

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 Naturlandschaft schwimmen und seiner Natur nachgehen, im Teichboden „Gründeln“.

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

Dennoch haben wir alle ein 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 wird unsere traditionelle Erzeugung und die hohe Qualität des Nahrungsmittels Karpfen prämiert.



WIR SIND GENUSSORT 2018.
www.100genussorte.bayern

Karpfen erleben

Unser Erlebnisprogramm macht Sie wunschlos glücklich:
Von kulinarischen Highlights über spannende Geisterwanderungen für Kinder bis hin zu Teichführungen mit Erlebnis-Teichwirt Klaus Bächer.

Alle Termine finden sie im Erlebnis-Heft der ARGE Fisch und auf unserer Website.

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

Nicht fehlen dürfen die Oberpfälzer Teichnixen. Lena amtierte von 2015 bis 2018, seitdem schwingt Sophia das Karpfenzepter. Sie ist für alle Aktionen rund um den Fisch zu haben. Kontaktieren Sie uns gerne!

Karpfen, Teichwirtschaft und Fischgenuss sind ein Erlebnis - Werden Sie #karpfennarrisch!



Unser Herz schlägt seit 25 Jahren für den Karpfen

Kommen Sie nach Muckenthal und genießen Sie regionalen Fisch:

**im Fischladen, Freitag und Samstag
von 10 bis 14:00 Uhr**

**im Fischerstüberl, Freitag und Samstag
ab 18:00 Uhr**

→ Karpfensaison von Oktober bis April ←

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!



Schmankerl im Fischerstüberl

Oberpfälzer Fischsuppe

Original Muckenthaler
Karpfenbratwürste

Fischhof-Variationen aus dem Fischladen

Fischerüberraschung
- besondere Kreationen vom Karpfenfilet

Karpfenfilet gebacken

Karpfenfilet in Bierteig

Karpfen-Muckis für Kinder

Zanderfilet in Mandelkruste

Stiftlandkarpfen blau

Forelle Müllerin

Schleie gebacken

**Auf Vorbestellung:
Ganze Fische aus dem Ofen**

Hecht vom Teufelsbach

Lachsforelle in Salzkruste

Waller im Wurzelsud

Waller mit Apfel-Meerrettich-Kruste

Dazu trinken wir erlesene Winzer-Weine
und den Friedenfelser Karpfentrunk.

Delikatessen im Fischladen

Frischer Fisch - küchenfertig & als Filet

Karpfen - grätenfreies Filet

Forelle & Saibling

Schleie

Räucherfisch

Karpfenfilet grätenfrei

Forelle

Feinkost vom grätenfreien Karpfenfilet

Salat nach Matjesart

Matjessalat Ananas - Curry

Räucheraufstrich

Fisch im Glas

Karpfen in Aspik

Karpfen Ungarisch

Karpfen Bratfisch

Gutscheine & Präsentkörbe

Auf Vorbestellung

Fischplatten
mit Ihren Lieblings-Spezialitäten

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

An Weihnachten, Silvester,
Aschermittwoch und Ostern gibt es
öfter, länger & noch mehr Fisch.



Foto: Ingo Hilger

Fischhof Bächer GdBR

Muckenthal 4

95676 Wiesau

Tel.: 09634 - 536

Mail: info@fischhof-baecher.de

Web: www.baecher-fischhof.de

Like us on Facebook!

Follow us on Instagram!