



**Fischerhütte**  
*Hopfen am See*

## Aperitif - Vorspeisen - Suppen

### Haus- Aperitif Fischerhütte

Aperol Spritzione mit Campari Eiswürfel Orangenscheibe 7 €

\*\*\*\*\*

Prosecco, Campari, Sherry Fino Dry oder Medium,  
Martini Dry oder Medium oder Rosso, Pernot 3 je 7 €

\*\*\*\*\*

### Vorspeisen

#### Italienische Bresaola

#### Fein geschnittenes Rinderfilet 12 Monate trocken gereift

Parmigiano Reggiano Raspeln Antipasti Tomaten Oliven  
serviert mit Olivenöl Vergine Balsamico Brot 12 €

### Suppen

Fischerhütte Fischsuppe zart cremige Fischsamtsauce  
verfeinert mit Riesling Sahne und Hummerbutte Krabbeneinlage Brot 6 €

#### Allgäuer Festtagssuppe mit Bio Kalbskraftbrühe

Leber- und Brätknödel Maultäschchen 1;2 6 €

Pikant feurige ungarische Gulaschsuppe mit Brot 1;2 6 €

**Bei allen Gerichten der gesamten Speisekarte  
bitten wir von Umbestellungen abzusehen  
Vielen Dank**

**Wir erheben keinen Hygienezuschlag für bereitgestellte  
Desinfektionsmittel**



**Tagessuppe fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum Croutons** 4 €

**Magerer zarter Tafelspitz** vom Bayrischen Bio-Kalb  
Von der Metzgerei Stöckle Rain am Lech  
gesotten im Wurzelsud frischer Kren  
Brokkoliröschen Pariser Karotten Salzkartoffeln 18 €

**Spaghetti a la Bolognese vom Bio-Ochsenhackfleisch**  
**oder al Sugo di Pomodoro fruchtig mit Basilikum**  
mit Parmigiano Reggiano obenauf 10 €

**Wiener Schnitzel**  
Zwei magere Schweineschnitzel gebacken aus der Keule  
geschnitten Preiselbeeren Pommes Frites 2 13 €

**Allgäuer Hirtenteller**  
Ein mageres Schweineschnitzel gebacken aus der Keule geschnitten  
auf Allgäuer Kässpätzle Grillspeck Natursoßerl  
hausgemachten Röstzwiebeln 1;2 15 €

**Allgäuer Kässpätzle** mit hausgemachten Röstzwiebeln 2 10 €  
Täglich frisch geliefert von der Allgäuer Traditionsmanufaktur Rogg

**2 Matjesfilet** auf Blattsalat garniert mit frischen Gurken und Zwiebeln  
Tzatzikisauce Bratkartoffeln 15 €

**Kaiserschmarrn mit Apfelmus** 10 €

**Hausgemachter vegetarischer Bio-Gemüsestrudel**  
An fruchtigem Tomatensugo Basilikum  
Parmigiano Reggiano Raspeln obenauf 11 €

**Vegane Hackbällchen**  
Würzige Bällchen in fruchtigem Tomatensugo mit Basilikum  
Basmatireis 15 €

**Gemischter Saison – Salat** mit Kräutervinaigrette 5 €

# Fischerhütte

Hopfen am See



## Unsere Fischgerichte

### Fischerhütte Tagliatelle al Salmone

Mit reichlich frischen Norweger Wild - Lachsstücken  
sahniger Hummersauce

17 €

### Bachsaibling täglich frisch

Aus der Allgäuer Fischzucht Weigl Aitrang

Müllerin Art gebraten oder blau oder mit Kräutern gefüllt

a la provencale, gemischter Salat mit Kräutervinaigrette Salzkartoffeln

25 €

### Zanderfilet aus nachhaltigem Fang vom Grill

Safransauce Brokkoli Böhnchen Zuckererbsen zart schonend sous vide  
gegartes frisches Gartengemüse Tagliatelle

26 €

### Große Nordsee Seezunge 650 – 750 Gramm vom Grill

absolute Spitzenqualität aus der Nordsee nachhaltiger Fang

Kräuterbutter Brokkoli Böhnchen Zuckererbsen zart schonend sous vide

gegartes frisches Gartengemüse Tagliatelle

35 €

### Unsere berühmte Fischerhütte Muschelpfanne

Große Pfanne Miesmuscheln

zubereitet nach unserem speziellen Rezept mit Weißwein Lauch

Frühlingszwiebeln Tomaten Olivenöl Knoblauch

frischem Thymian Lorbeerblatt Estragon gewürzt mit unserer

speziell hergestellten eigenen Fischerhütte Gewürzmischung

Brot

Preis pro Person 24 €

Spaghetti

Preis pro Person 25 €

### Unsere Fischerhütte Bouillabaisse

Große Pfanne mit reichlich Edelfischfilets Muscheln Meeresfrüchten

Weißwein Lauch Frühlingszwiebeln Tomaten Olivenöl Knoblauch

Thymian Lorbeerblatt Estragon gewürzt mit unserer

speziell hergestellten Fischerhütte Gewürzmischung

Brot 1;2

Preis pro Person 33 €

### Hinweis

Gerne können Sie die Bouillabaisse oder Muscheln auch zu zweit genießen

Dafür berechnen wir pro Gedeck

+ 5 €



**Fischerhütte**  
*Hopfen am See*

**Pfeffersteak** ca. 350 gr. Rohgewicht

Frisches argentinisches Rumpsteak 5-6 Wochen gereift  
mit kleinem Fettrand erhöht den nussigen Geschmack des Steaks  
nach Wunsch well done, medium oder rare gegrillt  
Pfefferrahmsauce frischer grüner Madagaskarpfeffer  
mit Cognac verfeinert gemischter Salat mit Kräutervinaigrette  
Pommes frites <sub>1;2</sub>

27 €

**Große Chef Salatbowl**

Gartenfrische Salate der Saison  
maritim gewürzte Chickenspieße  
gebackene Kingshrimpsrolls Oliven Peperoni,  
Mozzarella Ei Antipasti Tomaten Kräutervinaigrette Brot <sub>1;2</sub>

16 €

**Gemischter Saison - Salat** mit Kräutervinaigrette

5 €

# Fischerhütte

Hopfen am See



## Paulaner Bier frisch vom Fass

	<b><u>0,5 Lt.</u></b>
<b>Hefe Weißbier</b> frisch vom Fass. Das beliebteste Bier der Bayern Erfrischend, spritzig, eine Klasse für sich	€ 4,90
<b>Münchner Urtyp Hell</b> vom Fass Das klassische Münchner helle Bier	€ 4,80
<b>St. Wolfgang Dunkles Münchner Export</b> vom Fass Schmeckt besonders zu Braten und Ente, Braumeisterplatte und Schnitzel. Frisch vom Fass, feinherbes, malziges, süffiges, dunkles, gehaltvolles Export.	€ 4,90
<b>Hefe Weißbier Dunkel</b> 0,5 Lt. Flasche, süffiges mildes Weißbier	€ 4,90
<b>Thurn und Taxis Pils</b> 0,33 Lt. Flasche, erfrischend herb	€ 4,80
<b>Leichtes Hefe Weißbier</b> alkoholreduziert erfrischend	€ 4,90
<b>Alkoholfreier Russ</b> Hefeweißbier mit natürlicher Zitronenlimonade 0,5 Lt. Fl.	€ 4,90
<b>Alkoholfreies Hefe Weißbier</b> 0,5 lt. Fl Erfrischend, isotonisch, kalorienarm	€ 4,90
<b>Alkoholfreies Bier</b> 0,5 Lt. Flasche, schmeckt hervorragend	€ 4,80
<b><u>Bier Mischgetränke</u></b>	
Radler	€ 4,80
Russen	€ 4,80
Mohren	€ 4,80



## Süßspeisen Dessert Brotzeiten

### Torten und Kuchen an der Theke zum auswählen

<b><u>2 Allgäuer Apfelküchle</u></b> mit Zimtzucker, Rote Gartenbeeren Grütze, Vanilleeis, Sahne 2	6 €
<b><u>Kaiserschmarrn</u></b> mit Apfelmus oder Vanilleeis	10 €
<b><u>Warmer hausgemachter Tiroler Apfelstrudel oder Topfenstrudel</u></b> 2 mit <b>Sahne</b> oder <b>Vanilleeis</b> oder <b>warmer Vanillesauce</b> 2	3,20 € je + 1 €
<b><u>Frische Allgäuer rote Gartenbeeren - Grütze</u></b> Zubereitet aus frischen Beeren, mit Vanilleeis und Sahne 2	6 €
<b><u>Creme Brulèe</u></b>	6 €
<b><u>Limoncello Sorbet</u></b>	6 €

### Brotzeiten

<b><u>Südtiroler Speckplatte</u></b> Luftgetrockneter Südtiroler Alpen-Speck, Kartoffelsalat, Essiggurke Kren, Butter, Brot 1;2	12 €
<b><u>1 Paar Münchner Weißwürste</u></b> mit Breze und Hendlmeier süßer Hausmacher Weißwurstsenf 1;2	6 €
<b><u>1 Paar Wienerle</u></b> mit Brot und Senf 1;2	5 €
<b><u>2 Forellenfilet</u></b> aus dem Buchenholzrauch, warm serviert mit Kren und Bratkartoffeln 1;2	14 €
<b><u>Münchner Wurstsalat</u></b> Brot und Butter	9 €
<b><u>Schweizer Wurstsalat</u></b> mit Käse, Brot und Butter	9 €



### Für unsere kleinen Gäste

#### Arme Ritter

Kleiner Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Vanilleeis 1;2 6 €

#### Crazy Chicken

Chicken Nuggets mit Pommes  
Ketchup und Mayonnaise 2 6 €

#### Käpt'n Hook

Knusprig gebackene Fischfiguren mit Pommes  
Ketchup und Mayonnaise 6 €

#### Kinder Hans im Glück

Spätzle mit Bratensauce 2 3 €

#### Wiener Schnitzel

Schweineschnitzel gebacken, mit Pommes  
Ketchup und Mayonnaise 7 €

#### Kleine Spaghetti

Bolognese oder Tomatensauce 6 €

#### Mona der Vampir

Pommes mit Ketchup und Mayonnaise 2 3 €

**Kindergerichte gibt es nur für Kinder!**  
**Nicht für erwachsene Gäste!**



## Wasser

<b>Fl. Adelholzener Mineralwasser</b>			
mit Kohlensäure	0,25 Lt. Fl.	€ 3,00	0,75 Lt. Fl. 5 €
<b>Fl. Adelholzener Mineralwasser</b>			
ohne Kohlensäure	0,25 Lt. Fl.	€ 3,00	0,75 Lt. Fl. 5 €
<b>Plose Mineralwasser mild</b>	0,5 Lt. Fl.		4,90 €
<b>Allgäuer Tafelwasser</b>	mit Kohlensäure 0,5 Lt.	<b>nur in dieser Größe erhältlich</b>	4 €

## Alkoholfreie Getränke

		<b>0,4 Lt.</b>
Frucade Cola <sup>3;4;5</sup>		3,70 €
Frucade Spezi <sup>3;4;5</sup>		3,70 €
Frucade Zitronenlimo		3,70 €
Frucade Orangenlimo		3,70 €
<b>Natursäfte</b>		
Apfelsaft		3,70 €
Orangensaft		3,80 €
Schwarzer Johannisbeersaft		3,80 €
Kirschsft		3,80 €
Roter Traubensaft		3,80 €
Maracujasaft		3,80 €
Saftschorle		3,70 €
Fl. Almdudler Kräuterlimonade Fl. 0,35 Lt.		3,70 €
Fl. Schweppes Bitter Lemon Fl. 0,2 Lt.		2,80 €
Schweppes Tonic Water <sup>6</sup> Fl. 0,2 Lt.		2,80 €

## 1/4 Weinschorle

	<b>0,25 Lt.</b>
Weiß süß oder sauer	3,90 €
Rot süß oder sauer	3,90 €



## Cafè

Espresso	2 €
Espresso coretto Grappa	3,60 €
Haferl Cappuccino	3,90 €
Haferl Café Latte	3,90 €
Latte Macchiato	3,90 €
Tasse Kaffee ( <u>nicht auf der Seeterrasse</u> )	2,90 €
Haferl Kaffee oder Kaffee Hag	3,90 €
Kännchen Kaffee oder Kaffee Hag	4,90 €
Haferl heiße Schokolade mit Sahne	3,80 €

## Teevariationen

je Glas 3 €

Schwarztee	
Pfefferminze	
Grüner Tee	
Früchtemischung	
Haferl Glühwein	3,90 €
Haferl Jagertee	4,40 €

\*\*\*\*\*

**Warmer Apfelstrudel Topfenstrudel Kuchen Torten  
bitte an der Theke aussuchen oder fragen Sie den Kellner**



## **Tagblatt**

Wechselndes Tagesgericht

### **Tagessuppe**

Fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum, Croutons 4 €

### **Magerer zarter Tafelspitz** vom Bayrischen Bio-Kalb

Von der Metzgerei Stöckle Rain am Lech

Gesotten im Wurzelsud, mit frischem Kren

Brokkoliröschen und Pariser Karotten, Salzkartoffeln 18 €

### **½ Bayrische Ente**

Frisch gebraten mit Natursoßerl, Knödel und Blaukraut 16 €

### **Haus-Eisbecher**

3 Kugeln verschiedene Eiscreme mit Ananasstücken, Sahnetupfer 6 €

## **Weinempfehlung**

### **Trollinger mit Lemberger 0,25 Lt.**

4,50 €

Winzer vom Weinsberger Tal, Deutscher Qualitätswein Erzeugerabfüllung