

Da schau her!

Bereits im Mittelalter brachten die Klöster die Karpfenzucht nach Franken. Speziell im Aischgrund wird die Karpfenzucht bis heute gepflegt. Die Qualität des Karpfen, sein vorzüglicher Geschmack und seine Bedeutung für eine gesunde Ernährung sind die wesentlichen Gründe für den Genuß.

Karpfen fangfrisch

Karpfenflossen/Ingreisch mit Kartoffelsalat gebacken 8,20 €

Karpfen gebacken mit Kartoffelsalat und gemischtem **Salat** n. Gr.



Karpfenfilet gebacken mit **Kartoffelsalat** 19,70 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch **Pfefferkarpfen** und **Pfefferkarpfenfilet**

Wir berechnen für 100g Karpfengewicht 3,80 €

Noch ein Hinweis: Auch mit großer Sorgfalt bei der Filetierung kann es Vorkommen, dass eine Gräte im Filet verbleibt

