

Sie können den Bestellschein ausfüllen und uns per E-Mail an die servus@platzfisch.de zukommen lassen. Nur wenn die Kontaktdaten komplett ausgefüllt sind, wird Ihre Bestellung bearbeitet.



ABHOLUNG am _____
in
 Mittenwald
 Partenkirchen
(bitte ankreuzen)

Name & Vorname: _____

Telefonnummer, erreichbar: _____

E-Mail: _____

WEIHNACHTS- & SILVESTERWOCHE Öffnungszeiten in Mittenwald und Partenkirchen
Samstag, 21.12. 9-13 Uhr
Montag 23.12. 9-18 Uhr & Dienstag 24.12. 9-13 Uhr
Freitag 27.12. 9-18 Uhr & Samstag 28.12. 9 bis 13 Uhr
Montag 30.12. 9-18 Uhr & Dienstag 31.12. 9-13 Uhr

Wir bemühen uns sehr, die gewünschte Mengenangabe zu erfüllen. Da es sich um ein Naturprodukt mit handwerklicher Verarbeitung handelt, kann das Gewicht 50-100g abweichen. Wir empfehlen mind. 200g Filet pro Portion. Ein ganzer Fisch sollte 350g pro Portion haben. Lachsforellen sind auch bis zu 1,2kg erhältlich. Bei einem ganzen Fisch gewinnt man ca. 50% Filet. Teilen Sie uns einfach mit z.B. Lachsforelle für 2 oder 3 Personen. Bitte schreiben Sie dazu **ob und wie vakuumiert** werden sollte.

Bestellungen gerne per E-Mail an servus@platzfisch.de oder persönlich im Laden abgeben.

#Platzfisch | Klammstraße 21 | 82481 Mittenwald |
+49 (0)8823 8630 servus@platzfisch.de | www.platzfisch.de

#Platzfisch | Schnitzschulstraße 2 | 82467 Garmisch-Partenkirchen | +49
(0)8821 2182 | servus@platzfisch.de | www.platzfisch.de

GOLDGERÄUCHERT MIT BUCHENHOLZ (vakuumiert haltbar bis zu 28 Tage, kein Qualitätsverlust, wenn Sie die Räucherware einfrieren möchten, die Fische waren noch nie gefroren)		
Räucherforelle	ganz 2,55€/100g	
	filetiert 4,95€/100g	
Räuchersaibling (rosa)	ganz 2,85€/100g	
	filetiert 5,15€/100g	
Lachsforelle kaltgeräuchert nach Graved Art am Stück	7,50€/100g	
Lachsforelle kaltgeräuchert nach Graved Art geschnitten	9,50€/100g	
Räucheraal	9,50€/100g	
Räucherlachs Schottischer BIO Lachs am Stück	10,50€/100g	
Räucherlachs Schottischer BIO Lachs geschnitten	12,50€/100g	
Räucherlachs Tatar (nicht angemacht) BIO SCT	10,00€/100g	
Graved Lachs Tatar (nicht angemacht) BIO SCT	10,00€/100g	
Graved Lachs Rückenfilet (toll auch als Sashimi) BIO SCT	14,00€/100g	
Stremellachs BIO SCT	7,50€/100g	

JEDEN TAG FANGFRISCHER FISCH aus der eigenen Fischzucht im Kranzbach

sollte 24h ruhen, damit sich die Filets beim Braten nicht rollen
 auch für Sushi & Sashimi noch nicht zart genug! Für Sashimi haben wir extra Rückenfilets vorbereitet.
 Auf Wunsch auch angemachtes Tatar.

Forelle	ganz 1,75€/100g	
	filetiert 3,50€/100g	
Lachsforelle	ganz 2,05€/100g	
	filetiert 3,85€/100g	
Saibling (rosa)	ganz 2,20€/100g	
	filetiert 4,20€/100g	

TATAR & SASHIMI

Sashimi Lachsforelle oder Forelle	14,00€/100g	
Saiblingstatar noch nicht angemacht	8,90€/100g	
Thunfisch Sashimi	15,50€/100g	
Thunfisch Tatar noch nicht angemacht	10,00€/100g	
Graved Lachstatar nicht angemacht	10,00€/100g	
UMAMI Vinaigrette für Tatar/Sashimi	6,50€/100ml	
Sushi Ingwer pink	4,50€/100g	
Wasabinüsse	5,00€/100g	
Trüffelcreme	3,00€/100g	
Lachsforellenkaviar	19,50€/Glas	

FISCHSALATE & SOSSEN

Mengenangaben: kleiner Becher ca. 160 g /
 mittlerer Becher ca. 250 g / großer Becher ca. 500g

**Kleiner, mittlerer
 oder großer
 Becher**

Garnelencocktail	3,35 €/100g	
Riesengambas in Currysoße	5,25 €/100g	
Flusskrebssalat	4,30 €/100g	
Nordseekrabben	9,50€/100g	
Algensalat "Goma Wakame"	3,25 €/100g	
Meeresfrüchtesalat	5,78€/100g	
Knoblauch-Garnelen	6,00 €/100g	
Forelle nach Bismarckart	4,50 €/100g	
Räucherlachs Frischkäse	6,00€/100g	
Thunfischaufstrich	2,90€/100g	
Räucherfischcreme "Brotaufstrich"	4,50 €/100g	
Forellenmatjes "Hausfrauen Art"	4,50 €/100g	
Heringsalat rote Beete, Apfel	3,20 €/100g	
Heringsalat Senf Kräuter	3,20 €/100g	
Herings Happen Zitrone-Minze	3,20 €/100g	
Edle Matjesfilets (Doppelfilets)	3,20€/Stück	
Rouille	8,00€/100g	
Sushi Ingwer pink	4,50€/100g	
Steirer Kren	5,00€/100g	
Sahnemeerrettich	2,10€/100g	
Honig Senf Soße	6,50 €/Stück	
Preiselbeer Sahnemeerrettich	6,50 €/Stück	

MEERESFISCH & MEERESFRÜCHTE

nur frische Ware, keine tiefgekühlte Ware

Mindestens 1 Woche Vorlaufzeit, wir filetieren gerne alles für Sie!!!

Thunfisch Rücken Center Cut Sashimi Qualität	75€/kg	
Thunfisch Bauchfleisch „O-TORO“ das Beste vom Besten Blauflossen Thunfisch, Sashimi Qualität,	245€/kg	
BIO Lachsfilet Schottland Wochenpreise könnten steigen, Sashimi Qualität	68,30/kg	
Zanderfilet mit Haut	65/kg	
Kabeljauloins ohne Haut	53,50€/kg	
Black Tiger Riesengarnelen 2/4 Wildfang ind. Ozean	65€/kg	
Argentinische Rotgarnelen 6/12 Wildfang	48,00€/kg	
Jakobsmuschelfleisch	70€/kg	
Miesmuscheln Jumbo	24€/kg	
Pulpo	125€/kg	
Pulpoarme gekocht	65€/kg	
Hummer & Langusten	Wochenpreis	
Seezunge	56,50/kg	
Seeteufel	95/kg	
Loup de Mer handgeangelt	90€/kg	
Babysteibutt	78€/kg	
Black Cod, schwarzer Kabeljau	69€/kg	
Poget Austern	Stück 4,00	

Störkaviar Haltbarkeit ca 3 Monate

Alle Sorten und Größen gerne nach kurzer Absprache, wir beraten Sie gerne

Sibirian Kaviar 30g, 50g, 100g, 250g, 500g, 1000g	100g/122€	
Ossetra Kaviar 30g, 50g, 100g, 250g, 500g, 1000g	100g/178€	
Imperial 30g, 50g, 100g, 250g, 500g, 1000g	100g/235€	
Beluga 30g, 50g, 100g, 250g, 500g, 1000g	100g/665€	
1kg in der Prestigedose		

FISCHPLATTEN (Räucherfisch und Fischfeinkost)

24.12. / 31.12.2024 zwischen 11-13 Uhr nur nach Absprache

Abholung:

Mittenwald: Chalet am Bahnhofplatz 3 Tel.08823/8858

Garmisch-Partenkirchen: Schnitzschulstraße 2 Tel. 08821/2182

Vorspeise 19,50€/p.P. & Hauptspeise 29,50€/p.P.+ 20€/Pfand

Optional gerne auch mit Salaten dazu gegen Aufpreis

WIR BEDANKEN UNS GANZ HERZLICH & WÜNSCHEN IHNEN NUR DAS ALLERBESTE!!!