

Fischerhütte

Sommer-Empfehlungen

ZWEIERLEI vom TUNA

Tataki & Tatar mit Süßkartoffel-Mango-Créme und Wasabi-Gurkensalat

23,50 €

TOM YAM CRÉMESUPPE

mit Crevetten, Zitronengras und Koriander-Croûtons

12,50 €

Die ersten Pfifferlinge der Saison sind da!

BURRATA mit marinierten Pfifferlingen

an karamellisierter Nektarine, Rucola und Kirschtomaten

22,50 €

*** PFIFFERLINGE - handverlesen in bester 1A Qualität ***

FRISCHE KLEINE PFIFFERLINGE IN RAHM

24,50 €

>> Dazu servieren wir Ihnen gern zur Wahl: <<

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| - hausgemachte Breznknödel | + 6,00 € |
| - handgewalzte Tagliatelle | + 6,00 € |
| - Rumpsteak - vom Grill, ca. 250 g | + 26,50 € |

Aus der heimischen Küche

*** FORELLENFILET vom GRILL ***

mit sommerlichem Grillgemüse und Zitronenkartoffeln

26,50 €

*** KALBSLEBER BERLINER ART ***

mit geschmorten Butterzwiebeln, karamellisierten Apfelscheiben und handgestampftem Kartoffelpüree

26,50 €

*** Original MAULTASCHEN ***

Klassisch serviert mit geschmorten Zwiebeln, an Kartoffelsalat und Salatbouquet

23,50 €

Zum süßen Abschluss

CRÉME BRÛLÉE

mit Kirsch-Sorbet

12,00 €

FRISCHE ERDBEEREN

mit Bourbon Vanille Eiscrème und feiner Konditor-Schlagsahne

12,00 €

Aus der kalten Küche

Fischerhütte SOMMERSALAT - saisonale Blattsalate
mit Schafskäse, Datteltomaten, Radieschen und
frischen Kräutern garniert, dazu unser Hausdressing 15,50 €

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 - gefüllt mit Ziegenkäse und Trüffel 21,00 €
auf fruchtiger Tomatensauce mit Champignons und Brokkoli

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

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.

Unser WIENER SCHNITZEL vom Milchkalb

27,50 €

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 Rinderschaufel, mit Apfel-Rotkohl, gebuttertem Spitzkohl und handgestampftem Kartoffelpüree

(ausgezeichnet mit dem 1. Preis im Deutschen Sauerbraten-Wettbewerb)

Saftiges RAHMGULASCH vom STROHSCHWEIN

22,50 €

mit Rotkohl, hausgemachten Serviettenknödeln und Schmand

SCHNITZEL „Wiener Art“ vom HAVELLÄNDER SCHWEIN

20,50 €

in der Pfanne gebraten und mit etwas Butterschmalz ausgebacken

- dazu eine Portion Preiselbeeren

+ 2,00 €

Beilagen nach Wunsch aus der Beilagen-Auswahl / Preise zzgl.

Beilagen zu allen Hauptgerichten

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

Aus dem Netz unseres Fischer's

FILET vom ZANDER - kross gebraten auf der Haut 32,50 €
auf Tomaten-Estragonsauce an Gemüse-Risotto
weitere Beilagen nach Wunsch aus der separaten Auswahl (Preis zzgl.)

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

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 10,50 €
mit Puderzucker und warm serviert auf feiner Vanillesauce
- zusätzlich mit Bourbon Vanille Eiscrème (je Kugel) + 2,50 €

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)

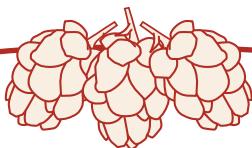
	ERDBEER-BOWLE mit Lutter & Wegner Riesling Sekt	0,2 l	10,00 €	
	VAUX „TRÄUBLEIN“ alkoholfreier Bio-Trauben Sekt	Fl. 0,75 l	35,00 €	
	LUTTER & WEGNER Riesling Sekt Sonderabfüllung, Premium Qualität	0,1 l Fl. 0,75 l	6,00 € 42,00 €	
	POMMERY Champagne Brut Royal POMMERY Champagne Brut Royal	0,1 l Fl. 0,75 l	16,00 € 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, Alentejo, 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 „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, Alentejo, 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 €
Primitivo, Collezione „Insieme“ Puglia, Italien	0,1 l 0,75 l	5,50 € 38,00 €
Cuvée „Impérial“ Weingut Szemes, Burgenland, Österreich	0,1 l 0,75 l	7,50 € 56,00 €



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

Unsere Alkoholfreien

Clausthaler herb - alkoholfrei	Fl. 0,33 l	4,50 €
Allgäuer Büble 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 - sprudelnd	0,5 l	4,00 €
	1 l	7,00 €
Coca Cola ^{1,2,3,5,6,7} / Coca Cola zero ^{1,2,3,6,7}	0,4 l	5,00 €
Fanta ^{1,2,5,6,7} / Sprite ^{1,5,6,7}	0,4 l	5,00 €
Almdudler ⁶	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 €

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

Tee³ - verschiedene Sorten zur Wahl: 4,00 €
Royal Earl Grey, Darjeeling Castelton, Sencha Senpai
Bavarian Mint, Wild Beeries, Chamomile Meadow

Heiße Schokolade¹⁰ 6,50 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne¹⁰ + 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

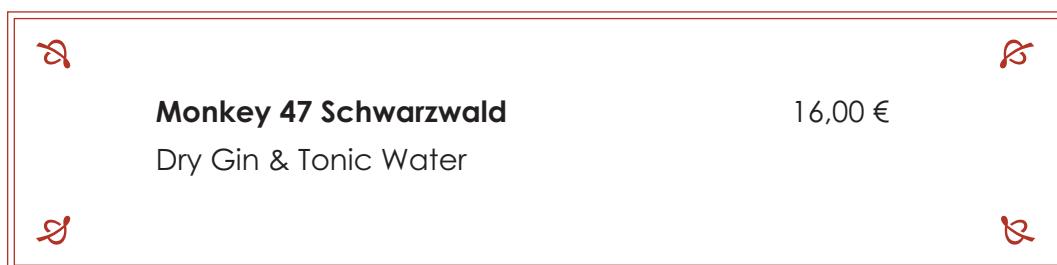
Gin - Beefeater	4 cl	10,00 €
Gin - Reisetbauer Blue Gin	4 cl	10,00 €
Rum - Havana Club, 3 Jahre	4 cl	10,00 €
Whisky - Jim Beam	4 cl	8,00 €
Vodka - Grey Goose	4 cl	10,00 €

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