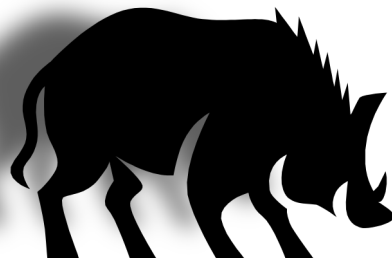




LANDHAUS KNUSPERHÄUSCHEN
RESTAURANT - CATERING - KOCHSCHULE

Wildes...

und mehr ...für Grill, Smoker, Dutch-Oven, Pizzaofen, u.v.m.



Stand.: Januar 2024/ alle Preise inkl. MwSt.

Lange Strasse 45 - 63674 Altstadt-Oberau Tel. 06047-7797 schlemmen@landhausknusperhaeuschen.de
www.landhausknusperhaeuschen.de





LANDHAUS KNUSPERHÄUSCHEN
RESTAURANT - CATERING - KOCHSCHULE

Wild

, eine Bezeichnung vieler Arten die dem Jagdrecht unterliegen.

Ich jage selbst in der direkten Nachbarschaft, im Bürgerwald Nidderau/Windecken.

Der tägliche Reviergang, gehört genauso zu meinem Alltag, wie auch das Kochen bei uns im Lokal. Zerwirken und Veredlung findet durch mich, aus einer Hand statt und kann somit jederzeit Auskunft zur Jagd der erlegten Stücke berichten. Das klare Ansprechen vor dem Schuss, das deutliche Vermerken von Zustand und Verhalten des jeweiligen Stückes, ist waidgerecht und mindestens genauso wichtig, wie das rasche und hygienisch einwandfreie Versorgen des Erlegtem nach dem Schuss. Zusammen mit meiner Kleiner Münsterländer Hündin "Betty vom Schrenzerhang", darf ich die Natur genießen und bestes Wildbret entnehmen. Wir jagen gemeinsam bevorzugt auf Rehwild und Schwarzwild! Solltet Ihr einmal andere Beute benötigen (z.B. Rotwild, Damm, Nutria), einfach ansprechen und ich prüfe was bei meinen Jagdfreunden im Taunus und Hohem Vogelberg zur Strecke kam.

Auf den folgenden Seiten könnt Ihr die Produktideen inkl. Preisen (inkl. MwSt.) lesen. Wenn Ihr einen anderen Cut oder Zubereitung benötigt, lasst es mich wissen und ich berate Euch dazu sehr gerne! Bitte beachtet, dass Aufgrund von Nachfrage, Schonzeiten und Jagdglück, die Verfügbarkeit variiert!

Ich freue mich über Eure Anfrage und Bestellung.

Mit kulinarischen Grüßen und Waidmannsheil

Florian Schmidt



Lange Strasse 45 - 63674 Altenstadt-Oberau Tel. 06047-7797 schlemmen@landhausknusperhaeuschen.de
www.landhausknusperhaeuschen.de





LANDHAUS KNUSPERHÄUSCHEN

RESTAURANT - CATERING - KOCHSCHULE

Reh-... die Stücke

Mit das feinste Wildbret was man sich vorstellen kann. Ein Wildtier, welches sich stark wählerisch ernährt und eher abwandert, als Qualitätseinbußen bezüglich Umgebung und Nahrung zu akzeptieren. Eben ein Gourmet...

Schulter (Schäufele) mit Knochen -Dutch-Oven, 1-2-3-Methode-	1,75€/100g
Rollbraten aus der Schulter -Dutch-Oven, Smoker, Rotisserie, indirekte Hitze-	1,95€/100g
Rücken mit Knochen/ ohne Innen-Filets -Indirektes Grillen, Smoker-	3,95/100g
Rücken Filets schier/ ohne Knochen/ full-trimm - Direktes Grillen, Pizzaofen, „Beefer“-	4,95/100g
Keule ganz mit Knochen -Indirektes Grillen, Smoker-	2,40€/100g
Keule ganz ohne Knochen (hohl ausgelöst) -Dutch-Oven, Smoker, Rotisserie, indirekte Hitze-	2,75€/100g
Gulasch/Ragout aus der Keule -Dutch-Oven, Plancha-	1,85€/100g

Lange Strasse 45 - 63674 Altenstadt-Oberau Tel. 06047-7797 schlemmen@landhausknusperhaeuschen.de
www.landhausknusperhaeuschen.de





LANDHAUS KNUSPERHÄUSCHEN

RESTAURANT - CATERING - KOCHSCHULE

Wildschwein... die Stücke

Keiler, Bache, als Erwachsene, Halbstarke oder auch Frischlinge.

Ein natürlicher Genuss. Abwechslungsreiche Mast, bringen dem Schwarzkittel die Stärke die es hat. Fein-aromatisch, ideal für Schweinefleisch-Fans.

Garantierte Qualität eben!

Schulter ohne Knochen -zum Schmoren oder Grillen-	1,50€/100g
Rollbraten aus dem Blatt -Dutch-Oven, Smoker, Rotisserie, indirekte Hitze-	1,75€/100g
Rücken mit Knochen/ ohne Innen-Filets -Indirektes Grillen, Smoker-	1,85€/100g
Rückenfilet für zarteste Steaks - Direktes Grillen, Pizzaofen, „Beefer“-	4,95€/100g
Koteletts aus dem Rücken - Direktes Grillen, Pizzaofen, „Beefer“-	3,95€/100g
Keule ganz mit Knochen -Dutch-Oven, Smoker, Rotisserie, indirekte Hitze-	1,75€/100g
Keule ganz ohne Knochen (hohl ausgelöst) -Dutch-Oven, Smoker, Rotisserie, indirekte Hitze-	2,00€/100g
Gulasch/Ragout aus der Keule -Dutch-Oven, Plancha-	1,50€/100g

Lange Strasse 45 - 63674 Altenstadt-Oberau Tel. 06047-7797 schlemmen@landhausknusperhaeuschen.de
www.landhausknusperhaeuschen.de





LANDHAUS KNUSPERHÄUSCHEN

RESTAURANT - CATERING - KOCHSCHULE

Und noch ein paar Leckereien aus meiner Herstellung

Wildbratwurst aus Wildwutz und Reh - Direktes Grillen, Pizaofen, „Beefer“-	7,50€/500g
Wild-Burger-Patties/ 2x160g - Direktes Grillen, Pizaofen, „Beefer“-	6,00€/2-Stück
Wildhackfleisch aus Reh und Wildschwein für z.B. Cevapcici, Bolognese, Chili/ ungewürzt o. gewürzt, gefroren	1,75€/100g
Hausgemachter Wildschweinschinken - handgesalzen und geräuchert/ ganz oder geschnitten-	7,50€/100g
Hausgemachter Wildschwein-Bacon aufgeschnitten, vakuumiert	3,50€/100g
Landhaus-Dressing für den besten Salat für Euch und eure Gäste - Essig-Öl- Basis-	5,00€/Fläschchen
Frischer Dinkel-Brotteig mit Dinkelsauerteig für Baguettes und Fladenbrote vom Grill	0,80€/100g Kugel
Braune Grundsauce aus Kalb und Rind optimale Basis für eigene Kreationen	4,50€/ 250ml Beutel

Lange Strasse 45 - 63674 Altenstadt-Oberau Tel. 06047-7797 schlemmen@landhausknusperhaeuschen.de
www.landhausknusperhaeuschen.de

