

# ***MENÜ-VORSCHLÄGE***

## ***APERITIF mit & ohne Alkohol - 0,1 l***

*Glas Sekt, Glas Prosecco 3,50 o d e r Mosel-Secco rosè, Sekt Orange 3,90*

*Glas Sekt mit Schlehen- , Williams- oder Himbeerlikör 3,80*

*Glas Kir Royal (mit Sekt & Cassislikör) 3,80*

*Hugo-Aperitif mit Limette und frischer Minze 3,80*

*Glas Prosecco Erdbeere oder Glas Testarossa mit Himbeerpüree (je nach Saison)  
3,90*

*Kriacherl-Prosecco – hausgemachter Kriacherl-Likör mit Prosecco 3,80*

*Glas alkoholfreier Hugo mit Minze 2,60*

*Glas alkoholfreier Fruchtcocktail 3,50*

*(je nach Saison püriertes Fruchtmark z.B. Erdbeer mit Orangensaft aufgefüllt)*

*Gerne bereiten wir Ihnen zum Eintreffen Ihrer Gäste ein  
gemischtes Aperitif-Tablett mit individuell ausgesuchten Aperitifs vor  
bei schönem Wetter empfehlen wir hierfür ...*



*Weitere Aperitifs nach Tagesangebot - Martini, Campari, Sherry & Portwein finden Sie in unserer Getränkekarte!*

*Aus den nachfolgenden Gerichten können Sie sich entweder ein Menü mit beliebig vielen Gängen  
oder eine kleine individuelle Karte zusammenstellen, gerne sind wir Ihnen dabei behilflich.*

## *Vorspeisen und Salate*

*Gemischter Vorspeisenteller mit Garnelen vom Rost  
je nach Saison mit Wild oder Ente, geräuchertem Lachs, Beizlachs  
oder Forellen- oder Saiblingsfilet  
an marinierten Blattsalaten mit Cocktailtomaten*  
13,80

*Lachsvariation mit hausgebeiztem und geräuchertem Lachs  
Senfdillsoße, Sahnemeerrettich, Reiberdatschi und Blattsalat-Bukett*  
12,80

*Blattsalate der Saison in French-Dressing mit Cocktailtomaten  
und in Butter sautierten Egerlingen und Croutons*  
7,80

*Gemischter Salatteller mit verschiedenen Salaten der Saison*  
4,80

*Ruccolasalat mit Mozzarellakugeln und Cocktailtomaten*  
7,60

*Marinierte Blattsalate der Saison in French-Dressing*  
3,80

*...und Vorspeisen-Varianten unserer Spezialitäten-Wochen-Karten*

## *Aus dem Suppentopf*

*Bayerische Festtagssuppe*

*Rinderkraftbrühe mit verschiedenen Suppeneinlagen & frischen Kräutern 5,20*

*Kleine Festtagssuppe 4,60*

*Hausgemachte Leberknödel– oder Leberspätzlesuppe mit frischen Kräutern*

*4,70*

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Grießnockerln*

*oder*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Pfannkuchen*

*4,20*

*Tomatenrahmsuppe mit Croutons 4,90*

*Vorspeisen-Portion 4,20*

*Süßkartoffel-Ingwerrahmsüppchen mit gebratener Garnele 5,80*

*Fränkische Kartoffelsuppe*

*mit geröstetem Speck und Croutons 4,90*

*Weitere Suppen nach Saison-, Tages– und Spezialitätenwochen-Angebot*

*oder nach Ihren Wünschen ...*

*z.B. Bärlauch- oder Spargelrahmsuppe, Schwammerlrahmsuppe, Wildkraftbrühe  
mit SteinpilznockerlKürbisrahmsuppe, Rahmsuppe von roter Beete mit  
Meerrettichschaum, Gulaschsuppe, Zwiebelsuppe mit Käsecroutons*

# Hauptgerichte

## *... mit Geflügel*

*Putenschnitzel im Körnermantel gebacken*

*mit bunten Salaten*

*11,80*

*„Montafoner Putenschnitzel“*

*mit Käse und Schinken gefüllt und in der Käsekruste gebacken*

*Egerlingrahm und hausgemachte Butterspätzle*

*14,50*

*Rahmgeschnetztes von der Putenbrust mit Egerlingen*

*im Gemüse-Reisrand*

*14,90*

*Rahmschnitzel von der Putenbrust*

*bunte Gemüse und Butterpätzle*

*15,50*

*Barbarie-Entenbrust rosa gebraten auf Orangen-Pfeffersoße*

*Mandelbällchen und Blaukraut*

*19,80*

## *...mit Schwein*

*Krustenbraten von der Schweineschulter mit Blaukraut*

*(oder Speckkrautsalat) und zweierlei Knödel*

*11,90*

*Jägerbraten mit Schwammerlrahm, Butterspätzle und Blattsalate*

*13,40*

*Schweinefilet vom Rost  
auf Cognac-Pfefferrahmsoße, bunte Gemüse und Kartoffelröstinchen*  
15,60

*Rahmschnitzel vom Schwein  
bunte Gemüse und hausgemachte Eierspätzle*  
14,50

*Schwäbischer Medaillonteller  
Schweinerückenmedaillons vom Rost  
mit Röstzwiebeln und Käse überbacken dazu  
hausgemachte Eierspätzle und Rahmsosse*  
11,50  
(...von der Putenbrust 12,50)

## **...mit Kalb**

*Kalbsrahmgulasch mit Tagliatelle-Nudeln und buntem Gemüse*  
16,80

*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat*  
16,80

*Kalbsleber in Salzeibutter gebraten mit Tomatenwürfeln  
und hausgemachtem Kartoffelbrei*  
16,90

*Kalbsrückensteak rosa gebraten in Morchelrahm  
mit Mandelbällchen und buntem Gemüse*  
21,90

## **...mit Rind**

*Gesottener Tafelspitz auf Meerrettichsosse  
Blattspinat und Butterkartoffeln*  
17,80

*Zwiebelrostbraten*  
200 g argentinisches Angus-Roastbeef mit Röstzwiebeln  
Bratkartoffeln und marinierten Blattsalaten  
19,50

*Tournedos vom Rinderfilet rosa gebraten*  
Schalottensoße, Prinzessböhnchen im Speckmantel  
Kartoffelröstinchen  
22,80

*„Filetnudeln“ - Orichiette-Nudeln in Steinpilzrahm  
mit Streifen vom Schweinefilet und von der Rinderlende vom Rost*  
14,50

## **...mit Lamm**

*Lammrücken im Ganzen gebraten mit feiner Kräuterkruste*  
Zucchini-Paprika-Gemüse und Gratinkartoffeln  
21,90

*Lammfilet vom Rost in feiner Knoblauchjus mit Tomatenwürfeln*  
Speckböhnchen & Rosmarinkartoffeln  
21,90

***Wild aus heimischen Wäldern***  
***... und gelegentlich vom Wirt selbst erlegt***  
*(teilweise abhängig vom Jagderfolg)*

*Rehnüsschen rosa gebraten auf Steinpilzrahm mit Semmelknödel  
und hausgemachten Preiselbeeren (saisonbedingt Kornelkirschen-Chutney)*  
19,80

*Rehragout mit Blaukraut und Semmelknödel*  
17,80

*Rehrücken im Ganzen rosa gebraten auf Maronensoße  
mit Mandelbällchen, Broccoli und Preiselbeeren*  
22,90

*Hirsch— oder Gamsgulasch auf Tagliatelle-Nudeln  
Broccoli und Preiselbeeren*  
17,80

*Hirschschnitzel von der Keule in Wacholderrahmsosse  
Blaukraut und Mandelbällchen, Preiselbeeren*  
16,80

*„Reh trifft Hirsch“*  
*Variation von Reh und Hirsch mit Steinpilzrahm  
Broccoli, Semmelknödel und hausgemachte Preiselbeeren*  
21,90

*Wildschweingulasch mit Fettuchini-Nudeln  
Broccoli und hausgemachten Preiselbeeren*  
16,80

*Wildschweinschnitzel im Egerlingmantel gebacken  
mit Kartoffel-Gurken- und marinierten Blattsalaten*  
17,90

## *Vegetarisches & Nudeln*

*Bunter Gemüseteller der Saison mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln 8,90*

*...auf Wunsch mit Ofenkartoffel und Sauerrahm 9,90*

*„Veganer Gemüseteller“ mit Salzkartoffeln - nur mit Olivenöl zubereitet und ohne Sauce  
Hollandaise 8,90*

*Hausgemachtes Gemüserösti auf Schwammerlrahmsoße  
8,80*

*Hausgemachtes Gemüserösti „vegan“ – ohne Soße mit bunten Blattsalaten in Aceto-Dressing 8,80*

*Gemüsepalatschinken*

*Pfannkuchen mit bunten Rahmgemüsen gefüllt und Käse überbacken  
dazu Butterkartoffeln  
11,60*

*Penne-Nudeln in Gorgonzolarahm mit Spinat & Parmaschinken  
9,80*

## *Thailändisches Spezialitäten*

*Gelbes (mild) o d e r Rotes (scharf) Thai-Curry  
mit frischem Wok-Gemüse & Basmatireis 9,80*

*Auf Wunsch beide vegetarischen „Thai-Curry-Varianten“ auch mit*

*...gebratenen Putenstreifen 12,80*

*...knusprigen Entenstreifen 15,90*

*...gebratenen Garnelen 16,90*

*...Rinder-Lendenstreifen vom Rost 14,90*

*...gebratenen Rotbarschfilet-Streifen 14,90*

**Feines mit Fisch** - teilweise saison- und fangabhängig -

Renken- oder Saiblingsfilet „Müllerin“ oder in Salzeibutter gebraten  
mit Petersilienkartoffeln und marinierten Blattsalaten  
17,90

Gebratenes Renken- oder Saiblingsfilet mit frischen Egerlingen, Spargelstücken  
und Tomatenfilets in feiner Rieslingsahne mit Basilikum, dazu Basmatireis  
19,80

Hechtfilet vom Rost mit Knoblauch und  
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und marinierte Blattsalate  
18,90

Lachsstreifen vom Rost auf Fettuchini in 15,80

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten mit Kräuterkartoffeln und Blattspinat  
17,90

Gebackenes Zanderfilet auf Rahmpfifferlingen (saisonal)  
dazu Kräuterkartoffeln  
19,80

Risotto „Mare et Monti“  
Graupenrisotto in Steinpilzrahm mit Meeresfrüchten und Scampi vom Rost  
12,90

Rotbarschfilet gebacken  
mit hausgemachter Remouladensoße und Kartoffel-Gurkensalat  
14,50

Grillfischplatte mit verschiedenen Fischen aus See und Meer,  
Scampi & Calamari vom Rost  
hausgemachte Grillsoßen & Ofenkartoffel mit Sauerrahm  
18,90

## **Desserts & hausgemachte Eisspezialitäten**

*Wir empfehlen.... „Dessert nach Karte“*

*Ihre Gäste können aus unserer aktuellen Dessert-Karte frei wählen!*

*Hausgemachtes Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren*

*oder*

*mit Sauerkirschen und Sahne*

*6,90*

*Kleiner Topfenschmarrn mit Mandeln & Rosinen, dazu Apfelmus*

*5,20*

*Dessert-Variation „Fischerwirt“*

*eine Auswahl von süßen Köstlichkeiten und frischen Früchten*

*7,80*

### **Kleine Desserts** *(ideal für Menü's)*

*„Mini-Schokomousse“ - zwei Nockerl auf Vanilleschaum*

*5,50*

*„Kürbiskern-Mini“ - Caramelisierte Kürbiskerne auf Vanilleeis mit  
Kürbiskernöl und einem Tupfer Sahne*

*4,50*

*„Himbeer-Solo“ - eine Kugel Joghurt-Eis auf Himbeerkompott mit Tupfer Sahne*

*4,50*

*Kleine Bayerisch' Creme mit Himbeersoße*

*5,20*

*Crème brûlée*

*5,20*

# Auswahl an hausgemachten Kuchen & Torten sowie Windbeutel & Strud'l

Himbeerkuchen

Gebackene Quarktorte mit Früchten der Saison  
z.B. mit Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen, Heidelbeeren, Birnen

Käsekuchen klassisch und Cheesecake-Variationen z.B. mit Beeren

Streuselkuchen mit Früchten der Saison  
z.B. mit Rhabarber, Zwetschgen, Birnen, Kirschen

Joghurtsahne-Torte mit Früchten der Saison  
z.B. mit Limette, Pfirsich, Erdbeere, Mango

Tiramisu klassisch oder Himbeer-Tiramisu, Eierlikör-Stracciatella-Tiramisu

Kürbiskern-Nuss-Sahne-Torte oder Nougat-Walnußsahne-Torte

Rübli-Limetten-Joghurt-Sahne-Torte

Eierlikör-Sahne-Torte

Schwarzwälder-Kirsch-Torte

Waldfruchtsahne-Torte

Schokomousse-Torte

Philadelphia-Cappuccino-Kirsch-Torte oder Philadelphia-Torte mit Früchten

Sand-, Eierlikör-, Rotwein-, Marmorkuchen und andere mehr...

Ihre Lieblings-Torte ist nicht dabei? Bitte fragen Sie uns!

Spezial-Torten für Hochzeit und Taufe lassen wir gerne auf Vorbestellung für Sie anfertigen!

Fein gefüllte Windbeutel und Strud'l-Spezialitäten nach Tagesangebot !

## AGB's, Informationen & „Kleingedrucktes“

**Bitte vereinbaren Sie für Menübesprechungen (Empfang/Aperitif/Dekoration/Menü usw.) einen Termin unter 08851-484, gerne nehmen wir uns die dafür nötige Zeit.**

Sie wünschen einen besonderen Blumenschmuck? Wir organisieren Ihnen diesen zum Selbstkostenpreis, Sie dürfen diese – für Ihre Feierlichkeit extra angefertigte - Dekoration natürlich anschließend mit nach Hause nehmen.

Sie möchten Ihren selbstgebackenen Kuchen mitbringen? Unsere Service-Pauschale beträgt hierfür pro Gast 2,00 €.

Wir machen allerdings darauf aufmerksam, dass wir aus Sicherheitsgründen (HACCP) von allen mitgebrachten Kuchen/Speisen Rückstellproben aufbewahren müssten und behalten uns die Probe-Entnahme ausdrücklich vor.

Preisstand Januar 2017

- geringfügige Preisänderungen (saison-/Steuerabhängig) vorbehalten!

Es gelten die tagesaktuellen Preise zum Zeitpunkt der Reservierung bei Verzehr im Restaurant!

Unsere Preise sind in Euro ausgezeichnet, in allen Preisen sind aktuell 19 % Mehrwertsteuer sowie das Bedienungsgeld enthalten.

Die alleinige Nutzung von Räumlichkeiten setzt eine reservierte **Mindestpersonenzahl** in diesen Bereichen voraus.

Diese sind im:

Hubertusstüberl mindestens 12 Personen

Renken-Stüberl mindesten 25 Personen

Hechtstüberl mindestens 25 Personen

Eichsee- und Karpfsee-Stüberl mindestens 5 Personen

Lounge- & Event-Terrasse 15 Personen

Sie erreichen die o.g. Personenzahl nicht? Gerne vermerken wir Ihren Raum-/Tisch-Wunsch – sofern die Räume am Veranstaltungstag frei, sind kommen wir Ihrem Wunsch gerne nach.

Bei Menüvereinbarung erstellen wir für Sie eine Menükarte – auf Wunsch mit dem Anlass der Festlichkeit sowie einem Bild z.B. vom Geburtstagskind, Konfirmanden, Brautpaar – die Innenkarte darf mitgenommen werden, für fehlende Außen-Hüllen berechnen wir 3 Euro je Stück.

Unsere neuen Altholz-Stüberl im EG und OG wurden mit hochwertigen Eichenholz-Tischplatten ausgestattet, aus diesem Grund verzichten wir dort auf große/vollflächige Tischdecken, und decken dort mit farblich abgestimmten Tischläufern und hochwertigen Dunillin-Servietten ein. Wünschen Sie dennoch große Tischdecken, stellen wir diese gerne zum Selbstkostenpreis (Leihwäsche) bereit, dies gilt auch für Stoffservietten!

Kaffee und Kuchen im Biergarten mit anschließendem Abendessen im Stüberl?

Wenn möglich, dekorieren wir Ihnen eine 2. Tafel/Raum, bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir für die Bereitstellung/das Eindecken einer 2. Tafel eine Gedeck-Pauschale in Höhe von 2,50 € z.B. für Tischwäsche usw. pro Person berechnen und dies (z.B. an Feiertagen) nicht immer möglich gemacht werden kann.

Sa./So./Feiertag - nur Kaffee und Kuchen – grundsätzlich nur möglich im Zeitfenster von 15 – 17.30/18 Uhr da die Plätze für Mittag- bzw. Abend-Reservierungen benötigt werden.

Bitte beachten Sie: Im Stüberl –Bereich im 1. Stock ist „Hundefreie Zone“ (Spielbereich für Kinder im Renkenstüberl und Bereich für Allergiker)

Mit Ihrer Reservierung und unserer Reservierungsbestätigung kommt eine verbindliche Reservierung zustande. Gerne bereiten wir alles nach Ihren Wünschen vor, teilen ausreichend Personal ein.

Bis 36 h vor der Reservierung kann die Reservierung storniert werden, ohne dass Ihnen Kosten entstehen. Wir bitten Sie, dies in jedem Falle per E-Mail an [info@fischerwirt-schlehdorf.de](mailto:info@fischerwirt-schlehdorf.de), wenn möglich auch zusätzlich telefonisch unter der Nr. 08851-484 zu tun. Erfolgt die Stornierung der kompletten Reservierung nicht mit der o.g. Frist und können die reservierten Plätze nicht mehr vergeben werden, behalten wir uns eine Ausfall-Entschädigung in Höhe der vereinbarten Gast-Pauschale (Menü-Preis + 10 Euro Getränke-Pauschale), mindestens jedoch in Höhe von 30 Euro (am Silvester-Abend/50 Euro) pro Person vor. Dies gilt nicht wenn sich die Anzahl der reservierten Plätze nur geringfügig reduziert.