



Tisch-
Reservierungen:

030 - 80 49 83 10

oder direkt hier
vor Ort

FISCHERHÜTTE

SONNTAGS-BRUNCH

jeden 1. Sonntag im Monat 2024 / 11-15 Uhr

Willkommen in der Fischerhütte Weinhandlung mit Wintergarten & Terrasse

zum großen **SONNTAGS-BRUNCH BUFFET**, inkl. Lutter & Wegner Riesling Sekt,
Kaffee und Tee-Spezialitäten, Tafelwasser, Fruchtsäfte und frische Smoothies

59 € p.P. (Kinder bis 5 Jahre kostenfrei / 6-12 Jahre zum halben Preis)

Fischerhütte am Schlachtensee • Fischerhüttenstraße 136 • 14163 Berlin-Zehlendorf

*Spargelzeit
in der Fischerhütte*

Das Beste von unseren regionalen Spargelhöfen

ZWEIERLEI vom LACHS

mit Avocado und Kartoffel-Rösti
22,00 €

SPARGELCRÉMESUPPE

mit Eismeer-Garnele und Bärlauch
12,00 €

SALAT von weißem SPARGEL auf Rucola

mit Datteltomaten, Baby-Mozzarella und Bärlauch, verfeinert mit Trüffel-Öl
19,50 €

BEELITZER und KREMMENER STANGENSPARGEL

ein gutes Pfund - mit neuen Kartoffeln und frisch aufgeschlagener
Sc. Hollandaise oder geschmolzener Butter
26,50 €

Dazu servieren wir Ihnen gern zur Wahl:

- Rosmarinschinken - fein aufgeschnitten + 12,00 €
- Filet vom Fjord Lachs - gegrillt + 18,50 €
- Unser Wiener Schnitzel vom Kalb + 19,50 €
- Kalbsrückensteak - vom Grill + 22,00 €
- Rührei mit frischen Pfifferlingen + 22,50 €

Aus den Wäldern der Karpaten

***** Frische PFIFFERLINGE in Kräuter-Sahnesauce *****

ca. 200 g mit hausgemachten Breznknödeln
28,50 €

- oder zusätzlich auch erhältlich mit den oben genannten
Fleisch- und Fischbeilagen / Preise zzgl.

RUMPSTEAK vom Grill

mit grünem Spargel und Pfifferlings-Kartoffelrösti
44,00 €

Zum süßen Abschluss

FRISCHE ERDBEEREN

mit feiner Bourbon Vanille Eiscrème
und Konditor-Schlagsahne
12,50 €

Aus der kalten Küche

Fischerhütte FRÜHLINGSSALAT - saisonale Blattsalate 14,50 €
mit Avocado, Datteltomaten, Radieschen und frischen Kräutern
garniert mit gerösteten Sonnenblumenkernen, dazu unser Hausdressing

BUDDHA BOWL mit Quinoa, Baby-Blattspinat, Kichererbsen, 18,50 €
Avocado, Ananas, Sprossen, gegrilltem Tofu und Erdnuss-Sauce

CAESAR SALAT - unser Vorspeisen Klassiker
mit Bio-Ei, Stielkapern, Kirschtomaten, Croûtons und Caesar-Dressing 14,50 €

- zusätzlich mit gebratenen Hähnchenbruststreifen + 10,00 €

- zusätzlich mit 4 gegrillten Garnelen (jede weitere 3,00 €) + 12,00 €

GEDECK mit frischem Graubrot, Butter und Kräuterquark p. P. 3,00 €



Unsere besondere Empfehlung des Hauses



Feinstes TATAR vom SIMMENTALER WEIDE-RIND klein ca. 90 g 19,50 €
frisch zubereitet und pikant gewürzt groß ca. 180 g 29,50 €
mit Trüffel-Mayonnaise, Cornichons und Apfelkapern



Aus dem Suppentopf

KARTOFFELSUPPE - nach Alt-Berliner Rezept 10,00 €
mit Mohrrüben, frischen Kräutern und Wiener Würstchen

Vegetarisch

KARTOFFEL-GNOCCHI mit Basilikum auf roter Currysauce, 21,00 €
grünem Gemüse und gerösteten Cashew Kernen

Aus der Wurstküche

CURRYWURST unsere Beste - ein Berliner Original 13,50 €
mit Pommes frites und unserer hausgemachten Currysauce



Fischerhütten - Klassiker



Unser BACKHENDL vom Paderborner Huhn 18,50 €
ausgelöste Stücke ohne Knochen - knusprig paniert
Beilagen nach Wunsch aus der separaten Beilagen-Auswahl / Preise zzgl.

WIENER SCHNITZEL vom Kalb 24,50 €
nach Lutter & Wegner Art - prämiert von der New York Times
in der Pfanne gebraten und mit etwas Butterschmalz ausgebacken
zu einer knusprig lockeren Panade / dazu eine Portion Preiselbeeren + 2,00 €
Beilagen nach Wunsch aus der Beilagen-Auswahl / Preise zzgl.

Lutter & Wegner SAUERBRATEN - unser Wettbewerbs-Gewinner 26,50 €
von der Rinderschaukel, mit Apfel-Rotkohl, gebuttertem Spitzkohl
und handgestampftem Kartoffelpüree
(ausgezeichnet mit dem 1. Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb)

Zarte KALBSLEBER vom Grill 29,50 €
mit Salbeibutter und handgestampftem Kartoffelpüree

BOEUF STROGANOFF vom RINDERRÜCKEN 29,50 €
mit schwäbischen Butterspätzle



Beilagen zu allen Hauptgerichten

Kartoffelsalat	4,00 €	Frisches Bauernbrot mit	3,00 €
Bratkartoffeln	6,00 €	Butter und Kräuterquark	
Pommes frites	5,00 €	Portion Butter natur	1,00 €
Kartoffelpüree	4,00 €	Portion Kräuterbutter	2,00 €
Eierspätzle	4,00 €	Portion Preiselbeeren	2,00 €
Spitzkohl	4,00 €	Portion Ketchup	0,50 €
Kleiner gemischter Salat	6,00 €	Portion Mayonnaise	0,50 €



Aus dem Netz unseres Fischer's

FILET vom ZANDER - kross gebraten auf der Haut 29,50 €
mit gerösteten Haselnüssen, auf Kräuterschaum und Pastinaken-Risotto

BLACK TIGER GARNELEN - 1 ganzes Kilo frisch gegrillt 65,00 €
oder als kleinere Portion, ein halbes Kilo auf der Platte serviert 35,00 €

*mit unseren hausgemachten dreierlei Dips:
Aioli, Cocktail-Sauce und Sweet Chili Sauce
sowie mit frisch gebackenem Baguette-Brot*



Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Der kleine Italiener: PENNE NUDELN Piccolo 10,50 €
*mit fruchtiger Tomatensauce und frisch gehobeltem Parmesan
(auf Wunsch separat gereicht)*

Vom Bauernhof: FILET vom HÜHNCHEN 12,00 €
*klein geschnitten, paniert und knusprig gebacken mit einer
Portion Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise*

Süßspeisen

„HEIßE LIEBE“ - feine Bourbon Vanille Eiscrème 10,50 €
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne

Wiener APFELSTRUDEL hausgemacht - nach traditionellem Rezept 8,50 €
mit Puderzucker und warm serviert auf feiner Bourbon Vanille Sauce

CRÈME BRÛLÉE mit feiner Bourbon Vanille 14,00 €
und frischen gemischten Beeren

KAISERSCHMARRN - so gut wie das Wiener Original p.P. 14,00 €
*duftend frisch aus dem Ofen und karamellisiert
gereicht mit Zwetschgenröster und Bourbon Vanille Eiscrème
(Zubereitungszeit mind. 20 Min. / ab 2 Pers. erhältlich)*

	ERDBEER-BOWLE mit Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,2 l	10,00 €	
	VAUX ‚TRÄUBLEIN‘ alkoholfreier Bio-Trauben Sekt	Fl. 0,75 l	35,00 €	
	LUTTER & WEGNER Riesling Sekt Sonderabfüllung, Premium Qualität	0,1 l Fl. 0,75 l	6,00 € 42,00 €	
	POMMERY Champagne Brut Royal	0,1 l	16,00 €	
	POMMERY Champagne Brut Royal	Fl. 0,75 l	115,00 €	
	POMMERY Champagne Rosé	Fl. 0,75 l	125,00 €	

Offene Weißweine

Grüner Veltliner , Österreich, trocken	0,2 l	6,50 €
Riesling , Rheinhessen, trocken	0,2 l	6,50 €
Rosé „Isolde“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l 0,75 l	5,50 € 38,50 €
Riesling „Siegfried“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l 0,75 l	5,50 € 38,50 €
Grauburgunder „Brunhilde“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l 0,75 l	5,50 € 38,50 €
„One“ Vinho branco white Weingut Aliestre, Estremoz, Portugal	0,1 l 0,75 l	6,50 € 42,00 €
Sauvignon Blanc II Weingut von Winning, Pfalz	0,1 l 0,75 l	7,00 € 49,00 €
Weißweinschorle vom Grünen Veltliner	0,2 l	6,00 €

Offene Rotweine

Rotwein - unser Fischerhütten Hauswein	0,2 l	6,50 €
Cuvée „Soligo Rossoligo“ Marca Trevigiana, Italien	0,1 l 0,75 l	5,50 € 38,50 €
Cuvée „Tristan“ Weingut Dr. Koehler, C. Dreissigacker & J. Laggner, Rheinhessen	0,1 l 0,75 l	5,50 € 38,50 €
Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar, Burgenland, Österreich	0,1 l 0,75 l	6,50 € 45,00 €
„One“ Vinho tinto red Weingut Aliestre, Estremoz, Portugal	0,1 l 0,75 l	7,00 € 49,00 €
Rioja „Crianza Raiza“ Weingut Vicente Gandia, Spanien	0,1 l 0,75 l	6,50 € 45,00 €
Cabernet Sauvignon Reserva „Gran Coronas“ Weingut Miguel Torres, Penedes, Spanien	0,1 l 0,75 l	7,00 € 49,00 €
Cuvée „Impèrial“ Weingut Szemes, Burgenland, Österreich	0,1 l 0,75 l	7,50 € 49,00 €



Beste Augustiner Biere vom Fass

Augustiner Helles	0,5 l	4,90 €
<i>mild-erfrischend, mit blumiger Hopfennote</i>	1 l	9,80 €
Augustiner Edelstoff	0,5 l	5,20 €
<i>helles Export, spritzig-frisch, mit leichter Bitternote</i>	1 l	10,40 €
Augustiner Dunkel	0,5 l	5,20 €
<i>kräftig, mit malzaromatisch-würzigem Geschmack</i>	1 l	10,40 €
Augustiner Radler	0,5 l	4,90 €
<i>erfrischendes Helles mit Zitronenlimonade</i>	1 l	9,00 €
Augustiner Helles „Schnitt“	0,3 l	4,20 €
<i>erfrischendes Helles - schaumig gezapft</i>		
Augustiner Weißbier hell	Fl. 0,5 l	5,50 €

Unsere Alkoholfreien

Clausthaler herb - alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50 €
Büble Hefeweizen Hell - alkoholfrei	Fl. 0,5 l	5,50 €

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 - sprudelnd	0,5 l	4,00 €
	1 l	7,00 €
Coca Cola ^{1,2,3,5,6,7} / Coca Cola light ^{1,2,3,5,6,7}	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
Fanta ^{1,2,5,6,7} / Sprite ^{1,5,6,7}	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,00 €
Almdudler ⁶	0,33 l	4,50 €
Apfelsaft naturtrüb / Orangensaft	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €
Rhabarbersaft	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3 l	4,00 €
	0,5 l	5,50 €
Fuze Ice Tea - Zitrone oder Pfirsich	0,3 l	4,50 €

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	10,00 €
Lillet Berry	0,2 l	9,50 €
Kir Royal	0,1 l	16,00 €
Sherry medium / dry	5 cl	5,00 €
Martini dry / bianco / rosso	5 cl	5,00 €
Portwein weiß / rot	5 cl	5,00 €
Portwein Taylor's Port, 10 Jahre, Fasslagerung	5 cl	8,50 €
Campari ² Orange / Soda	0,2 l	10,00 €
San Bitter ² Orange / Soda (alkoholfrei)	0,2 l	7,00 €



Kaffee aus der Rösterei Laggner Berlin



Tasse Kaffee ³	3,00 €
Cappuccino ³	4,00 €
Latte Macchiato ³	5,00 €
Espresso ³	3,00 €
Doppelter Espresso ³	5,00 €
als Macchiato	+ 0,50 €



Tee ³ - verschiedene Sorten zur Wahl: Royal Earl Grey, Darjeeling Castelton, Sencha Senpai Bavarian Mint, Wild Berries, Chamomile Meadow	4,00 €
---	--------

Heiße Schokolade ¹⁰	4,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne ¹⁰	+ 1,00 €

Edelbrände aus Österreich

Reisetbauer Zwetschge	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Marille	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Kirsche	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Williams Birne	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Feiner Apfelbrand	4 cl	13,00 €
Reisetbauer Himbeere	4 cl	20,00 €
Reisetbauer Vogelbeere	4 cl	20,00 €

Spirituosen

Fischerhütten Bauernobstler	4 cl	5,50 €
Ramazzotti ^{2,5}	4 cl	5,50 €
Averna ^{2,5}	4 cl	5,50 €

Feines

Grappa Nardini Bassano	4 cl	9,50 €
Grappa Nardini Riserva	4 cl	9,50 €
Porto Vino	5 cl	4,00 €
Sherry Medium Dry	5 cl	5,00 €
Vodka „Grey Goose“ - Frankreich	4 cl	10,00 €
Vodka „Absolut“ - Schweden	4 cl	8,00 €

Longdrinks

Gin - Beefeater	4 cl	10,00 €
Gin - Reisetbauer Blue Gin	4 cl	10,00 €
Rum - Havana Club, 3 Jahre	4 cl	10,00 €
Whisky - Jim Beam	4 cl	8,00 €
Vodka - Grey Goose	4 cl	10,00 €

Beigetränke nach Wahl:

Coca Cola	0,2 l	3,00 €
Tonic Water / Bitter Lemon	0,2 l	3,00 €
Red Bull	0,2 l	5,00 €

☞	Monkey 47 Schwarzwald	16,00 €	☞
	Dry Gin & Tonic Water		
☞			☞



Wir akzeptieren EC- und Kreditkarten: American Express, MasterCard, VISA
ab einer Rechnungshöhe von 25 € | alle Preise sind Inklusivpreise