

## Nudeln, vegetarisch & vegan

<b>Spghettini in Tomatensoße</b> und frisch geriebener Parmesan (vegetarisch)	7,90
<b>Penne-Nudeln</b> in Gorgonzolarahm mit Spinat & Parmaschinken - vegetarisch - ohne Parmaschinken	9,40 8,40
<b>Lachsnudeln</b> Tagliatelle in Spargelrahm mit Lachsstreifen vom Rost	15,80
<b>Filetnudeln</b> Orichiette in Steinpilzrahm mit Streifen vom Rinder- und Schweinefilet vom Rost - ohne Fleisch	13,80 11,80
<b>Hausgemachtes Gemüserösti</b> auf Rahm von frischen Egerlingen (Soße enthält Bratensoße)	9,50
<b>Vegane Variante</b> nur mit bunten Blattsalaten & Cocktailtomaten in Aceto-Dressing	9,50
<b>Caramelisierter Topfenschmarrn</b> mit Mandeln und Rum-Rosinen, dazu Apfelmus	7,20



## Thai-Spezialitäten

**Gelbes (mild) oder rotes (scharf) Thai-Curry**  
mit frischem Wok-Gemüse und Basmatireis 9,80

**Auf Wunsch beide vegetarischen Curry-Varianten auch mit ...**

... gebratenen Putenstreifen	12,80
... knusprigen Entenstreifen	15,90
... gebratenen Garnelen	16,90
... Rinder-Lendenstreifen vom Rost	14,90
... gebratenen Rotbarschfiletstreifen	14,90



## Sie planen eine Feier bei sich zu Hause?

Gerne bereiten wir Ihnen Ihre Wunschgerichte ab 10 Portionen zur Abholung im Chafing-Dish vor!

*Guten Appetit!*



Weitere Gerichte aus unserem Tages- und Spezialitätenkarten-Angebot sowie Suppen, Windbeutel, Strudl und Kuchen können Sie vor Ort auswählen bzw. in Kürze auf unserer Homepage [www.fischerwirt.bayern](http://www.fischerwirt.bayern) einsehen.

## Der Umwelt zu Liebe...

Wir verpacken unsere Gerichte in **umweltfreundlichen Boxen** aus beschichtetem Hartpapier – nassfest, flüssigkeits- und fett dicht. Gerne dürfen Sie eine Tüte oder eine kleine Kiste zum Einstellen Ihrer Gerichte mitbringen. Die neue EU-Verordnung erlaubt keine Abgabe von Gratistüten mehr. Kompostierbare Tragetaschen EUR 0,20/0,30 bei uns erhältlich.

## Kuchen & Torten

Hausgemachte Kuchen, Torten, Windbeutel und Eis nach Tagesangebot!



**Fischerwirt**  
Landgasthaus und Café  
in Schlehdorf am Kochelsee

# Außer-Haus Karte

Preisstand 2019



Alle Gerichte auch von 11-21:45 Uhr unter: 08851-484 bestellen und – je nach Betrieb – 10-20 min. später abholen!



[www.ideeundwerbung.de](http://www.ideeundwerbung.de)

**Tel. 08851-484**

Adams Gastro oHG · Unterauer Str. 1 · 82444 Schlehdorf  
info@fischerwirt.bayern · [www.fischerwirt-schlehdorf.de](http://www.fischerwirt-schlehdorf.de)



Durchgehend warme Küche von 11-22 Uhr!

Betriebsruhezeiten auf [www.fischerwirt.bayern](http://www.fischerwirt.bayern)



## Salate, Vorspeisen & kleine Gerichte

<b>Italienischer Salat</b>	9,20
Blattsalate in hausgemachter French-Dressing, Thunfisch, Käsestreifen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln & gekochtes Ei	
<b>Kleiner Italiener</b>	7,20
<b>Garnelen-Salat</b>	13,50
halbierte und in der Schale mit Knoblauch und Rosmarin marinierte Garnelen vom Rost auf bunten Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Dressing mit hausgemachter Cocktailsauce und Knoblauchbrot-Croutons	
<b>Judo-Salat</b>	9,80
Blattsalate und Tomaten in Aceto-Balsamico-Dressing, natur gebratene Putenbruststreifen u. sautierte Egerlinge m. Croutons	
<b>Kleiner Judo</b>	7,80
<b>Schweizer Salat</b>	8,80
Blattsalate in hausgemachter French-Dressing mit Tomatenscheiben Käse- und Schinkenstreifen & gekochtes Ei	
<b>Kleiner Schweizer</b>	6,80
<b>Californischer Salat</b>	9,80
Blattsalate mit Tomatenscheiben und Maiskörnern in hausgemachter French-Dressing dazu im Körnermantel gebratene Putenbruststreifen	
<b>Kleiner Californier</b>	7,80
<b>Griechischer Salat</b>	9,80
Blattsalate in hausgemachter French-Dressing, Kuhmilch-Weichkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, milde Peperoni und geröstete Speckwürfel	
<b>Kleiner Grieche</b>	7,80
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	4,70
<b>Große gemischte Salatplatte</b>	8,20
mit Tomatenscheiben und gekochtem Ei	
<b>Kleiner grüner Salat</b>	4,00
nur Blattsalate in French-Dressing (Beilagensalat)	
<b>Portion Speckkrautsalat</b>	3,00
<b>Portion hausgemachter Kartoffelsalat</b>	3,00
<b>Ofenfrisches Knoblauchbrot</b>	2,80
<b>Brez'n</b>	0,80

Preise incl. 7% MwSt.  
Preisstand 2019 · Alle Preisangaben in EURO  
Preisänderungen vorbehalten



## Hausgemachte Pizzen

<b>Margherita</b>	5,20
nur Tomatensoße, Käse und Oregano	
<b>Funghi</b>	6,40
frische Champignons	
<b>Prosciutto</b>	7,80
Schinken, Champignons, milde Peperoni	
<b>Prosciutto crudo con rucola</b>	9,80
Parmaschinken und Rucola	
<b>Verona</b>	7,80
Salami, Champignons, milde Peperoni, Oliven	
<b>Vier Jahreszeiten</b>	8,50
Champignons, Schinken, Salami, Artischocken	
<b>Verdure</b>	8,80
Gemüsepizza mit Hauch Knoblauch, Spinat und verschiedenen Gemüsen	
<b>Pirata</b>	8,20
Speckscheiben, Ei, milde Peperoni	
<b>Mozzarella</b>	8,80
Mozzarellakäse und frischer Basilikum (saisonal)	
<b>Al Tonno</b>	8,90
Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	
<b>Frutti di Mare</b>	9,90
Meeresfrüchte mit Knoblauch	
<b>Speziale</b>	9,80
Salami, frische Champignons, Paprika und Parmaschinken	
<b>Pizzabrot</b>	4,50
mit Knoblauchöl & einem Hauch Tomatensoße	

Unsere Pizzen bereiten wir mit hausgemachter Tomatensoße, frischen Champignons und Hinterschinken zu.  
Alle Pizzen mit Tomatensoße und Käse sowie Pizzagewürz.



## Hauptgerichte

<b>Krustenbraten von der Schweineschulter</b>	11,80
mit Braunbier-Soße zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	
<b>Jägerbraten</b>	12,80
mit Rahm von frischen Egerlingen dazu hausgemachte Eierspätzle und marinierte Blattsalate	
<b>Körnerpute</b>	11,80
Putenschnitzel im Körnermantel gebacken mit bunten Salaten der Saison	
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b>	11,80
mit Pommes frites und marinierten Blattsalaten	
<b>... von der Putenbrust</b>	12,80
<b>Wiener Schnitzel vom Schwein</b>	9,80
nur mit Pommes oder nur mit Kartoffel-Gurkensalat	
<b>...von der Pute</b>	10,80
<b>Schwäbischer Medaillonteller</b>	11,80
Medaillons vom Schweinerücken vom Rost mit Röstzwiebeln und Käse überbacken dazu Butterspätzle und Rahmsoße	
<b>...von der Putenbrust</b>	12,80
<b>Montafoner Putenschnitzel</b>	14,50
mit Käse und Schinken gefüllt und in der Käsekruste gebacken auf Egerlingraham mit Butterspätzle	
<b>Schweinefilet</b>	15,60
in Cognac-Pfefferrahmsoße junges Gemüse und Kartoffelröstlingen	
<b>Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende</b>	18,80
medium gebraten hausgemachte Röstzwiebeln, Jus, hausgemachte Butterspätzle und marinierte Blattsalate	
<b>Rotbarschfilet</b>	14,50
gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Sauce Remoulade	
<b>Weitere Fischgerichte nach Tagesangebot.</b>	