

# ZURICHTPREISE 2021



		Zurichtung natur gespannt getrocknet gesalzen	Zuschlag für spannen und trocknen oder salzen	Regiekosten für Nacharbeit dicke Fleisch- und Fettreste abschneiden	Serviceleistungen abbalgen und trocknen Entsorgung d. Kerns
<b>Bisam</b>	bis 20 Stück	10,00 €	2,00 €		
	21 bis 50 Stück	9,00 €			
	ab 51 Stück	7,00 €			
	reinforcing auf Anfrage				
<b>Kanin</b>	bis 5 Stück	15,00 €	3,00 €		
	6 bis 20 Stück	12,00 €			
	ab 21 Stück	10,00 €			
<b>Rotfuchs</b>		30,00 €	15,00 €		38,00 €
<b>Marder (Baum + Stein.)</b>		28,00 €	15,00 €		20,00 €
<b>Iltis</b>		28,00 €	15,00 €		20,00 €
<b>Hermelin</b>		28,00 €	15,00 €		20,00 €
<b>Nerz (Mink)</b>		28,00 €	15,00 €		20,00 €
<b>Edelfuchs (Silber, etc.)</b>		35,00 €	15,00 €		35,00 €
<b>Katze</b>		28,00 €	15,00 €		30,00 €
<b>Nutria</b>		28,00 €	15,00 €		
<b>Dachs</b>		55,00 €	15,00 €	25,00-45,00 €	50,00 €
<b>Waschbär</b>		35,00 €	15,00 €	25,00-45,00 €	35,00 €
<b>Marderhund</b>		35,00 €	15,00 €	25,00-45,00 €	
<b>Biber MED/LG</b>		50,00 €		40,00-50,00 €	70,00 €
<b>Biber XLG</b>		60,00 €		50,00-60,00 €	80,00 €
<b>Biber XX/XXXLG</b>		70,00 €		60,00-70,00 €	90,00 €
<b>Biber MED/LG mit Kelle/Pfoten</b>		95,00 €	Kelle+Pfoten Fleisch+Fett auslösen	80,00 €	90,00 €
<b>Biber XLG mit Kelle/Pfoten</b>		120,00 €		80,00 €	100,00 €
<b>Biber XXL/XXXLG mit Kelle/Pfoten</b>		150,00 €		80,00 €	110,00 €
<b>Lamm / Schaf</b>		35,00 € - 70,00 €	10,00 €		
<b>Ziege</b>	<b>pro m</b>	70,00 €	10,00 €		
<b>Reh</b>	<b>pro m</b>	70,00 €	10,00 €	25,00-45,00 €	
<b>Gemse</b>	<b>pro m</b>	78,00 €	15,00 €	25,00-45,00 €	m. Schalen + 30,00 €
<b>Hirsch</b>	<b>pro m</b>	78,00 €	15,00 €	25,00-45,00 €	m. Schalen + 30,00 €
<b>Wildschwein</b>	<b>pro m</b>	110,00 €	15,00 €	25,00-45,00 €	m. Schalen + 30,00 €
<b>Kalbfell</b>	<b>ca. 1,40 m</b>	185,00 €			
<b>Rind (Hochländer)</b>	<b>ca. 3-4 m<sup>2</sup></b>	365,00 €	55,00 €	Regie	
<b>Rind (Angus, Wagyo etc.)</b>	<b>ca. 5-6 m<sup>2</sup></b>	395,00 €	65,00 €	Regie	
<b>Rind gerben Blankleder</b>	<b>pro m<sup>2</sup></b>	125,00 €	55,00/65,00 €	Regie	

Servicearbeiten wie: Schalen auslösen, Biberkelle auslösen, Fett und Fleisch abschneiden, Rohnähte etc. werden nach Aufwand extra berechnet.

Preise inkl. 19% MwSt., zzgl. Versandkosten