



# Bad Staffelsteiner Hopfenmühle

Aus Bad Staffelstein:

In den Becken der Hopfenmühle tummeln sich verschiedene Fischarten: Regenbogenforellen, Bachsaiblinge, Bachforellen und Karpfen. Seit 1950 ist die Mühle im Besitz der Familie Ellner, die neben der Fischzucht auch noch einen kleinen Laden, den Mühlen Laden, führt. Die Geschichte der heute denkmalgeschützten Mühle geht zurück bis ins 15. Jahrhundert. Das alte Wasserrad, das an der Scheunwand lehnt, erinnert an eine Zeit, in der noch traditionell gemahlen wurde.

Zu einer Mühle gehört ein Bach, bzw. dessen Abzweig, der Mühlgraben. Die Lauter, kommend aus dem nach ihr benannten Lautergrund, ist ein noch sehr natürlicher Bach aus dem fränkischen Jura. Selbstverständlich nutzt auch die Hopfenmühle diese Besonderheit.



biologisch  – oekologisch  – oekonomisch  – regional  – nachhaltig 

## BACHFORELLE

Neben Bachsaibling, Karpfen und Regenbogenforelle züchtet die Hopfenmühle auch die Bachforelle.

Fangfrisch geliefert kommt diese in unserem bayrisch-regionalen Restaurant im Ganzen nach Müllerin Art auf den Tisch – in Mehl gewendet und in der Butterpfanne ausgebacken. Einfach Spitze!

Auf Ihren Wunsch hin filetieren unsere geschulten Servicekräfte den Fisch fachgerecht direkt an Ihrem Tisch. Ein Service, den man heutzutage leider nur noch selten erleben darf. Umso mehr ist es uns jedes Mal eine große Freude diesen Klassiker nach alter Schule für Sie zu präsentieren.



Hopfenmühle

Horsdorfer Straße 52, 96231 Bad Staffelstein

Tel: 09573 5142 Fax: 09573 34170

[info@fischzucht-hopfenmuehle.de](mailto:info@fischzucht-hopfenmuehle.de), [www.fischzucht-hopfenmuehle.de](http://www.fischzucht-hopfenmuehle.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

**KUR HOTEL**  
an der Obermaintherme ★★★★★



# Bad Staffelsteiner Hopfenmühle



## GERÄUCHERTES FORELLENFILET



Auch die geräucherten Fischspezialitäten der Hopfenmühle sind sehr beliebt. Mit einem bunten Salat der Saison servieren wir Ihnen das geräucherte Forellenfilet in unserem bayerisch-regionalen Restaurant. Das ideale Gericht für einen warmen Sommerabend.



## BACHSAIBLING

Auf der Haut gebraten mit Weißweinsauce, Porree-Gemüse und Maisgrießtalern servieren wir den Bad Staffelsteiner Bachsaibling in unserem bayerisch-regionalen Restaurant. Dieser Edelfisch hat ein leicht rosé-farbenes Fleisch und ein besonders mildes Aroma. Guten Appetit!

Hopfenmühle  
Horsdorfer Straße 52, 96231 Bad Staffelstein  
Tel: 09573 5142 Fax: 09573 34170

[info@fischzucht-hopfenmuehle.de](mailto:info@fischzucht-hopfenmuehle.de), [www.fischzucht-hopfenmuehle.de](http://www.fischzucht-hopfenmuehle.de)



Öko Kontroll-Nr.: DE-BY-001-37300-B  
Codenummer: „DE-ÖKO-001“

**KUR HOTEL**  
an der Obermaintherme ★★★★★