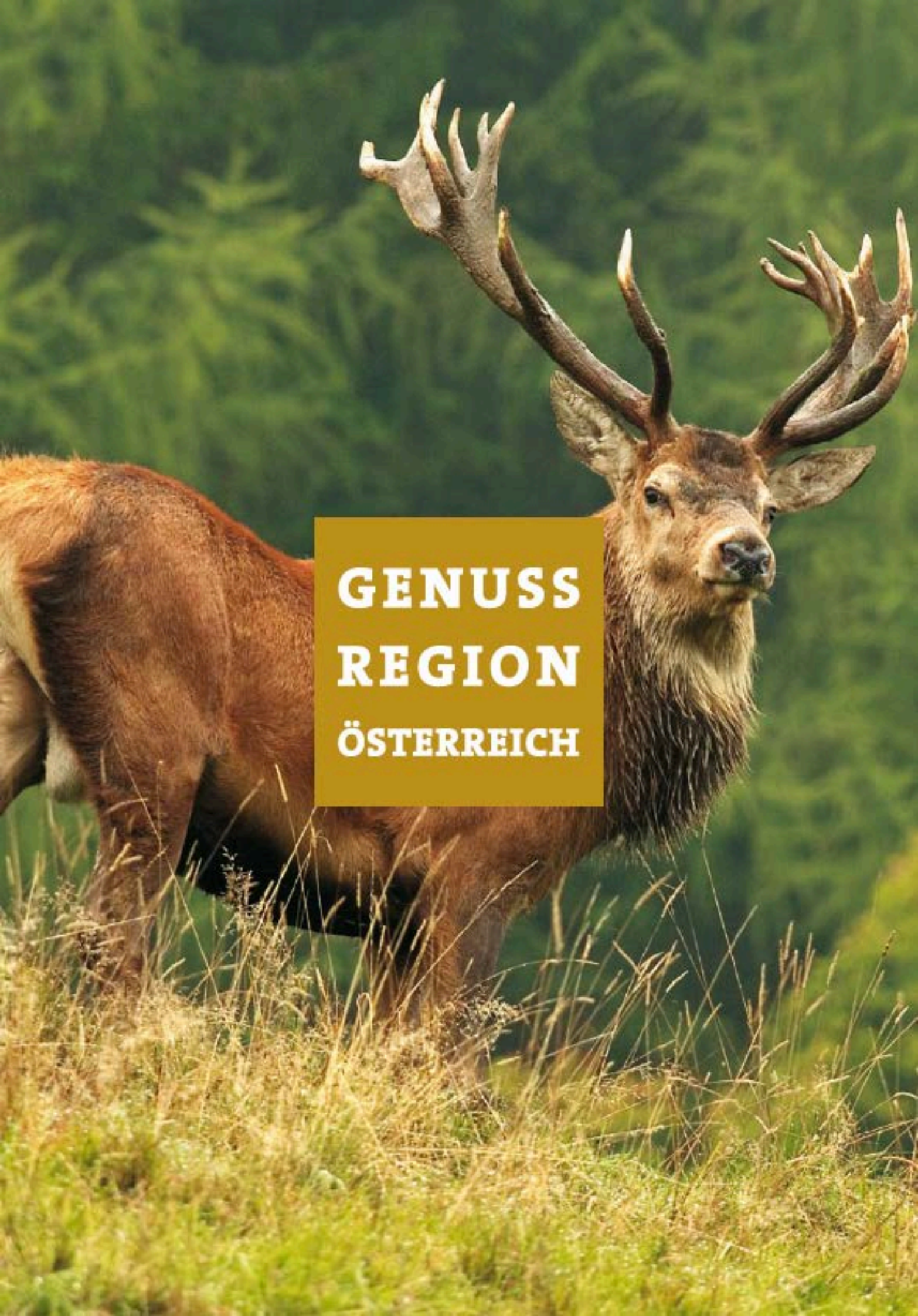
GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

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

Guten Appetit mit Xeis Edelwild!

Die GenussRegion Gesäuse Wild

Liegt im Nordosten der Steiermark. Sie umfasst die unberührten, natürlichen Gebiete des Naturparks Steirische Eisenwurzen und des Nationalparks Gesäuse.
Das waldreiche Gebiet bietet dem hier lebenden Wild einen natürlichen Rückzugsraum. Diese Voraussetzungen schmeckt man in den Produkten der Genuss Region Gesäuse Wild. Ganz besonders schmeckt Xeis Edelwild – die Marke für speziell verarbeitete Wildköstlichkeiten aus freilebendem Wild der Genussregion.

www.metzgerhandwerk.at

Hirsch-Rohschinken

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

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-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.

Gams- und Wildschwein-Salami

Der unverfälschte Geschmack nach steirischer Tradition steckt in diesen Rohwürsten aus Gams- bzw. Wildschweinfleisch. Nach einem althergebrachten Rezept gewürzt, mit typisch wilder Note, dürfen sie bei keiner Brettljause fehlen.

Wildleber-Pastete

Ausgezeichneter fein edelpikanter Wildlebergeschmack mit hervorragend flaumiger Konsistenz. Eleganter Brotaufstrich für Appetithäppchen. Hier greift jeder gerne zu.

Auch mit Trüffel oder Preisselbeeren!

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 Brettljause.

Gams-Krainer

Extravagant, wild und bergig, so schmeckt sie, die Gams-Krainer. Ein nicht alltägliches Schmankerl, knackig im Biss, edel am Gaumen. Mit Krustenbrot und Krenn eine herzhafte Köstlichkeit für den kleinen Hunger.

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-Maus

Fein gehacktes, geräuchertes Pökelfleisch aus Wild- und Schweinefleisch im Schweinsnetz verschnürt. Kalt als Jause verzehren oder kurz in heißem Wasser sieden bzw. in der Pfanne oder im Rohr rausbacken und als Hauptspeise genießen.

Xeis Kostbox

Die Original-Kostbox beinhaltet 100g Hirschrohschinken geschnitten, 1 Paar Hirsch-Würstl, 1 Hirsch-Punkerl und wahlweise ein Glas Wildleber- oder Wildfleisch-Pastete.

Der Inhalt kann auch individuell gestaltet werden. Wir packen die Xeis-Schmankerl Ihrer Wahl ein und geben Ihnen den entsprechenden Preis bekannt.

Die Natur mit allen Sinnen genießen.

Mit Xeis Edelwild schmecken Sie ein Stück Gesäuse. Natürlich und unverfälscht, wie die Region.

Fleischerei Pfeiler
8931 Landl, Kirchenlandl 43

Tel +43 (0) 3633 / 31 11
Fax+43 (0) 3633 31 11-4

www.metzgerhandwerk.at
www.xeis-edelwild.at
fl-pfeiler@metzgerhandwerk.at

Xeis Edelwild

PFEILER

GENUSS REGION ÖSTERREICH