

Dammhirschzerlegung:



Zuchthirsche werden geschossen und ausgeblutet angenommen.

Für die Fleischschau nehmen wir die Hirsche dann aus und häuten sie.



Zerlegt wird dann nach Ihren Wünschen:
Aus dem Rücken gibt es:

Nierstück



Filet



Aus dem Stotzen gibt es:

Plätzlistücke ausdressiert,



Oder Bratenstücke (für Braten oder zum einsalzen für Trockenfleisch)



Aus der Schulter kann man Braten/Trockenfleisch machen oder Voressen



Das restliche Fleisch wird für Hackfleisch, Voressen, Geschnetzeltes oder Wurstfleisch gebraucht.

Wir produzieren Hirschhamburger, Hirschrohwürste oder Hirschbratwürste.



Auf Wunsch wird natürlich alles portioniert und vakuumiert damit Sie es fixfertig abholen können.



Zusätzlich haben Sie noch die Gelegenheit unseren eigenen hergestellten Hirschfond zu kaufen. Wir verwenden rein natürliche Zutaten.

