



# KAISERWINKL FISCHTEICHE

*100%  
natur*

*Kaiserwinkl Fischteiche*

# ANGELPARADIES

In Schwendt, im zauberhaften Kohltal, warten insgesamt 1,2 Hektar Angelspaß auf Sie. Mit reinstem alpinen Quellwasser versorgt, teilt sich das Gebiet in drei Gebiete auf. Im Quellteich können Sie Ihr Glück an Fischraritäten wie dem Saibling oder der See- und Bachforelle versuchen.

# 100% natur

Ruhe – Kraft – Leben- Unberührtheit  
Wir denken an morgen und schaffen  
nachhaltige Werte!

- Dazu verwenden wir nur hochwertige, regionale Zutaten
- Leidenschaft zum Kochen
- Liebe zum Detail
- Geschmack für das Besondere
- Neugier vor allem auf Fischgenuss
- Abgerundet durch heimisches Gemüse und Kräuter der Saison!



Sommer 8-9°C

Winter 5-6°C





# Beste Qualität

Freuen Sie sich auf fangfrische oder geräucherte Fische sowie Natur- und Räucherfilets.

Unsere Fische:

- Goldforelle
- Lachsforelle
- Saibling
- Regenbogenforelle
- See- / Tigerforelle
- Bachforelle
- Stör





*Oncorhynchus aguabonita*

# GOLDFORELLE

---

Regional gezüchtet - im Quellwasser aus Tirol.  
Die Goldforelle ist eine Art der Lachsfische, die zunächst als  
Unterart der Regenbogenforelle beschrieben würde, ist  
inzwischen aber größtenteils als eigenständige Art  
anerkannt.

# Preis auf Anfrage

**Ganze Fische / ausgenommen**

**Naturfilets - küchen- und essfertig,  
gezupft oder ungezupft**

**Räucherfische im Ganzen**

**Geräucherte Filets - essfertig,**



*Salvelinus*  
**SAIBLING**

---

Kulinarisch wird der Seesaibling bereits seit dem Mittelalter geschätzt. Sein lachsfarbiges, festes Fleisch ist in der Küche vielfältig einsetzbar und eignet sich besonders gut zum Räuchern, Braten, Grillen und Pochieren.



**Ganze Fische** / ausgenommen



**Naturfilets** - küchen- und essfertig,  
gezupft oder ungezupft



**Räucherfische im Ganzen**



**Geräucherte Filets** - essfertig,  
gezupft

*Oncorhynchus mykiss*

# REGENBOGENFORELLE

Regenbogenforellen waren ursprünglich Salzwasserfische, werden jedoch heutzutage überwiegend in Süßwasser gezüchtet. Ihr Fleisch ist zart, würzig und lässt sich gut entgräten, wobei die elastischen Stehgräten am Rücken auch mitverzehrt können. Der Geschmack der Forelle hängt stark von der Wasserqualität in ihrer Umgebung ab.



**Ganze Fische** / ausgenommen



**Naturfilets** - küchen- und essfertig,  
gezupft oder ungezupft



**Räucherfische im Ganzen**



**Geräucherte Filets** - essfertig,  
gezupft

*Salmo trutta fario*

# BACHFORELLE

Bachforellen besiedeln sauerstoffreiche, kühle und klare Gewässer mit Kies- oder Sandgrund in ganz Europa. Das Fleisch ist zart, würzig und eignet sich gut zum Braten oder Grillen im ganzen.



**Ganze Fische** / ausgenommen

**Naturfilets** - küchen- und essfertig,  
gezupft oder ungezupft

**Räucherfische im Ganzen**

**Geräucherte Filets** - essfertig, gezupft

*Salmo trutta lacustris*

# SEE- / TIGERFORELLE

Seeforellen sind, wie der Name schon sagt, im sauerstoffreichen See lebende Fische. Der silbrige Körper ist langgestreckt, seitlich leicht abgeflacht und immer mit schwärzlichen Punkten oder Ringen gemustert. Aufgrund des großen Anteils von Krebstieren in der Ernährung ist das Fleisch der Seeforelle leicht rosig.



**Ganze Fische** / ausgenommen

**Naturfilets** - küchen- und essfertig,  
gezupft oder ungezupft

**Räucherfische im Ganzen**

**Geräucherte Filets** - essfertig, gezupft

*Salmonidae*

# LACHSFORELLE

Der Begriff Lachsforelle leitet sich von der, an Lachs erinnernden, Fleischfärbung ab. Ihr Fleisch hat eine angenehm feste Struktur und einen kräftigen Geschmack. Besonders eignet sich die Lachsforelle zum Braten und Grillen.



**Ganze Fische** / ausgenommen

**Naturfilets** - küchen- und essfertig,  
gezupft oder ungezupft

**Räucherfische im Ganzen**

**Geräucherte Filets** - essfertig, gezupft

Acipenseridae  
**STÖR**

Der Stör ist meist als Kaviar-Erzeuger bekannt. Doch er liefert nicht nur das schwarze Gold, sondern bietet auch ein fettarmes, feines Fleisch, das sich ideal für Zubereitung im Sous-vide-Verfahren (Vakuum garen) eignet.



**Ganze Fische** / ausgenommen

**Naturfilets** - küchen- und essfertig,  
gezupft oder ungezupft

**Räucherfische im Ganzen**

**Geräucherte Filets** - essfertig, gezupft



# KAISERWINKL FISCHEICHE

*100%  
natur*

## Kaiserwinkl Fischeiche

Familie Span

Kohlentalstrasse 12

6385 Schwendt

Tel: +43 660 59 33 389

Tel: +43 660 11 16 014

Tel: +43 699 13 346 807

info@kaiserwinkl-fischeiche.at

www.kaiserwinkl-fischeiche.at

