke, Steaks, Hack
Sie erhalten: 3,5 kg	Sie erhalten: 4,6 kg	→ Rehkeulenbraten im Stück oder in Scheiben
1,8 kg oder 1,1 kg	2,1 kg oder 1,3 kg	→ Rehrückenbraten im Stück oder in Scheiben → Rehlachs
0,15 kg	0,2 kg	→ Rehfilet
1,5 kg	2,5 kg	→ Rehhack