

# FISCHERHÜTTE

*am Schlachtensee*



WINTER-SPEISEKARTE





# Fischerhütte



## Grünkohl-Wochen am Kamin

Die „GRÜNE WOCHEN“ geht bei uns in die Verlängerung!  
Im Februar steht das grüne Kraftgemüse der Saison im Mittelpunkt.

Unsere Küche interpretiert den Klassiker auf verschiedene Weise:  
von Energiereich-leicht bis herzhaft-deftig. Genießen Sie!

\*\*\* Unser Detox-Held \*\*\*

### **CURLY KALE SALAT**

und Blattsalate mit Schafskäse, Mini Rote Bete, Radieschen,  
frischen Kräutern und unserem Winter-Dressing

15,50 €

\*\*\* Powergemüse trifft Fisch \*\*\*

### **WINTERKABELJAU SKREI**

auf einer feinen Senfsauce  
an frischem Grünkohl-Gemüse und Kartoffelpüree

29,00 €

\*\*\* Wintergemüse ganz klassisch \*\*\*

### **DEFTIGER GRÜNKOHL - TOPF**

mit einer LAND-KNACKER aus dem Eichsfeld<sup>1,2,6,7</sup>  
und mit frischem Bauernbrot gereicht

14,50 €

\*\*\* Grünkohl verleiht Flügel \*\*\*

### **HALBE BRANDENBURGER BAUERN-ENTE**

mit deftigem Grünkohl und  
Kartoffelknödeln mit zerlassener Semmelbutter

29,50 €

\*\*\* Großvaters Lieblings-Rezept \*\*\*

### **KASSLER**

mit deftigem Grünkohl und Salzkartoffeln

23,50 €

Während draußen der Winter klar und kühl über dem Schlachtensee liegt,  
laden wir Sie zu winterlicher Wohlfühl-Küche und einem genussvollen  
Grünkohl-Detox ein. Gesund essen, wohltuend genießen und das  
in behaglicher Kaminwärme. jeden Montag bis Donnerstag ab 17 Uhr  
in unserer Fischerhütte Weinhandlung



## \*— Aus der kalten Küche —\*

**Fischerhütte WINTERSALAT** - saisonale Blattsalate und Curly Kale mit Schafskäse, 15,50 €  
Mini Rote Bete, Radieschen und frischen Kräutern, dazu unser Hausdressing

**Unser Vorspeisenklassiker: CAESAR SALAD** 14,50 €  
mit Bio-Ei, Stielkapern, Kirschtomaten, Croûtons und Caesar Dressing  
zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen + 10,00 €  
zusätzlich mit 4 gegrillten Großgarnelen (jede weitere 3,00 €) + 12,00 €

**Hausgebeizt: VARIATIONEN vom LACHS** auf knusprigem Kartoffelrösti 19,50 €  
abgerundet mit Crème fraîche und frisch geriebenem Kren

**Unser Feinstes: TATAR vom Holsteiner WEIDE-OCHSEN** als Vorspeise 18,50 €  
frisch zubereitet, pikant gewürzt und zum selbst anmachen als Hauptgang 26,50 €  
mit Trüffel-Mayonnaise und frischem Graubrot

## \*— Aus dem heißen Suppentopf —\*

**Zum Aufwärmen: Unsere KARTOFFELSUPPE - nach Alt-Berliner Rezept** 10,00 €  
mit Mohrübem, frischen Kräutern und Wiener Würstchen <sup>1,6,7</sup>

## \*— Beste Metzgerschmankerl von unseren Fleischermeistern aus Brandenburg und Thüringen —\*

### Der Wintergemüse-Klassiker:

**Deftiger GRÜNKOHL mit einer LAND-KNACKER aus dem Eichsfeld** <sup>1,2,6,7</sup>  
und mit frischem Bauernbrot gereicht 14,50 €

### Ein Berliner Original:

**Unsere Lutter & Wegner CURRY-WURST** <sup>1,2,5,6,7</sup>  
mit Pommes frites <sup>6</sup> und unserer hausgemachten Spezial-Sauce 14,50 €

### Die Beste vom Dorfmetzgermeister aus dem Eichsfeld:

**GROBE BRATWURST** <sup>1,2,6,7</sup> nach traditionellem Familienrezept  
serviert mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,50 €

## \*— vegetarisch & vegan —\*

**Der Alpenklassiker: ALLGÄUER KÄSESPÄTZLE** - überbacken 21,50 €  
mit herzhaftem Bergkäse, dazu Schmelz- und Röstzwiebeln und Krautsalat

**Mediterran: KARTOFFEL-GNOCCHI** an Ragout vom Kürbis aus der 19,50 €  
Region, mit jungem Spinat und einem Ingwer-Minze-Pesto

## \* — Fischerhütten Klassiker — \*

*prämiert von der New York Times: „Das beste Schnitzel außerhalb Wiens“*

### **Unser Lutter & Wegner WIENER SCHNITZEL vom Kalb**

in der Pfanne in Butterschmalz ausgebacken mit knusprig lockerer Panade 27,50 €  
dazu servieren wir zur Wahl: lauwarmen Kartoffelsalat + 4,00 €  
oder Pommes frites + 5,00 € und Wildpreiselbeeren + 3,00 €

*ausgezeichnet mit dem 1.Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb:*

### **Der legendäre SAUERBRATEN von Lutter & Wegner** - Tradition seit 1811

serviert mit Apfelrotkohl <sup>6</sup> und Kartoffelpüree 22,50

*Knusprig frisch aus dem Rohr:*

**HALBE BRANDENBURGER BAUERN-ENTE** an feiner eigener Entensauce,  
mit Apfelblaukraut <sup>6</sup> oder Grünkohl und hausgemachtem Kartoffelknödel <sup>6</sup> 29,50 €

*Unser Steirischer Klassiker:*

**Paniertes knuspriges BACKHENDL** vom jungen Landhühnchen  
ausgelöst ohne Knochen serviert mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat 20,50 €

*Ein gutes Stück vom deutschen Weide-Kalb:*

**KALBSLEBER „Berliner Art“** mit geschmorten Butterzwiebeln  
karamellisierten Apfelscheiben und handgestampftem Kartoffelpüree 26,50 €

*Wild aus heimischen Jagdrevieren:*

**EDELGULASCH** vom jungen **HIRSCH** mit handverlesenen Waldpilzen,  
hausgemachten Serviettenknödeln, Rotkohl, Preiselbeeren <sup>1,6</sup> und Schmand 28,50 €

## \* — Zum süßen Abschluss — \*

*Duftend warm:* **APFELSTRUDEL** aus dem Rohr - nach traditionellem Rezept 10,50 €  
mit Rosinen, Mandeln und Puderzucker serviert auf Bourbon-Vanillesauce <sup>1,2,6,9</sup>

*Ofenfrisch:* **WIENER KAISERSCHMARRN** - karamellisiert p.P. 14,50 €  
mit Rosinen und Mandeln an Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème <sup>1,2,6,9</sup>  
(erhältlich ab 2 Personen / Zubereitungszeit mind. 15 Minuten)

*Und ein Begleiter zum Wein von unserem Senner aus Österreich:* 18,00 €  
**BERGKÄSE** aus dem Bregenzerwald (36 Monate gereift) mit Feigensenf, <sup>1,2,6</sup> Trauben und Brot

## \* — Kaffee aus der Rösterei Laggner Berlin — \*

Tasse Kaffee - Americano	4,00 €	Doppelter Espresso	5,50 €
Espresso	3,50 €	Heiße Schokolade (mit Sahne + 1,00 €)	6,50 €
Cappuccino / Latte Macchiato	5,00 €	Glas Tee - verschiedene Sorten	4,00 €

## \* — Obstbrände — \*

Reisetbauer Zwetschge	4 cl	13,00 €	Reisetbauer Apfel / Kirsch	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Marille	4 cl	13,00 €	Reisetbauer Himbeere	4 cl	20,00 €
Reisetbauer Williams Birne	4 cl	13,00 €	Reisetbauer Vogelbeere	4 cl	20,00 €



## Unser besonderes Winter-Special



### **++ Austern ++**

DAVID HERVÉ „FINES DE CLAIRE“ No. 2

STÜCK = 4,00 € / 6 = 24 € / 12 = 48 €

### **++ Austern ++**

DAVID HERVÉ „BOUDEUSE“ No. 4

STÜCK = 5,50 € / 6 = 33 € / 12 = 66 €

### **++ Fischerhütte Garnelen-Essen ++**

BLACK TIGER GARNELEN - 1 GANZES KILO FRISCH GEGRILLT

75,00 €

ODER ALS KLEINERE PORTION, EIN HALBES KILO AUF DER PLATTE SERVIERT

40,00 €

MIT UNSEREN HAUSGEMACHTEN DREIERLEI DIPS:

AIOLI, COCKTAIL-SAUCE UND SWEET CHILI SAUCE

SOWIE MIT FRISCH GEBACKENEM BAGUETTE-BROT

### Dazu unsere ausgewählten Champagne-Empfehlungen

#### **DE SAINT~GALL Champagne**

*Vintage Blanc de Blanc*

Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

#### **DE SAINT~GALL Champagne**

*Vintage Rosé*

Flasche 0,75 l ~ 140,00 €

#### **MOËT Champagne Brut**

Flasche 0,75 l ~ 105,00 €

#### **MOËT Champagne Brut Rosé**

Flasche 0,75 l ~ 110,00 €

#### **POMMERY Champagne Royal Brut**

Flasche 0,75 l ~ 115,00 €

#### **POMMERY Champagne Royal Rosé**

Flasche 0,75 l ~ 125,00 €

#### **RUINART Champagne „R“ Brut**

Flasche 0,75 l ~ 120,00 €

#### **RUINART Champagne „R“ Rosé**

Flasche 0,75 l ~ 140,00 €



### Spirituosen



Fischerhütte Bauernobstler

4 cl 5,50 €

Grappa Nardini Bassano / Riserva

4 cl 9,50 €

Ramazotti / Aversa

4 cl 5,50 €

Gin Beefeater / Blue Gin Reisetbauer

4 cl 10,00 €

Whisky Jim Beam

4 cl 8,00 €

Vodka Absolut

4 cl 8,00 €

Vodka Grey Goose

4 cl 10,00 €



## \* — Aperitif — \*

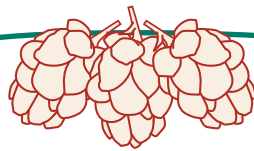
<b>Lutter &amp; Wegner Riesling Sekt</b> - Goldlabel Premium	0,1 l	6,00 €
Sonderabfüllung	Fl. 0,75 l	42,00 €
Aperol Spritz	0,2 l	10,00 €
Campari Orange / Soda	0,2 l	10,00 €
Lillet Berry	0,2 l	9,50 €
Sherry medium / dry	5 cl	9,50 €
Martini dry / bianco / rosso	5 cl	5,00 €
Portwein weiß / rot	5 cl	5,00 €

## \* — Weiß- und Roséweine — \*

<b>Weißweinschorle</b> vom Grünen Veltliner, Österreich	0,2 l	6,00 €
<b>Grüner Veltliner</b> trocken, Österreich	0,2 l	6,50 €
<b>Riesling</b> trocken, Rheinhessen, Deutschland	0,2 l	6,50 €
<b>Riesling „Siegfried“</b> C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
<b>Grauburgunder „Brunhilde“</b> C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
<b>Rosé „Isolde“</b> Christian Dreissigacker & Josef Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
<b>Bio-Rosé „Rosalie“ vom Zweigelt</b> Weingut Ott, Wagram, Österreich	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
<b>Sauvignon Blanc II</b> Weingut von Winning, Pfalz, Deutschland	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
<b>Sauvignon Blanc „Loudenne Cépage“</b> Château Loudenne, Bordeaux	0,1 l	6,00 €
	Fl. 0,75 l	42,00 €
<b>Aliestre „One“ Vinho branco</b> Aliestre Vineyards, Alentejano, Portugal	0,1 l	6,50 €
	Fl. 0,75 l	45,00 €

## \* — Rotweine — \*

<b>Rotwein</b> unser Fischerhütten Hauswein	0,2 l	6,50 €
<b>Cuvée „Tristan“</b> C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
<b>ARACHON T.FX.T.</b> exklusiv für Lutter & Wegner, Burgenland, Österreich	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €
<b>Blauer Zweigelt</b> Weingut Stieglmar, Burgenland, Österreich	0,1 l	6,50 €
	Fl. 0,75 l	45,00 €
<b>Cuvée „IMPÉRIAL“</b> Weingut Szemes, Burgenland, Österreich	0,1 l	7,50 €
	Fl. 0,75 l	56,00 €
<b>La Couronne de Marquis de Terme</b> Zweitwein, Margaux, Frankreich	0,1 l	9,50 €
	Fl. 0,75 l	64,00 €
<b>Primitivo, Collezione „Insieme“</b> Puglia, Italien	0,1 l	5,50 €
	Fl. 0,75 l	38,50 €
<b>Rioja „Crianza Raiza“,</b> Weingut Vicente Gandia, Spanien	0,1 l	6,50 €
	Fl. 0,75 l	45,00 €
<b>Cabernet Sauvignon „Gran Coronas“,</b> Miguel Torres, Spanien	0,1 l	7,00 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €



## Beste Augustiner Biere vom Fass

<b>Augustiner Helles</b>	0,5 l	4,90 €
<i>mild-erfrischend, mit blumiger Hopfennote</i>	1 l	9,80 €
<b>Augustiner Edelstoff</b>	0,5 l	5,60 €
<i>helles Export, spritzig-frisch, mit leichter Bitternote</i>	1 l	11,20 €
<b>Augustiner Dunkel</b>	0,5 l	5,60 €
<i>kräftig, mit malzaromatisch-würzigem Geschmack</i>	1 l	11,20 €
<b>Augustiner Radler</b>	0,5 l	4,90 €
<i>erfrischendes Helles mit Zitronenlimonade</i>	1 l	9,80 €
<b>Augustiner Helles „Schnitt“</b>	ca. 0,3 l	4,20 €
<i>erfrischendes Helles - schaumig gezapft</i>		
<b>Augustiner Weißbier hell</b>	Fl. 0,5 l	5,60 €

## Unsere Alkoholfreien

<b>Clausthaler</b> herb - alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50 €
<b>Allgäuer Büble</b> Hefeweizen Hell - alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,60 €

## Erfrischungen

San Pellegrino „leicht moussierend“	0,25 l	4,50 €
	0,75 l	9,50 €
Acqua Panna „still“	0,25 l	4,50 €
	0,75 l	9,50 €
Tafelwasser	0,5 l	4,00 €
	1 l	7,00 €
Coca Cola <sup>1,2,3,5,6,7</sup> / Coca Cola Zero <sup>1,2,3,5,6,7</sup>	0,4 l	5,00 €
Fanta <sup>1,2,5,6,7</sup> / Sprite <sup>1,5,6,7</sup>	0,4 l	5,00 €
Almdudler <sup>6</sup>	0,35 l	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb / Orangensaft	0,4 l	5,50 €
Rhabarbersaft	0,4 l	5,50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,4 l	5,50 €
Fuze Ice Tea - Zitrone oder Pfirsich	0,3 l	4,50 €

1 Konservierungsstoffe, 2 Farbstoffe, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator