



Genießen  
über den Dächern Auerbachs



## Unsere Karpfengerichte

<b>Karpfenfilet</b> auf der Haut gebraten   praktisch ohne Gräten   Weißweinsoupe	15,90 €
<b>Vogtländischer Karpfen</b> Karpfen Mittelstücke   Schwarzbiersoupe   braune Butter	15,90 €
<b>Fränkischer Karpfen</b> halber Karpfen   gebacken	14,90 €
<b>Karpfensticks</b> Karpfenfilet im Knuspermantel   Zitronencreme	13,00 €

### Beilagen nach Wahl

Butterkartoffeln | Rotkohl

Hausgemachter Kartoffelsalat | Schinkenspeck | Zwiebeln | Eisbergsalat

Süßkartoffel Pommes | frittierte Karottensticks



Unsere Karpfen beziehen wir frisch vom Hofladen der Fischzucht Schröder in Cunersdorf bei Kirchberg. Die Firma bewirtschaftet dort ca. 40 ha Wasserfläche und hat 80 Jahre Erfahrung in der Fischzucht.

Die Karpfen gedeihen innerhalb von 3 Jahren vom Setzling zum Speisekarpfen. Nach 14 Tagen abhältern (natürliche Reinigung der Kiemen und des Darmes) im klaren Wasser des Rödelbaches kommen die Fische jeweils am Freitag frisch geschlachtet in unser Restaurant.

Immer ab Freitag – solange bis alles aufgegessen ist

