

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



ZUSTELLUNG am \_\_\_\_\_

Wir können Dienstag bis Donnerstag verschicken (24h) - die Bestellung muss bis spätestens 16 Uhr am Vortag erfolgen.

(Kein Versand Do. + Fr., 17.+ 18.04. möglich - letzte Versand-Zustellung am Do., 17.04.25)

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Abweichende Rechnungsadresse: \_\_\_\_\_

Telefonnummer, erreichbar: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Lieferadresse (Straße, Ort): \_\_\_\_\_

**Bitte informieren Sie sich vorab über besondere ÖFFNUNGSZEITEN  
wie Weihnachten, Ostern und andere Feiertage**

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 und Saiblinge sind auch bis zu 1,2kg erhältlich. Bei einem ganzen Fisch gewinnt man ca. 50% Filet. Teilen Sie uns einfach mit z.B. Saibling für 2 oder 3 Personen. Bitte schreiben Sie dazu **ob und wie vakuumiert** werden sollte.

**Bestellungen gerne per E-Mail an [servus@platzfisch.de](mailto:servus@platzfisch.de)**

24h gekühlter Expressversand in Deutschland und auch ins Ausland nach Absprache.  
Die aktuellen Versandkosten in Deutschland entnehmen Sie bitte auf unserer Homepage unter Versand.

**#Platzfisch | Klammstraße 21 | 82481 Mittenwald |  
+49 (0)8823 8630 [servus@platzfisch.de](mailto:servus@platzfisch.de) | [www.platzfisch.de](http://www.platzfisch.de)**

**#Platzfisch | Schnitzschulstraße 2 | 82467 Garmisch-Partenkirchen |  
+49 (0)8821 2182 | [servus@platzfisch.de](mailto:servus@platzfisch.de) | [www.platzfisch.de](http://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 5,20€ / 100g	
Räucherlachsforelle	ganz 2,85€ / 100g	
	filetiert 4,95€ / 100g	
Lachsforelle kaltgeräuchert nach Graved Art <b>am Stück</b>	7,50€ / 100g	
Lachsforelle kaltgeräuchert nach Graved Art <b>geschnitten</b>	10,00€ / 100g	
Räucheraal	9,50€ / 100g	
Räucherlachs Schottischer BIO Lachs <b>am Stück</b>	10,50€ / 100g	
Räucherlachs Schottischer BIO Lachs <b>geschnitten</b>	12,50€ / 100g	
Graved Lachs Rückenfilet BIO	14,50€ / 100g	
Stremellachs BIO	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.

Forelle	ganz 1,75€ / 100g	
	filetiert 3,50€ / 100g	
Lachsforelle	ganz 2,05€ / 100g	
	filetiert 4,00€ / 100g	
Saibling (rosa)	ganz 2,20€ / 100g	
	filetiert 4,40€ / 100g	

**Kaviar**

Lachsforellenkaviar	19,50€ / Glas	
---------------------	---------------	--

**HAUSGEMACHTE FISCHSALATE & SOSEN**

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

**Kleiner, mittlerer  
 oder großer Becher**

Forelle nach Bismarckart - hausgemacht	4,50€ / 100g	
Räucherfischcreme "Brotaufstrich" - hausgemacht	4,55€ / 100g	
Forellenmatjes "Hausfrauen Art" - hausgemacht	4,75€ / 100g	
Honig Senf Soß - hausgemacht	6,50€ / 100g	
Preiselbeer Sahnemeerrettich - hausgemacht	6,50€ / 100g	
Garnelencocktail	3,50€ / 100g	

**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		

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