

## Produkte und Verkaufspreise (Hausverkauf)

gültig ab Jänner 2020

alle Preise per kg und inkl. 10 % Mwst.

		€ / kg inkl. Mwst.	Artikel Nr.:
<b>Regenbogenforelle:</b> (Oncorhynchus mykiss)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>9,95</b>	4000
	<i>ausge., küchenfertig</i>	<b>11,75</b>	4002
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>18,45</b>	4003
	<i>geräuchertes Filet</i>	<b>26,75</b>	4005
	<i>Forellen- / Saiblingskaviar, 100g/Glas *</i>	<b>74,15</b>	4006
<small>*...Saisonprodukt (nur ca. von Dez. - Feb.)</small>			
<b>Lachsforelle:</b> (Oncorhynchus mykiss)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>12,15</b>	8000
	<i>ausge., küchenfertig</i>	<b>14,35</b>	8002
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>21,25</b>	8003
	<i>kalt geräuchert, Filet</i>	<b>31,25</b>	8004
	<i>Filet roh gebeizt, mit Dill</i>	<b>31,25</b>	8005
	<i>Filet roh gebeizt, mit Pfeffer</i>	<b>31,25</b>	8005
	<i>kalt geräuchert, geschnitten, 100g</i>	<b>39,55</b>	8006
	<i>roh gebeizt, geschnitten, mit Dill</i>	<b>39,55</b>	8007
	<i>roh gebeizt, geschnitten, mit Pfeffer</i>	<b>39,55</b>	8007
	<i>roh gebeizt, geschnitten, mit ital. Kräutern</i>	<b>39,55</b>	8007
	<i>roh gebeizt, geschnitten, mit Kräuter d. Provence</i>	<b>39,55</b>	8007
	<i>Tatar (auf Anfrage)</i>	<b>34,35</b>	8008
<b>Saibling:</b> (Salvelinus fontinalis)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>13,00</b>	3600
	<i>ausge., küchenfertig</i>	<b>15,70</b>	3611
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>22,70</b>	3612
<b>Bachforelle</b> (salmo trutta fario)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>12,15</b>	3500
	<i>ausge., küchenfertig</i>	<b>14,35</b>	3511
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>21,25</b>	3512
<b>Seeforelle</b> (Salmo trutta lacustris)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>13,00</b>	3400
	<i>ausge., küchenfertig</i>	<b>15,70</b>	3402
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>22,70</b>	3403
<b>Arctic char:</b> (arktischer Saibling, Seesaibling) (Salvelinus alpinus)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>18,25</b>	9600
	<i>ausge., küchenfertig</i>	<b>20,95</b>	9602
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>27,45</b>	9603
	<i>Filet roh gebeizt (auf Anfrage)</i>	<b>37,25</b>	9605
<b>Forellensülze:</b>	<i>ca. 250g Packung</i>	<b>18,20</b>	6001
<b>Forellenaufstrich:</b>	<i>7 Tage haltbar !</i>	<b>24,55</b>	6002
<b>Lachsforellenaufstrich:</b>	<i>7 Tage haltbar !</i>	<b>24,55</b>	6002
<b>Gourmetbecher (kleine Fischplatte)</b>		<b>42,15</b>	6003
<b>Fischplatte mit div. Fischprodukten</b>		<b>42,15</b>	6004
<b>Forellenterrine (auf Anfrage)</b>		<b>24,55</b>	6005
<b>sauer mariniertes Forellenfilet (auf Anfrage), inkl. €1,- Pfand</b>		<b>8,70/Stk.</b>	6006
<b>Apfel-Räucherforellensalat (auf Anfrage)</b>		<b>5,40/Stk.</b>	6007
<b>Huchen :</b> (hucho hucho)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>21,15</b>	3701
	<i>küchenfertig</i>	<b>29,75</b>	3711
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>51,75</b>	3712

### Um die Weihnachtszeit bieten wir Ihnen auch **KARPFEN** an !

<b>Karpfen:</b> (Cyprinus carpio)	<i>tot, nicht ausgenommen</i>	<b>8,85</b>	9001
	<i>ausge., küchenfertig</i>	<b>10,95</b>	9002
	<i>Fischseiten frisch</i>	<b>18,15</b>	9003
	<i>Fischseiten frisch, geschöpft</i>	<b>19,15</b>	x
	<i>Beuschel, geputzt</i>	<b>11,75</b>	x