

<b>Fangrisch aus dem Wasser</b>	<b>Preise je kg</b>
<b>Regenbogenforellen</b> (ca. 350g) bratfertig	12,90 Euro
<b>Forelle „Gärtnerin Art“</b> gewürzt in Folie verpackt zum Selbstgaren für den Grill oder Backofen	15,20 Euro
<b>Frische Forellenfilets</b> mit Haut ohne Haut	22,80 Euro 23,80 Euro
<b>Lachsforellen</b> (ca. 1 kg, vorrätig nur zur Weihnachtszeit) bratfertig	15,50 Euro
<b>Karpfen</b> (je nach Verfügbarkeit 1,5 – 2,5 kg, vorrätig nur zur Weihnachtszeit) lebend bratfertig	7,60 Euro 9,50 Euro
<b>Norwegisches Lachsfilet, frisch</b> (nur auf Vorbestellung erhältlich) mit Haut ohne Haut	Tagespreis
<b>Frisch aus dem Rauch</b>	<b>Preise je kg</b>
<b>Räucherforellen</b> ganz filetiert	20,80 Euro 25,40 Euro
<b>Geräucherte Lachsforellen</b> (nur auf Vorbestellung zur Weihnachtszeit erhältlich) ganz filetiert	23,60 Euro 27,60 Euro
<b>Räucheraal</b> (ca. 300 – 400 g) ganz filetiert	46,90 Euro 77,40 Euro
<b>Räucherlachs</b> (Kalträucherverfahren) in Scheiben geschnitten, ab 200 g	32,90 Euro
<b>Stremellachs</b> (Heißräucherverfahren) in Streifen geschnitten	32,90 Euro
<b>Räucherfischplatten</b> (ganz entspannt: schön angerichtet & garniert) mit geräuchertem Aal-, Forellenfilet und Lachs mit geräuchertem Aal-, Forellenfilet, Rauch- und Stremellachs mit geräuchertem Forellenfilet und Rauchlachs	12,50 Euro/Person 13,20 Euro/Person 12,20 Euro/Person
<b>Forellencremesuppe</b> (bitte denken Sie daran einen Topf/ Gefäß mitzubringen) mit geräuchertem Forellenfilet als Einlage	13,20 Euro/Liter