

DUNKELSTEINER WILD



Fleisch vom Reh, Mufflon und Wildschwein aus dem Dunkelsteiner Wald

Erlesenes Wildfleisch aus den umliegenden Wäldern wird fachgerecht zerlegt und frisch vakuumiert. Je nach Saison werden auch veredelte Produkte angeboten: Wildwürste, Wild-Käsekrauter und Sauce im Glas.

Abt Columban: „Ich bin stolz, dass wir mit diesem Schritt küchenfertig zugerichtetes Wildfleisch fachgerecht anbieten können. Auf kurzem Weg, vor Ort verarbeitet und noch dazu aus freier Wildbahn. Besser geht's nicht mehr!“

DUNKELSTEINER WALD



Seit dem 11. Jahrhundert

In Fortsetzung der Jahrhunderte alten Tradition wird der Göttweiger Wald nachhaltig bewirtschaftet.

Wovon wir heute leben können, ist die Arbeit unserer Vorfahren. Was wir heute in Jungbestände und an Pflege in den Wald investieren, das wird in hundert oder mehr Jahren geerntet werden.

Bischof Altmann stattete seine Gründung auf dem Göttweiger Berg mit ausgedehnten Ländereien aus. Der Forst im Dunkelsteinerwald war schon Bestandteil vom ‚Gut Kloster Göttweig‘. Der Grundbesitz ist noch heute die wirtschaftliche Basis des Benediktinerklosters.

GÖTTWEIGER HOLZ



Vielfältige Produkte

Über Jahrhunderte deckte die örtliche Bevölkerung ihren Bedarf an Holz und Nebenprodukten aus dem Göttweiger Wald.

Heute geht das Rundholz zum Großteil an regionale Sägewerke; das sogenannte Industrieholz gelangt zur weiteren Verarbeitung in die Zellstoff- und Plattenindustrien.

Die Erträge aus dem 5.300 Hektar großen Stiftswald werden für die Erhaltung der Stiftsgebäude gebraucht.

PREISE & BESTELLUNG



Das aktuelle Angebot, Preise und den Bestellschein finden Sie auf:
www.stiftgoettweig.at/wildbret

So kommen Sie zum Wildbret:

1. Am Bestellschein die gewünschte Anzahl der Verpackungen oder das gewünschte Gewicht angeben.
2. Persönliche Daten ergänzen und Bestellung unterschreiben.
3. Bestellschein mailen an wildbret@stiftgoettweig.at oder abgeben in 3511 Kleinwien, Avastraße 18 (Postkasten).

PRODUKTPALETTE



Edelteile von Reh, Mufflon & Wildschwein:

- Filet
- Rücken (Knochen ausgelöst)
- Stelze mit Knochen
- Schnitzel
- Ragout (geschnitten)

Veredelte Wildprodukte:

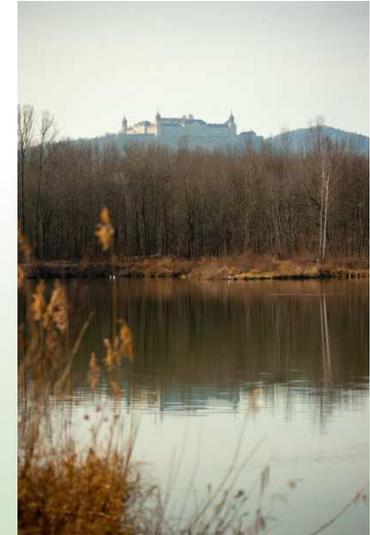
- Bratwürste
- Käsekrainer
- Wurst
- Sauce



(Angebot variiert jahreszeitlich)

BENEDIKTINERSTIFT GÖTTWEIG
Wildbretverkauf
3511 Furth/Göttweig, Avastr. 18
Tel.: +43.(0)664.801 81 337
wildbret@stiftgoettweig.at

STIFT GÖTTWEIG WILDBRET



Wildtiere sind Teil unserer Kulturlandschaft. In Göttweigs Wäldern erlegtes Wild wird vor Ort verarbeitet und auf kurzem Weg zum Kauf angeboten.



Benediktinerstift
GÖTTWEIG