

# Forellenhof Umkirch – Bestellformular Weihnachten 2021; Frischfisch

Tel: 07665-6505

Fax: 07665-51974

E-Mail: forellenhof\_fath@t-online.de

Bestellung für den:

Münsterplatz  Wiehre  Hofladen Umkirch

Name:

Telefon:

<b>Frischfisch:</b>	<b>Preis:</b>	<b>Pro:</b>	<b>Bestellung:</b>
<b>Forelle</b> , aus eigener Schlachtung	1,20 €	100 g	
<b>Forellenfilet</b>	2,30 €	100 g	
<b>Lachsforellen</b> , aus eigener Schlachtung, ab ca. 800g	15,50 €	kg	
<b>Lachsforellenfilet</b>	2,80 €	100 g	
<b>Seesaiblingfilet</b>	3,69 €	100 g	
<b>Saibling</b> , ganz	Tagespreis	100 g	
<b>Karpfen</b> , ganz; ab ca. 1,5 kg		kg	
<b>Karpfenfilet</b> , mit Haut / ohne Haut		100 g	
<b>Zanderfilet</b>	Tagespreis	100 g	
<b>Eglifilet</b>	Tagespreis	100 g	
<b>Lachsfilet</b> , Schottischer Label Rouge Lachs	3,69 €	100 g	
<b>Lachstatar</b> , aus eigener Herstellung	3,69 €	100 g	
<b>Seelachs Filet / Loins</b> , handfiletiert	Tagespreis	100 g	
<b>Rotbarsch Filet / Loins</b> , handfiletiert	Tagespreis	100 g	
<b>Kabeljau Loins</b> , handfiletiert	Tagespreis	100 g	
<b>Heilbuttfilet</b> , schwarz / weis	Tagespreis	100 g	
<b>Schellfisch / Kabeljau</b> , am Stück	Tagespreis	100 g	
<b>Dorade Royal / Wolfsbarsch</b> , ganz ca. 350-450g	Tagespreis	100 g	
<b>Dorade Royal / Wolfsbarsch</b> , Filet	Tagespreis	100 g	
<b>Steinbeißer</b> , Bäckchen / Filet	Tagespreis	100 g	
<b>Schwertfischfilet</b>	Tagespreis	100 g	
<b>Seeteufelfilet</b>	Tagespreis	100 g	
<b>Leng</b> , Filet / Loins	Tagespreis	100 g	
<b>Lumb</b> , Filet / Loins	Tagespreis	100 g	
<b>Thunfischfilet</b> , in Sushi Qualität	Tagespreis	100 g	
<b>Jakobs- / Kamm-muschelfleisch</b>	Tagespreis	100 g	
<b>Austern</b>	Tagespreis	Stück	
<b>Nordsee Krabben</b>	Tagespreis	100 g	
<b>Garnelen</b> , ganz / ohne Kopf / ohne Kopf und Schale	Tagespreis	100 g	

## Sie haben noch einen anderen Wunsch? Fragen Sie einfach nach!

Wildgefangene Fische wie z.B. Thunfisch sollen vor dem Rohverzehr 24 Stunden tiefgefroren werden!

Fisch gehört immer in den Kühlschrank!  
Am frischesten hält sich Fisch bei 0-3°C.

### Sonderzeiten zu den Feiertagen:

Münsterplatz:

22.+23. sowie 29.+30.12: 8:00-13.30

24. + 31.12.: 8:00-12:00 Uhr

Wiehre:

22. + 29.12.: 14:00-18:30 Uhr

24.12.: 8:00-12:00 Uhr

# Forellenhof Umkirch – Bestellformular Weihnachten 2021, Räucherfisch

Tel: 07665-6505

Fax: 07665-51974

E-Mail: forellenhof\_fath@t-online.de

Bestellung für den:

Münsterplatz  Wiehre  Hofladen Umkirch

Name:

Telefon:

Räucherfisch:	Preis:	Pro:	Bestellung:
Räucherforellenfilets, (2 Filets) *)	2,85 €	100 g	
Räucherforellen, ganz *)	1,85 €	100 g	
Lachsforellen, ganz geräuchert, ca. 0,8-1,5kg *)	19,00 €	kg	
Lachsforellenfilet, geräuchert *)	3,29 €	100 g	
Seesaiblingfilet, geräuchert *)	3,90 €	100 g	
Räucherlachs, geschnitten *)	5,95 €	100 g	
Whisky-Räucherlachs, geschnitten *)	5,95 €	100 g	
Räucherlachs / Whisky- Seiten, ca. 1-1,5 kg *)	43,00 €	kg	
Kräuterlachs, geschnitten *)	5,95 €	100 g	
Kräuterlachs Seiten, ca. 1-1,5 kg	43,00 €	kg	
Lachstatar, bei 0-4°C 48 Std. haltbar *)	3,69 €	100 g	
Nori-Räucherlachs / -Thun, in ein Algenblatt gehüllt *)	7,00 €	100 g	
Lachsstremel Pfeffer / Natur, heißgeräuchert *)	4,20 €	100 g	
Flammlachs, Honig gebeizt, DLG Gold 2017	4,20 €	100 g	
Sahnemeerrettich, *)	1,50 €	Becher	
Terrine, in Scheiben, verschiedene Sorten	2,95 €	100 g	
Fisch Maultaschen, evtl. TK *)	1,80 €	100 g	
Fisch Frikadellen, ohne Zusatzstoffe *)	1,99 €	100 g	
Aal, geräuchert *)	Tagespreis	100 g	
Makrelenfilet, Natur / Pfeffer / Knoblauch / Zwiebel-Paprika	2,40 €	100 g	
Makrele ganz, geräuchert	1,19 €	100 g	
Bückling ganz, geräuchert, rund	0,99 €	100 g	
Seealgensalat	2,99 €	100 g	
Eismeergarnelen in Skyr mit Preiselbeeren	3,29 €	100 g	
Garnelen Mango-Kokos	3,59 €	100 g	
Thunfischcreme, *)	3,29 €	100 g	
Sherryheringfilet	3,39 €	100 g	
Bismarckhering	1,50 €	100 g	
Heringssalat, rot / Dill, *)	1,19 €	100 g	
Gourmet Matjes, als Doppelfilet	2,00 €	Stück	

**Sie haben noch einen anderen Wunsch? Fragen Sie einfach nach!**

\*) = aus eigener Herstellung

**Hofladen Sonderöffnungen zu den Feiertagen:**

Wir verwenden schottischen Label Rouge Lachs.

22. + 23.12. 9:00-18:00 Uhr

24.12. 9:00-13:00 Uhr

Fisch gehört immer in den Kühlschrank!

Am frischesten hält sich Fisch bei 0-3°C.

29. + 30.12. 9:00-18:00 Uhr

31.12. 9:00-13:00 Uhr