

## Was bekommen Sie bei uns?

### Wildschwein

Wildschweinbraten aus der Keule  
Wildschweinbraten aus dem Rücken  
Wildschweingulasch  
Wildschweinschnitzel aus der Oberschale  
Wildschweinsteaks eingelegt

### Spezialitäten vom Wildschwein

Wildschweinsalami Stück  
Wildschweinbratwurst Stück  
Wildschweinbratwurst  
Wildschweinschinken  
Wildschweinpresskopf im Glas  
Wildschweinstreichleberwurst im Glas  
Wildschweinmettwurst im Glas

### Rehwild

Ganz in der Decke  
Rehbraten aus der Keule  
Rehrücken ohne Knochen  
Rehgulasch

### Rotwild

Rotwildgulasch  
Rotwildbraten aus der Keule  
Rotwildbraten aus dem Rücken

**Haben Sie Lust bekommen?  
Wir freuen uns auf Sie!**

Ihre Familie Reichert

Gasthaus Reichert  
**Zum grünen Stern**  
Seit 1878

Gasthaus „Zum Grünen Stern“  
Partyservice – Pension – Biergarten

Familie Reichert  
Sonnenstraße 6  
63633 Birstein Illnhausen

Tel. 06054-17 51

[info@gasthaus-reichert.de](mailto:info@gasthaus-reichert.de)  
[www.gasthaus-reichert.de](http://www.gasthaus-reichert.de)



**Wildspezialitäten  
aus heimischen Wäldern**

Gasthaus Reichert  
**Zum grünen Stern**  
Seit 1878

## Warum Wildfleisch?

Enge Ställe, Gitterböden, kein Tageslicht und keine Frischluft ... – sind Ihnen die Verhältnisse in der Fleischindustrie auch zuwider? Essen Sie aber trotzdem gerne Fleisch?

Dann findet sich das Beste für Sie direkt vor der Haustür – unser heimisches Wild.



Antibiotika? Fehlanzeige. Auf Wild übt der Mensch keinen Einfluss aus. Die Tiere fressen nur, was ihnen schmeckt, haben die Bewegung, die sie brauchen und leben stressfrei ausschließlich in ihrer natürlichen Umgebung. Die perfekten Bedingungen also.

Deshalb ist unser Motto: Wenn schon ein Tier auf den Teller kommt, dann soll es wenigstens ein schönes und gesundes Leben gehabt haben. Essen Sie Wild daher mit gutem Gewissen.

## Warum Wild aus der Region?

**Achten Sie aber unbedingt auf Regionalität.**

Besondere Vorsicht ist beispielsweise beim Discounter geboten. Dort wird häufig Wild aus Neuseeland oder Osteuropa verkauft – regional und nachhaltig ist dieses dann nicht mehr. Außerdem oft auch nicht mehr frisch. Das führt zu eigenartigem Geschmack. Das bedauerliche Resultat ist, dass Konsumenten denken, Wild schmecke immer so, und künftig einen Bogen um jegliche Art von Wildfleisch machen.

Aber das muss nicht sein.



## Woher stammt unser Wild für Sie?

Unser Wild kommt unter anderem aus dem Vogelsberg, vorwiegend aber aus dem eigens gepachteten Revier, dem Markwald bei Kefenrod.

Kürzeste Wege gewährleisten, dass das Tier direkt in die Kühlkammer kommt. Dort wird es zerwirkt, verpackt und nach einer Vakuum-Reife von etwa 10 Tagen tiefgefroren.

Das sorgt dafür, dass man das Fleisch hervorragend rosa braten kann. Langes Abhängen oder das Einlegen in Buttermilch sind daher nicht mehr notwendig.



Ob Braten, Gulasch oder Geschnetzeltes, ob Schnitzel, Salami oder Schinken – Wild ist kein Saisonprodukt, sondern das ganze Jahr über ein Genuss für Fleischliebhaber, denen Tierwohl am Herzen liegt, und die gesunde und fettarme Produkte schätzen.

**Wir bieten Ihnen ein abwechslungsreiches Sortiment und garantieren einwandfreie Qualität. Sprechen Sie uns jederzeit an.**

**Oder kommen Sie uns besuchen. Wir kochen auch gerne für Sie.**