

Waidmanns Heil!	9	Köstliches von Reh und Hirsch	23
		Odenwälder Rehrücken	26
Jagdsaison-Kalender	10	Rehleber	27
Rehwild	11	Rehkoteletts nach Jägerart	28
Rotwild	11	Rehragout	29
Wildschwein	12	Zillertaler Rehkeule	30
Hasen	12	Rehmedaillons	
Wildkaninchen	13	mit pikanter Soße	32
Fasan	13	Rehnüsschen	
Wildenten	14	mit frischen Pfifferlingen	33
Wildtauben	14	Gefüllte Rehkeule	
Muffelwild	15	aus dem Försterhaus	34
Erlegen & Abziehen	15	Mariniertes Rehcarpaccio	36
		Rehgeschnetzeltes	37
Berufsgruppe Jäger	16	Burgunder Rehnüsschen	38
		Kurpfälzer Rehrückenfilets	40
Die Jagd	17	Leberpastete vom Reh	42
Die Treibjagd	18	Schnitzel vom Hirsch	
Die Kreis- oder Kesseljagd	18	„Kronprinz Rudolf“	44
Die Ansitzjagd	18	Hirschbraten mit Obst	45
Das „Stöbern“	18	Ragout nach Jägerart	46
Die Lockjagd	18	Hirschrouladen	48
Das Frettieren	18	Hirschkarree „Kaiser Wilhelm“	50
		Hirschgulasch „Franz Ferdinand“	51
Wildfond	20	Hirschkeule in Rotwein	52

Das Beste vom Schwarzwild	55	Wildkaninchenragout	90
Würtembergische Wildschweinleber	57	Odenwälder Wildkaninchensuppe	91
Eifeler Wildschweinrücken	58	 	
Schnitzel vom Wildschwein mit frischen Pilzen	59	Ausgezeichnetes vom Wildgeflügel	93
Gebeizte Keule vom Frischling „Franz Josef“	60	Gefüllter Fasan	96
Wildschweinmedaillons „St. Hubertus“	62	Fasan in Rotwein	
Brandenburgische Wildschweinterrine	64	mit Backpflaumen	97
Wildschweinbraten mit Backpflaumen	66	Fasan mit Weißweinsoße	98
Wildschweinlendchen	67	Wildentenbrust	
Wildschweinhaxe auf Gemüse	68	mit Speckpflaumen	99
 		Wildente mit Orangen	100
Exquisites vom Muffelwild	71	Wildentenragout	
Muffelwildkeule	73	„Waidmanns Heil“	101
Muffellammrücken	74	Gefüllte Wildentenbrüstchen	102
Ragout vom Muffelwild	76	Rebhühner „Waidmanns Dank“	104
Muffelwildkoteletts	77	Wachteln im Speckmantel	
 		mit Weißwein	105
Schmackhaftes von Wildhase und Wildkaninchen	79	Gefüllte Wachteln „Kärntner Art“	106
Hasenkeulen „Diana“	82	Schnepfen mit Kirschchutney	
Filet vom Hasenrücken	84	„Niederösterreich“	108
Hasenpfeffer nach Jägerart	86	Schnepfen in Aspik	109
Wildkaninchenkeulen in Weißwein	88	Gefüllte Wildtauben	
 		Gebratene Wildtauben	
Köstlichkeiten aus Fluss und Meer	113	auf Thymiansoße	111
Seeteufelragout „Klabautermann“	116	 	

Seeteufel in Flusskrebssöße	117	Rotbarschfilets	
Bodensee-Felchenfilets		auf dem Lauchbett	124
in Weißweinsoße	118		
Heilbuttsteaks mit Senfsoße	119	Register	126
Forellenfilets mit Kresseschaum	122	Bildnachweis	127
Kabeljau mit Kartoffelkruste	123		