

GRÜLL

Wir produzieren Erlebnismittel!



Produktsortiment



Frisch-Fisch

- ◆ Argentinische Rotgarnele
- ◆ Baramundi
- ◆ Dorade Rosé
- ◆ Drachenkopf
- ◆ Goldbrasse
- ◆ Good Gamba
- ◆ Heilbutt
- ◆ Kabeljau
- ◆ Knurrrhahn
- ◆ Lachs
- ◆ Lachsforellenfilet
- ◆ Makrele
- ◆ Pangasius
- ◆ Rote Meerbarbe
- ◆ Scampo
- ◆ Scholle
- ◆ Schwertfisch
- ◆ Seezunge
- ◆ Steinbutt
- ◆ Störfilet
- ◆ Thunfisch
- ◆ Tintenfische
- ◆ Wolfsbarsch
- ◆ Zander





Lebend Süßwasser

- ◆ Bachforelle
- ◆ Bachsaibling
- ◆ Huchen
- ◆ Karpfen
- ◆ Regenbogenforelle
- ◆ Seesaibling
- ◆ Zander

Lebend Salzwasseranlage

- ◆ Austern (9 Sorten)
- ◆ Hummer USA und Bretagne
- ◆ Miesmuscheln
- ◆ Vongole
- ◆ Langusten

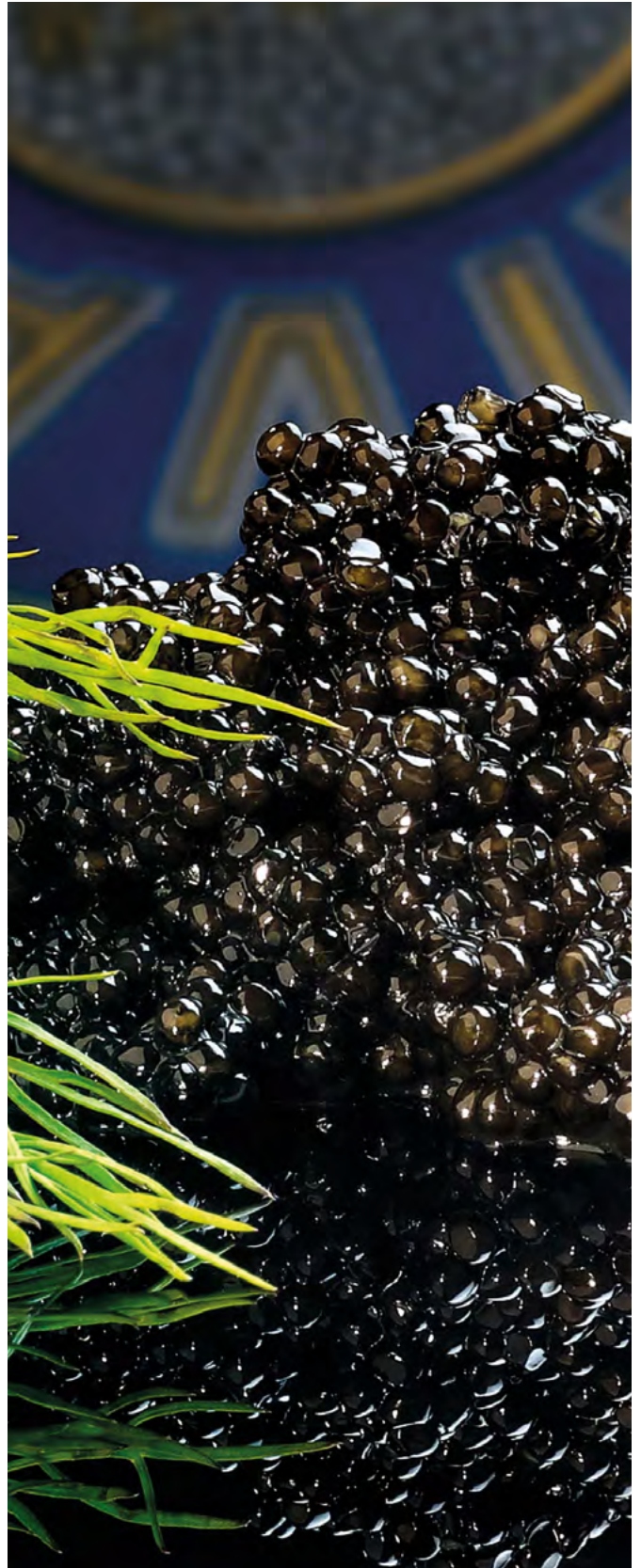


Caviar & Kaviar

- ◆ Stör Caviar black and white
- ◆ Lachsforellenkaviar
- ◆ Reinankenkaviar
- ◆ Saiblinskaviar

Geräuchertes

- ◆ Bachsaibling
- ◆ Butterfisch
- ◆ Kiellersprotten
- ◆ Lachs
- ◆ Marlin
- ◆ Regenbogenforelle
- ◆ Schillerlocken
- ◆ Stör
- ◆ Tuna





Salate

- ◆ Bratrollmops
- ◆ Bismarckhering
- ◆ Flusskrebsschwänze in Lake
- ◆ Heringssalat
- ◆ Matjes in Öl
- ◆ Matjessalat
- ◆ Meeresalgen (Queller)
- ◆ Meeresfrüchte Salat
- ◆ Oktopus Salat
- ◆ Räucherlachssalat
- ◆ Riesengarnelen in Knoblauchöl
- ◆ Rollmops
- ◆ Sardellen eingelegt
- ◆ Shrimps in Curry
- ◆ Shrimps mit Früchten
- ◆ Shrimps in Salzlake



Sulzen u Terrinen

- ◆ Flusskrebssulz
- ◆ Lachs Seeteufel Terrine
- ◆ Lachs Zander Kabeljau Terrine
- ◆ Lachs Zandersulz
- ◆ Jakobsmuschel Terrinen



Aufstriche & Co

- ◆ Apfel Pikant (Chutney)
- ◆ Graved Sauce
- ◆ Heringsbutter
- ◆ Lachsbutter
- ◆ Räucherlachsfrischkäse Tartar
- ◆ Thunfisch Aufstrich
- ◆ Sardellenbutter
- ◆ Störverhackertes



... aus unserer „Fischwuaschtarei“

- ◆ Fjordstangerl (Fisch Hartwurst)
- ◆ Laxfurter
- ◆ Lachskäseleberkäse
- ◆ Lachsleberkäse
- ◆ Lachsstreichwurst
- ◆ Laxwürstn mit Käse
- ◆ Laxwürstn Pikant
- ◆ Störleberpastete
- ◆ Welsbratwürstchen
- ◆ Welsweiße



... für unsere Dosen Freaks (hausgemacht)

- ◆ Caviar Pralinen
- ◆ Marlin Chips
- ◆ Störfilet in Öl mit Lorbeer und Pfeffer
- ◆ Störfilet in Öl mit Chili
- ◆ Störfilet in Öl mit Buddhas-Hand-Zitronen
- ◆ Störfilet in Olivenöl mit Peperoni
- ◆ Weidefisch in Öl, feine Komposition aus Stör, Olivenöl & Mangalitza
- ◆ Störfilet in Olivenöl mit Mango & Limette
- ◆ Störfilet in Olivenöl mit Tomate & Basilikum
- ◆ Störfilet in Olivenöl (Teriyaki-Edition)
- ◆ Störfilet in Olivenöl mit Löwenzahnwurzel, Honig & Kari Gosse
- ◆ Störfilet in Olivenöl mit „Trüffel weiß“ & Püree
- ◆ g'STÖR'te SAU
- ◆ Störfilet in Olivenöl (im Kundenauftrag), feine Komposition von Sascha Akin & Andreas Mayer aus Stör mit Olivenöl, Tomate & Steinpilz





- ◆ Oktopus-Tentakeln mit Olivenöl, Oregano & Knoblauch
- ◆ Mini-Oktopus in Tomaten-Sugo
- ◆ Viele weitere werden folgen, stay tuned!

**... für unsere Dosen Freaks
(von ausgewählten Lieferanten)**

- ◆ Bonito Tuna
- ◆ Bonito Tuna ORTIZ
- ◆ Sardellen eingelegt in Öl
- ◆ Sardinen LA VIERA
- ◆ Sardellen ORTIZ eingelegt in Salzlake
- ◆ Jahrgangssardinen





Gewürze

- ◆ BBQ
- ◆ Pfeffer
- ◆ Hummer und Krebsuppenwürfel
- ◆ MEDITERRAN
- ◆ Strottarga
- ◆ Strottarga Bianca
- ◆ TRADITIONELL
- ◆ Trottarga
- ◆ Scampi Nr. 5



Tiefkühl-Sortiment

- ◆ 71/90 Black Tiger Shrimps
- ◆ Fischfond 0,5l
- ◆ 16/20 Garnelen mit Schale ohne Kopf
- ◆ 26/30 Garnelen ohne Schale ohne Kopf vorblanchiert
- ◆ Organische Garnelen 13/15 mit Schale ohne Kopf (selbst ernährend)
- ◆ Garnelenspieße
- ◆ Hausgemachte Blinis 12 Stk. Per Pkg
- ◆ Langusten Schwänze
- ◆ Jakobsmuschelfleisch
- ◆ Meeresfrüchte Mischung
- ◆ Mini Oktopus
- ◆ Neuseeländische Grünschalenmuscheln in der Halbschale
- ◆ Oktopus Blume 1- 2 kg
- ◆ U5 Garnelen mit Schale ohne Kopf
- ◆ Weißweinsauce 0,125l
- ◆ Ravioli mit Thunfisch-Füllung
- ◆ Ravioli mit Marlin-Butterfisch-Füllung
- ◆ Oktopus-Tentakeln vorgekocht



Da unsere Produkte immer frisch produziert und auch bezogen werden, ist es durchaus möglich, dass in selten Fällen ein Produkt nicht verfügbar ist!

Wir danken für euer Verständnis!





Grüll Fischhandel GmbH

Fischspezialitäten und Bistro

Neue-Heimat-Straße 13

5082 Grödig

Austria

Telefon: +43 - 62 46 - 7 54 92

Öffnungszeiten Verkauf:

Montag bis Freitag: 08:30 Uhr bis 18:00 Uhr

Samstag: 08:30 Uhr bis 12:00 Uhr

Öffnungszeiten Bistro:

Geöffnet während der Verkaufszeiten.

Warme Küche Montag bis Freitag von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr