



## Liebe Wildbretfreunde!

Die Jagdgesellschaft Velm bietet wieder direkt nach der Jagd jeweils an den Jagdtagen oder auf Wunsch am nächsten Tag frisches, örtliches Wildbret an. Dieses wird in verschiedene Vorbereitungsstufen angeboten. Heuer gibt es wieder das Angebot von einem Wild-Kochkurs, damit dem Gaumenschmaus auch für Köche und Köchinnen, die nicht gewohnt sind Wild zuzubereiten, nichts im Wege steht. Näheres siehe Rückseite.

### Wildbret:

Hase abgebalgt: € 13,-- / Stück

Fasan abgezogen: € 10,-- / Stück

Hase im Balg: € 8,-- / Stück

Fasan im Federkleid: € 5,-- / Stück

Die Wildstücke können Schrotkugeln enthalten.

### Jagdtermine:

24.10.2026 / 14.11.2026 / 28.11.2026 / 11.12.2026 / 30.12. 2026

Die Jagdgesellschaft ersucht an diesen Tagen das Jagdgebiet zu meiden und bedankt sich bei allen Anrainern, Spaziergängern, Hundebesitzern, Reitbetrieben und Ausreitern für ihr Verständnis!

### Kontakt:

Di Franz Karpf (Jagdleiter) 0664 / 8244365

DI Maximilian Schorn (Jagdaufseher) 0664 / 4892165

## Guten Appetit und Weidmannsheil

# Wilde Küche in Velm

Die Jagdgesellschaft organisiert einen Wildkochkurs mit den beiden Köchen Markus und Rafael am

**Sonntag, den 13.12.2026**

und ladet Sie dazu recht herzlich ein.

- Kursort: Ab 14 Uhr, bei Elli´s Hofgarten in der Velmerstrasse 28, 2325 Velm  
Eingang grünes Tor in der Kirchengasse
- Kursdauer: ca. 5 Stunden für Kochen, Verspeisen und Abräumen
- Kursinhalt: Wildfleisch hat ganzes Jahr Saison, aber speziell im Herbst wird Niederwild (Hase, Fasan, Enten, etc.) verstärkt nachgefragt. Beim gemeinsamen Kochen werden Rezepte gekocht und anschließend gemeinsam verspeist.
- Wildbret: Hase, Fasan und Reh
- Teilnehmer: mind. 10, max. 12 Personen (wenn vorhanden Kochschürze mitbringen)
- Kursbeitrag: € 68,00 als Teilnahmebetrag inklusive der benötigten Lebensmittel vor Kursbeginn bar zu bezahlen und beinhaltet auch eine Kursunterlage sowie eine kommentierte Weinverkostung zu den Speisen.
- Anmeldung: bei Franz Karpf Tel: 0664 8244365 oder Mail: [franz.karpf@aon.at](mailto:franz.karpf@aon.at)

## MENÜ

Wilde Tacos mit gegrillten Hasenrücken und Salsa Verde

\*\*\*

Sous-Vide gegarte Fasanenbrust mit Fondant-Kartoffel und Gemüse der Saison

\*\*\*

Geschmorte Rehkeule mit gebratenen Gnocci und Butternusskürbis aus dem Ofen

\*\*\*

Gefüllte Feldhasenkeule mit Rotkraut und Serviettenknödel

\*\*\*

Mozartmousse mit karbonisierten Weintrauben und Zimt-Crumble