

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.



ABHOLUNG am \_\_\_\_\_ oder LIEFERUNG am \_\_\_\_\_

Wir können Dienstag bis Donnerstag liefern oder verschicken (24h)

Name, Vorname: \_\_\_\_\_ Abweichende Rechnungsadresse:

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

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

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

#### ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTS- & SILVESTERWOCHE

Mittwoch - Freitag 20.-22.12. 8-18 Uhr und Samstag 23.12. 8-14Uhr  
27.-29.12. 8-18 Uhr und Samstag 30.12. 8-13Uhr

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 oder telefonisch Di-Fr 9-18 Uhr.

24 h gekühlter Expressversand in Deutschland 19,90€. Auslandsversand nach Absprache.

#Platzfisch ▪ Klammstraße 21 ▪ 82481 Mittenwald ▪ +49 (0)8823 8630

IBAN DE09 7035 1030 0011 3302 63 ▪ [servus@platzfisch.de](mailto:servus@platzfisch.de) ▪ [www.platzfisch.de](http://www.platzfisch.de)

GOLDGERÄUCHERT MIT BUCHENHOLZ (vakuumiert haltbar bis zu 28 Tage)		
Räucherforelle	ganz 2,55€/100g	
	filetiert 4,95€/100g	
Räucherlachsforelle	ganz 2,80€/100g	
	filetiert 4,95€/100g	
Räuchersaibling (rosa)	ganz 2,85 €/100g	
	filetiert 5,15€/100g	
Lachsforelle kaltgeräuchert	Am Stück	
nach „GRAVED ART“	7,00 €/100g	
	geschnitten	
	9,50 €/100g	
BEMERKUNG:		

<b>JEDEN TAG FANGFRISCHER FISCH</b>		
sollte 24h ruhen, damit sich die Filets beim Braten nicht rollen		
auch für Sushi & Sashimi noch nicht zart genug		
Forelle	ganz 1,750€/100g	
	filetiert 3,00€/100g	
Lachsforelle	ganz 2,05 €/100g	
	filetiert 3,35€/100g	
Saibling (rosa)	ganz 2,20€/100g	
	filetiert 3,70€/100g	
<b>TATAR &amp; SASHIMI</b>		
Sashimi Lachsforelle	8,50€/100g	
Saiblingstatar roh, nur geschnitten	7,50€/100g	
kühl gelagert +2°C 2-3 Tage haltbar		
Saiblingstatar angemacht/verzehrfertig	8,50€/100g	
kühl gelagert +2°C 1-2 Tage haltbar		
Lachsforellenkaviar	17,50€/Glas	
<b>FISCHSALATE &amp; SOSSEN</b>		
Garnelencocktail	3,25 €/100g	
Riesengambas in Currysoße	6,25 €/100g	
Flusskrebssalat	4,30 €/100g	
Algensalat "Goma Wakame"	3,50 €/100g	
Knoblauch-Garnelen	5,35 €/100g	
Forelle nach Bismarkart	4,20 €/100g	
Räucherfischcreme "Brotaufstrich"	4,50 €/100g	
Forellenmatjes "Hausfrauen Art"	4,50 €/100g	
Heringsalat rote Beete	2,55 €/100g	
Heringsalat Senf Kräuter	2,55 €/100g	
Honig Senf Soße	5,50 €/Stück	
Preiselbeer Meerrettich	5,50 €/Stück	
<b>MEERESFISCH &amp; MEERESFRÜCHTE</b>		
<b>1 Woche Vorlaufzeit nur solange der Vorrat reicht!</b>		
Thunfisch Rücken	75€/kg	
BIO Lachsfilet	Wochenpreis	
Stremellachs geräuchert mit Pfeffer BIO	7,50€/100g	
Black Tiger Riesengarnelen 6/8	65€/kg	
Pulpo	39,50€/kg	
Langusten	125€/kg	
Poget Austern	Stück 3,50€	

### FISCHPLATTEN

**23-24.12. / 30-31.12. Samstag & Sonntag zwischen 11-13 Uhr nur nach Absprache  
Und Abholung im Chalet am Bahnhofplatz 3 /(Tel.08823/8858)  
Vorspeise 17€/Per. & Hauptspeise 25€/Per.+ 20€/Platten Pfand  
Optional gerne auch mit Salaten dazu gegen Aufpreis**

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

Neuigkeiten und Fotos aus der Fischerei:  
Follow Instagram & like Facebook