



Stockfisch im Frankenwald

Trocknen oder Salzen, die wohl älteste Konservierungsmethode für Fisch, ist nach wie vor aktuell. Über Jahrhunderte bot diese Art der Haltbarmachung den Binnenland-Bewohnern – wie bei uns im Frankenwald- die einzige Möglichkeit, Meeresfisch auf ihre Speisekarte zu setzen.

Für die Herstellung von Stockfisch wird Kabeljau verwendet.

Meterhoch ragen die markanten, dachförmigen Trockenfischgestelle aus Holz entlang der Lofotenküste in Norwegen auf, an denen der Stockfisch- benannt nach den stockartigen Gerüsten- durch einfaches Trocknen an der Luft konserviert wird.

Während des Trocknungsprozesses verliert der Fisch 70 Prozent seiner ursprünglichen Feuchtigkeit, wobei alle Nährstoffe erhalten bleiben. So enthalten fünf Kilo Frischfisch genau soviel Vitamin B, Proteine, Eisen und Calcium wie ein Kilo Stockfisch.

Größter Abnehmer des Stockfisches ist Italien und Portugal, wo man ihn als „Stoccafisso“ bzw. als „Bacalao“ in vielen Geschmacksrichtungen zubereitet.

Wir wässern unseren Stockfisch ca. 8-10 Tage.

Deshalb hat er einen schönen „Biss“ und einen gehaltvollen Geschmack. Außerdem bemühen wir uns, so gut es geht, Haut und Gräten zu entfernen.

Leberspätzlesuppe

klare Rindfleischsuppe mit Leberknödel in Spätzleform_(a1;c)

€ 5,00

Beilagen-Salat

€ 5,20

Stockfisch

nach Opas Rezept, mit Eiersoße, Speck und Zwiebeln, Klöße_(2;2a;c;5)

€ 29,80

Entenbrust

knusprig gebraten, hausgemachtes Blaukraut, Klöße_(a1;2;5)

€ 20,80

Förster-Teller

Junghirschgulasch in Waldpilzsoße, Semmelklöße_(a1;c:g)

€ 20,80

Spanferkelbraten

nach Braumeisterart, Rödels Frischsauerkraut, Klöße_(a1;2;5)

€ 17,80

Frankenwald-Sauerbraten

vom Jungbullen, Semmel- und Kartoffelkloß_(g;c;a1;2;5)

€ 16,80