

Für „Zeascht“ von den prämierten Jobi®-Delikatessen

Jobi®-Saiblingsfilet „Matjes Art“

an Spargel von Trimmel & Frühlingskräutervinaigrette
€ 14,90

Hausgebeiztes Jobi®-Seeforellenfilet

mit Honig-Dill-Senf von Fischerauer & getoastetem Weißbrot
€ 12,90

Jobi® - Räucherfischteller

Allerlei von den geräucherten Köstlichkeiten der Jobi®-Forelle
mit Spargelmousse
€ 16,90



Inklusivpreise



A hoafße Supp'n

Prämierte Feistritztaler Fischsuppe

mit Gebäck € 6,90

kleine Portion € 5,90

Spargelcrèmesuppe

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 von Jobi®

Jobi – Forellenfilet „Wiener Art“

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

Steirische Jobi®-Wurzelforelle

im würzigen Essigfond garte Jobi-Forellenfilets mit Wurzelgemüse,
frisch gerissenem Kren und Salzerdäpfeln
€ 16,90

Jobi® – Forellenfilet in knuspriger Erdäpfelkruste

an buntem Gemüse nach Saison und Kräutersauce
€ 17,90

Ois für'd Fisch – Spargelcordonbleu

Gebackener Spargel mit Schinken und Käse umwickelt,
Ruccola-Erdäpfelsalat & Schnittlauchsauce
€ 17,90



Inklusivpreise





Jobi® - Onlineshop - www.jobi-fischgenuss.at

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

Überbackenes Jobi®-Saiblingsfilet

mit Spargel, Schinken, Käse und Erbsenreis

€ 18,90

Jobi® - Saiblingsfilet in flaumigen Bärlauchbröseln

auf Erdäpfel-Spargel-Nockerl

€ 18,90

Jobi®- Forellenfilet natur gebraten

mit Spargelgröstl & Mohn-Hollandaise

€ 18,90



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.

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 Topfenockerl

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.