

<i>Fangrisch aus dem Wasser</i>	<i>Preise je kg</i>
Regenbogenforellen (ca. 350g) <i>bratfertig</i>	12,40 Euro
Forelle „Gärtnerin Art“ <i>gewürzt in Folie verpackt zum Selbstgaren für den Grill oder Backofen</i>	14,50 Euro
Frische Forellenfilets <i>mit Haut</i> <i>ohne Haut</i>	21,90 Euro 22,90 Euro
Lachsforellen (ca. 1 kg, vorrätig nur zur Weihnachtszeit) <i>bratfertig</i>	15,50 Euro
Karpfen (je nach Verfügbarkeit 1,5 – 2,5 kg, vorrätig nur zur Weihnachtszeit) <i>lebend</i> <i>bratfertig</i>	7,60 Euro 9,50 Euro
Norwegisches Lachsfilet, frisch (nur auf Vorbestellung erhältlich) <i>mit Haut</i> <i>ohne Haut</i>	24,90 Euro 25,90 Euro
<i>Frisch aus dem Rauch</i>	<i>Preise je kg</i>
Räucherforellen <i>ganz</i> <i>filetiert</i>	19,90 Euro 24,40 Euro
Geräucherte Lachsforellen (nur auf Vorbestellung zur Weihnachtszeit erhältlich) <i>ganz</i> <i>filetiert</i>	23,60 Euro 27,60 Euro
Räucheraal (ca. 300 – 400 g) <i>ganz</i> <i>filetiert</i>	46,90 Euro 77,40 Euro
Räucherlachs (Kalträucherverfahren) <i>in Scheiben geschnitten, ab 200 g</i>	32,90 Euro
Stremellachs (Heißräucherverfahren) <i>in Streifen geschnitten</i>	32,90 Euro
Räucherfischplatten (<u>ganz entspannt</u> : schön angerichtet & garniert) <i>mit geräuchertem Aal-, Forellenfilet und Lachs</i> <i>mit geräuchertem Aal-, Forellenfilet, Rauch- und Stremellachs</i> <i>mit geräuchertem Forellenfilet und Rauchlachs</i>	11,90 Euro/Person 12,50 Euro/Person 11,20 Euro/Person
Forellencremesuppe (bitte denken Sie daran einen Topf/ Gefäß mitzubringen) <i>mit geräuchertem Forellenfilet als Einlage</i>	12,90 Euro/Liter