

NAME, VORNAME

TELEFON, erreichbar.



Platzfisch

ABHOLUNG

AM _____ IN

☐ MITTENWALD

☐ PARTENKIRCHEN

Bitte ankreuzen.

ZUSÄTZLICHE ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER WEIHNACHTEN UND SILVESTER 2025

MO 22.12. & DI 23.12. 9-18 UHR, 24.12. 9-12 UHR

MO 29.12. & DI 30.12. 9-18 UHR, 31.12. 9-12 UHR

Wir bemühen uns sehr, die gewünschte Mengenangabe zu erfüllen. Da es sich um ein Naturprodukt mit handwerklicher Verarbeitung handelt, kann das Gewicht 50-100 g abweichen. Wir empfehlen mind. 200 g Filet pro Portion. Ein ganzer ausgenommener Fisch sollte 350 g pro Portion haben. Lachsforellen sind auch bis zu 1,2 kg 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*, *telefonisch* oder *persönlich* im Laden abgeben:

Platzfisch | Klammstraße 21 | 82481 Mittenwald | +49 (0)8823.8630

oder Schnitzschulstraße 2 | 82467 Garmisch-Partenkirchen | +49 (0)8821 2182

servus@platzfisch.de | www.platzfisch.de

Alle unsere Produkte können auch über Feinkost Pötl in Murnau bezogen werden. Ausgenommen Sushi und Fischplatten. Jeden Freitag können Sie in Murnau Ihre Vorbestellungen abholen. Bestellung auch gerne telefonisch über uns.

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 2,96 € / 100 g	
	filetiert 5,32 € / 100 g	
Räuchersaibling (rosa)	ganz 2,96 € / 100 g	
	filetiert 5,32 € / 100 g	
Lachsforelle kaltgeräuchert nach Graved Art	am Stück 7,70 € / 100 g	
	geschnitten 10,85 € / 100 g	
Räucheraal	11,20 € / 100 g	
Räucherlachs – BIO Lachs	am Stück 10,80 € / 100 g	
	geschnitten 12,80 € / 100 g	
Balik Graved Lachs Rückenfilet BIO (toll auch als Sashimi)	15,00 € / 100 g	
Stremellachs BIO (heißgeräucherter Lachs)	7,75 € / 100 g	

JEDEN TAG FANGFRISCHER FISCH aus der eigenen Fischzucht im Kranzbach

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

Forelle	ganz 1,80 € / 100g	
	filetiert 3,61 € / 100 g	
Lachsforelle	ganz 2,11 € / 100 g	
	filetiert 4,22 € / 100 g	
Saibling (rosa)	ganz 2,27 € / 100 g	
	filetiert 4,53 € / 100 g	

TATAR & SASHIMI

Sashimi Saibling, Lachsforelle oder Forelle (Premium Rückenfilet ganz einfach zu schneiden)	13,50 € / 100 g	
Saiblingstatar noch nicht angemacht	9,50 € / 100 g	
Thunfisch Sashimi	16,00 € / 100 g	
Thunfisch Tatar noch nicht angemacht	10,00 € / 100 g	
Graved Lachstatar nicht angemacht oder Lachstatar	10,00 € / 100 g	
UMAMI Sojasoße/Vinaigrette für Tatar/Sashimi	6,70 € / 100 ml	
Sushi Ingwer pink	1,50 € / 100 g	
Lachsforellenkaviar	21,00 € / Glas	

HAUSGEMACHTE FISCHSALATE & SOSSEN

Mengenangaben: **Kleiner Becher (S)** ca. 160 g / **mittlerer Becher (M)** ca. 250 g / **großer Becher (L)** ca. 500g

Forelle nach Bismarckart – hausgemacht	4,65 € / 100 g	
Räucherfischcreme «Brotaufstrich» – hausgemacht	4,70 € / 100 g	
Forellenmatjes «Hausfrauen Art» – hausgemacht	4,90 € / 100 g	
Honig Senf Soße – hausgemacht	6,70 € / Stück	
Preiselbeer Sahnemeerrettich – hausgemacht	6,70 € / Stück	
Cocktailsoße hausgemacht	6,70 € / Stück	
Lachsforellenkaviar	21,00 € / Glas	

Ihre Lieblingssalate finden Sie, wie gewohnt, vor Ort. Gerne können Sie diese auch mit Mengenangabe hier bestellen:

Krabbencocktail, Flusskrebssalat, Hummersalat, Matjes,		
Heringsalat, Meeresfrüchtesalat etc.		

MEERESFISCH & MEERESFRÜCHTE Wochenpreis

Nur frische Ware, keine tiefgekühlte Ware. Mindestens 1 Woche Vorlaufzeit, wir filetieren gerne alles für Sie!

Thunfisch Sashimi Qualität	80,50 € / kg W.P.	
Thunfisch Bauchfleisch «O-TORO» das Beste vom Besten		
Blauflossen Thunfisch, Sashimi Qualität	255 € / kg W.P.	
BIO Lachsfilet Wochenpreise könnten steigen,		
Sashimi Qualität	71,50 € / kg W.P.	
Zanderfilet mit Haut	71,50 € / kg W.P.	
Kabeljauloins ohne Haut	79,30 € / kg W.P.	
Black Tiger Riesengarnelen 2/4 oder 6/8 Wildfang	74,50 € / kg	
Argentinische Rotgarnelen 6/12 Wildfang	48,00 € / kg	
Jakobsmuschelfleisch	90,00 € / kg	
Miesmuscheln Jumbo	28,00 € / kg	
Pulpo	38,70 € / kg	
Pulpoarme gekocht	84 € / kg	
Hummer & Langusten (gerne auch gekocht und ausgelöst)	118,50 € / kg W.P.	
Seezunge	91,30 € / kg W.P.	
Seeteufel	61,50 € / kg W.P.	
Loup de Mer handgeangelt	95,50 € / kg W.P.	
Babysteinbut	46,50 € / kg W.P.	
Black Cod, schwarzer Kabeljau	74,30 € / kg W.P.	
Poget Austern oder Fine de Claire	Stück 4,50 €	

STÖRKAVIAR Haltbarkeit ca. 3 Monate

Andere Sorten und Größen nach Absprache, wir beraten Sie gerne.

Sibirian Kaviar 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 145 €	
Ossetra Kaviar 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 210 €	
Imperial 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 225 €	
Beluga 30 g, 50 g, 100 g, 250 g, 500 g, 1000 g	100 g / 495 €	
1 kg in der Prestigedose auf Anfrage kein Problem		

Sollten Sie irgendwelche Wünsche rund um Fisch haben, lassen Sie es uns wissen.

Wir sind mit den besten Fischproduzenten sehr gut vernetzt.

BUNTE FISCHPLATTEN (RÄUCHERFISCH UND FISCHFEINKOST) SOWIE SUSHIPLATTEN NUR NACH PERSÖNLICHER ABSPRACHE UND FRÜHZEITIGER VORBESTELLUNG.

Preise Fischplatte: Vorspeise ca. 21,50 € / p.P. & Hauptspeise ca. 39 € / p.P. | +20 € / Pfand
Preise Sushiplatte: Mix 16 Stk. inkl. Wakame & Ingwer 55 € | Nigiri-Mix Stk. 4 € | Sashimi 100 g 19,50 €

ABHOLUNG

Mittenwald: Chalet am Bahnhofplatz 3 | +49 (0)8823.8858

Garmisch-Partenkirchen: Schnitzschulstraße 2 | +49 (0)8821.2182

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

NEUIGKEITEN UND FOTOS AUS DER FISCHEREI:

 FOLLOW INSTAGRAM & LIKE FACEBOOK 