

FISCHERHÜTTE  
*am Schlachtensee*



The background of the poster features a vibrant, abstract painting of a winter scene. It depicts a small, dark cabin with a snow-covered roof nestled among trees. The trees are painted with thick, expressive brushstrokes in shades of blue, white, and orange, suggesting bare branches and falling snow. The overall composition is dynamic and textured, with visible paint strokes and a palette dominated by blues, whites, and hints of yellow and orange.

WINTER-SPEISEKARTE

# Fischerhütte

## Grünkohl-Wochen am Kamin

Die „GRÜNE WOCHE“ 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 herhaft-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  
zusätzlich mit 4 gegrillten Großgarnelen (jede weitere 3,00 €)

+ 10,00 €  
+ 12,00 €

19,50 €

**Hausgebeizt: VARIATIONEN vom LACHS** auf knusprigem Kartoffelrösti  
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 Mohrrüben, 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 herhaftem Bergkäse, dazu Schmelz- und Röstzwiebeln und Krautsalat

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

# 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 Landhähnchen  
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 Eiscréme <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  
Grappa Nardini Bassano / Riserva  
Ramazotti / Averna  
Gin Beefeater / Blue Gin Reisetbauer  
Whisky Jim Beam  
Vodka Absolut  
Vodka Grey Goose

4 cl	5,50 €
4 cl	9,50 €
4 cl	5,50 €
4 cl	10,00 €
4 cl	8,00 €
4 cl	8,00 €
4 cl	10,00 €

## Aperitif

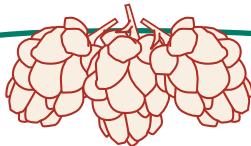
<b>Lutter &amp; Wegner Riesling Sekt</b> - Goldlabel Premium Sonderabfüllung		0,1 l	6,00 €
Aperol Spritz	Fl.	0,75 l	42,00 €
Campari Orange / Soda		0,2 l	10,00 €
Lillet Berry		0,2 l	9,50 €
Sherry medium / dry		5 cl	9,50 €
Martini dry / bianco / rosso		5 cl	5,00 €
Portwein weiß / rot		5 cl	5,00 €

## 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

**Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen (MasterCard, Visa, VPAY, Maestro, EC) und Bargeld / cash**