

## Schmankerl im Fischerstüberl

### Mongratzer'1

Oberpfälzer Fischsuppe

Original Muckenthaler  
Karpfenbratwürste  
- gebraten oder sauer

Fischhof-Variationen aus dem  
Fischladen

Karpfensalat Matjes-Art

Räucherkarpenfilet

Räucherforellenfilet

### Gerichte vom grätenfreien Karpfenfilet

Fischerüberraschung  
- besondere Kreationen vom  
Karpfenfilet

Karpfenfilet gebacken

Karpfenfilet in Bierteig

Karpfenfilet Mediterran

Karpfenfilet mit Champignonkruste

### Karpfen für Kinder

Karpfen-Muckis

Muckenthaler Karpfenbratwürste

Karpfenpflanzerl

Kleines Karpfenfilet gebacken



### Muckenthaler Klassiker

½ Stiftlandkarpfen blau

Forelle Müllerin

Forelle gebacken

Forelle blau

Schleie Müllerin

Schleie gebacken

Schleie blau

### Auf Vorbestellung:

#### Regionale Raubfische aus dem Ofen

Hecht vom Teufelsbach

Lachsforelle in Salzkruste

Waller im Wurzelsud

Waller mit Apfel-Meerrettich-Kruste

### Für alle, die sich an unserer kreativen Fischküche nicht sattessen können:

Kirwa-Karpfen-Genuss

Kulinarium: 4-Gänge-Menü

Raubfischgedicht: Hecht, Waller & Co.



[www.baecher-fischhof.de](http://www.baecher-fischhof.de)

## Delikatessen im Fischladen

### Frischer Fisch, küchenfertig & filetiert

Karpfen – grätenfreies Filet ohne Haut

Forelle & Saibling

Schleie

### Räucherfisch

Karpfenfilet grätenfrei

Forelle & Saibling

Kaltgeräuchertes (zu den Festtagen)

### Feinkost

Karpfensalat nach Matjesart

Karpfen-Matjessalat Ananas – Curry

Räucherforellensalat mit Belugalinsen

Räucheraufstrich

### Fisch im Glas

Karpfen in Aspik

Karpfen Ungarisch

Karpfen Bratfisch

### ... und Vieles mehr auf Vorbestellung

weitere Fischarten (Wels, Stör, ...),  
als Frischfisch oder geräuchert

Fischplatten

**Besondere Öffnungszeiten zu  
Weihnachten, Neujahr, Ostern**

## Unsere Geschichte mit den Karpfen ...

... ist nicht gerade jung. In alten Chroniken wird schon vom Fischbauern-dorf Muckenthal berichtet. So war es dann 1995 eine große Freude, als wir zur Land- und Teichwirtschaft auch unser eigenes Fischrestaurant mit Hofladen eröffneten.

Das Highlight ist natürlich unser Karpfen. Mit selbst erzeugtem Getreide wird er in drei Jahren zum Speisekarpfen gezogen. Dabei darf er in den Teichen der Oberpfälzer Kulturlandschaft schwimmen und seiner Natur nachgehen, im Teichboden „Gründeln“.

Damit einher gehen aber auch äußere Einflüsse, wie Trockenheit, Hitze oder Fischräuber. Diese machen jede Teich-abfischung zu einer Überraschung, wie viele Fische noch da sind.

Dennoch haben wir alle eine große Leidenschaft für den Karpfen und arbeiten im Familienbetrieb mit drei Generationen zusammen.

Seit 2018 dürfen wir uns außerdem als einer der 100 Genussorte Bayerns „schimpfen“. Damit werden unsere traditionelle Erzeugung und die hohe Qualität des Nahrungsmittels Karpfen prämiert.



**WIR SIND GENUSSORT 2018.**  
[www.100genussorte.bayern](http://www.100genussorte.bayern)

## Karpfen erleben

Unser Erlebnisprogramm macht Sie wunschlos glücklich: Von kulinarischen Highlights wie dem Kulinarium oder Raubfischgedicht bis hin zur Geisterstunde für Kinder. Alle Termine finden Sie auf unserer Website.

Besonders stolz sind wir auf die Auszeichnungen als qualifizierter Land-Erlebnis-Reisen - Betrieb. Damit sind wir die Wahl für einen Gruppenausflug mit Teichführung und Verkostung.

Für alle Wander-Begeisterten haben wir die Genussort-Touren rund um Muckenthal entworfen. Ausgehend vom Parkplatz am Fischhof können Sie die einzigartige Teichpfanne zu Fuß erkunden. Alle Info's gibt es im Netz.

Karpfen, Teichwirtschaft und Fischgenuss sind ein Erlebnis - Werden Sie ...



**Like us on Facebook!**

**Follow us on Instagram!**

**Tel.: 09634 - 536**

**Mail: [info@fischhof-baecher.de](mailto:info@fischhof-baecher.de)**

**Web: [www.baecher-fischhof.de](http://www.baecher-fischhof.de)**

**Fischhof Bächer GdbR  
Muckenthal 4  
95676 Wiesau**



## Unser Herz schlägt seit 28 Jahren für den Karpfen

**Kommen Sie nach Muckenthal und genießen Sie regionalen Fisch:**

→ von Ende September bis Ende April ←

**F i s c h l a d e n**  
**Freitag und Samstag**  
**von 10:00 bis 14:00 Uhr &**  
**während des Restaurantbetriebs**

**F i s c h e r s t ü b e r l**  
**Freitag und Samstag**  
**von 17:30 bis 19:00 Uhr**  
**oder ab 19:30 Uhr**

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch!**

