

# *Für „Zeascht“ von den prämierten Jobi®-Delikatessen*

## *Jobi®-Fischteller sauer mariniert*

Prämiertes Jobi-Fischsulz und Jobi-Saiblingsfilet „Matjes Art“  
mit Vogerlsalat, Apfelbalsamessig, Kürbiskernöl  
und Gebäck  
€ 14,90

## *Geröstete Jobi® - Forellenleber*

auf getoastetem Weißbrot  
€ 12,90

## *Wan-Tan-Tascherl vom Jobi®-Fisch*

auf warmen Krautsalat asiatischer Art  
€ 13,90



Inklusivpreise



# A hoafße Supp'n

## Prämierte Feistritztaler Fischsuppe

mit Gebäck € 6,90

kleine Portion € 5,90

## Bärlauchcrèmesuppe

und Wan –Tan-Tasche von der Räucherforelle  
€ 6,90

## Klare Rindsuppe mit *Frittaten*

€ 3,70

## Klare Rindsuppe mit *Fischleberknödel*

€ 4,90



Inklusivpreise



# Forellenklassiker

## Knusprig gebratener *Jogllandsaibling*

mit Kräutern der Region gewürzt  
und mitgebratenen Erdäpfeln  
per dag € 0,55

## *Jobi® - Mandelsaibling*

Saibling im Ganzen gebraten  
mit Mandelsplitter und Apfelreis  
per dag € 0,55

## *Gebackene Jobi® - Forelle*

im Ganzen  
mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare  
per dag € 0,55



Inklusivpreise



## *Jobi® - Forelle "Müllerin"*

in Butter gebraten, mit Reindlerdäpfel  
per dag € 0,55

## *Jobi® - Forelle "blau"*

in einem dezent gewürzten Sud gegart,  
mit Salzerdäpfel und brauner Butter  
per dag € 0,55

Gerne bieten wir Ihnen *Knoblauchbutter*

oder *Mandelbutter*

an. je Portion € 2,00

*Unsere Forellen stammen aus eigener Aufzucht  
in Naturteichen mit Trinkwasserqualität!  
Die naturnahe Produktion und das Wohl der Fische  
liegen uns sehr am Herzen.*

*Die geschützte Qualitätsmarke unserer  
Fische heißt:*

*Jobi® - Die Joglland Bergforelle*

*und steht für Frische, Regionalität, Qualität,  
Nachhaltigkeit*



Inklusivpreise

# Filets ohne Grat'n

## *Jobi® – Forellenfilet „Wiener Art“*

Gebackene Jobi® – Forellenfilets mit Petersilerdäpfeln  
und Sauce Tartare  
€ 15,90

## *Jobi® – Saiblingsfilet in flaumigen Bärlauchbröseln*

auf Erdäpfel-Rahm-Nockerl und Ofenparadeiser  
€ 17,90

## *Jobi® – Forellenfilet in knuspriger Erdäpfelkruste*

an buntem Gemüse nach Saison und Kräutersauce  
€ 17,90



Inklusivpreise





**Jobi® - Onlineshop - [www.jobi-fischgenuss.at](http://www.jobi-fischgenuss.at)**

ab sofort alle Jobi®-Fischdelikatessen online erhältlich und innerhalb von 24 Stunden geliefert

***Jobi®-Saiblingsfilet natur gebraten***  
 mit Gemüse, Sterzdukaten und Bärlauchpesto  
 € 17,90

***Jobi®- Forellenfilet „Mexicaine“***  
 in Ei goldgelb gebratenes Forellenfilet mit Mandelsplitter, Röstitaschen  
 und gebratener Preiselbeerbanane  
 € 17,90

***Steirische Jobi®-Wurzelforelle***  
 im würzigen Essigfond gegarte Jobi-Forellenfilets mit Wurzelgemüse,  
 frisch gerissenem Kren und Salzerdäpfeln  
 € 16,90



Inklusivpreise



# Knackig frische Salate

## Jogllandsalat

Knusprige Forellenhappen  
auf knackigen Blattsalaten, mit Asmonte, Dukatenerdäpfel, Kürbiskernöl  
und gerösteten Kürbiskernen  
€ 14,90

## Gemischter Salatteller nach Saison

€ 4,00

## Blattsalat

€ 3,70

Aufpreis für echtes steirisches *Kürbiskernöl ggA.*

Familie Pfeiffer, Unterfladnitz

€ 1,00



# Forellenhof Joglland - Jobi®-Fischgenuss als Delikatesse

Hohe Qualität, Frische, Regionalität und Nachhaltigkeit statt Billigimport sind uns, der Familie Tösch, ein großes Anliegen, wenn es um die Zucht und Verarbeitung von Forellen und Saiblingen geht. Deshalb wurde die Marke „Jobi®- Die Joglland Bergforelle“ ins Leben gerufen. „Wenn es den Fischen gut geht, dann geht es auch mir gut. Ich weiß ganz genau, welche Ware ich meinen Kunden anbiete.“, Erich Tösch, Jobi®-Fischzüchter.

Bevor die Jobi®- Fische als Delikatessen verarbeitet werden, schwimmen diese, bei einer Besatzgröße von 5- 10 cm, rund 3 - 5 Jahre in den Naturteichen am Fuße des Stuhlecks, die in natürlichen Staustufen angelegt sind. Durch das kalte, sauerstoffreiche Gebirgswasser wachsen die Fische sehr langsam, dafür steht die Qualität als Beweis.

Die regionale, naturverbundene Produktion schont zusätzlich die Umwelt.

Jedes Stück bedarf bei der Produktion viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Alle Verarbeitungsschritte werden von Hand durchgeführt. Dabei bleibt man in ständiger Verbindung mit dem Lebensmittel, egal ob es sich ums Füttern der Fische, Schlachten, Ausnehmen, Filetieren oder der hohen Kunst des Räucherns und Beizens handelt.

Die täglich fangfrischen Jobi®-Fische werden nach traditionellen Rezepten mit regionalen Produkten veredelt. Durch den bewussten Verzicht von Geschmacksverstärkern und Haltbarkeitsmitteln werden die Delikatessen in relativ kleinen Mengen produziert, damit die Jobi®-Produkte immer saisonal und frisch erhältlich sind.

Das Ergebnis sind einzigartige Spezialitäten mit Ursprungsgarantie, welche auch schon vielfach prämiert (Alpe-Adria Fischprämierung, Gold Fischkaiser) wurden.

Das Restaurant „Die Größte Forellenspeisekarte Österreichs“ führen wir sehr erfolgreich. Es wurde in den letzten Jahren jedoch sehr schwierig Personal zu finden und zu halten. Deshalb gibt es für Sie exklusive Öffnungszeiten.

Das Geschäftsfeld „Direktvermarktung“ der Jobi®-Fischdelikatessen wurde in den letzten Jahren ausgebaut und viele Delikatessenhandelspartner werden von uns für Sie beliefert oder Sie können Ihre Jobi®-Fischköstlichkeiten für zu Hause online bestellen.

Unser Weg der Jobi®-Delikatessenentwicklung und -vermarktung wird weiterhin forciert.

Wir möchten „klein“ und exklusiv bleiben – „Small is beautiful“ (Leopold Kohr)

## Haftungsausschluss

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Sieger der Genusskron 2016 mit dem Jobi- Saiblingsfilet „Matjes Art“



Gold- und Silbermedaille auf der Ab Hof Messe in Wieselburg 2015/16 mit dem Saiblingsfilet „Matjes Art“ und der Cremigen Forellenleber



Verleihung des Qualitätsgütesiegels der Steiermark Erzherrzog Johann Award 2019 Gewinner in der Kategorie #mut Wirtschaftsbund Steiermark

Gemäß EU-Verordnung sind wir dazu angewiesen, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass unsere Speisen eventuell Allergien auslösen könnten. Wenn Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, bitten wir Sie sich mit unserem Servicepersonal abzustimmen.



# Wos Siasses?

## Hausgemachte Schokoladentarte

mit Fruchtsorbet  
€ 6,90

## Div. hausgemachte Mehlspeise

je Stück € 3,80

## Lauwarme Topfennockerl

in Nuss - Zimt – Brösel und Waldbeerenröster  
€ 6,90



Inklusivpreise



Gemäß EU-Verordnung sind wir dazu angewiesen, Sie darauf aufmerksam zu machen, dass unsere Speisen eventuell Allergien auslösen könnten. Wenn Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, bitten wir Sie sich mit unserem Servicepersonal abzustimmen.