



**-lich willkommen!**

Saisonale und regionale Produkte bilden die Basis unserer Küche und finden sich in unseren Speisen wieder. An der ständigen „Jagd“ nach hochwertigen saisonalen Zutaten aus „nächster Nähe“ ist unsere Produktverliebtheit zu erkennen. Neue deutsche Küche bedeutet für uns, einheimische mit internationalen Produkten und Gerichte miteinander zu vereinen. Je nach Saison und Angebot stellen wir unsere Speisekarte zusammen. Wir beziehen unsere Lebensmittel unter anderem von folgenden regionalen Partnern:

*Fleisch und Wurstwaren – Metzgerei Ehler, Bischofswiesen  
Rindfleisch – Franz Brandner, Mitterweinfeld, Berchtesgaden  
Wildfleisch – Jagdgenossenschaft, Schönau am Königssee  
Jäger - Martin Unterburger, Berchtesgaden  
Sprossen und Kresse – Bio Anbau „Pflanzerl“, Berchtesgaden  
Fisch – Fischzucht Resch, Stanggass  
Milchprodukte – Molkerei Berchtesgadener Land, Piding  
Käse – Privatkäserei Bergader, Waging am See  
Eier – Andreas Mitterer, Traunreut  
Brot – Bäckerei Zechmeister, Schönau am Königssee  
Obst & Gemüse – Firma Grafetstetter, Traunstein  
Pasta und Nudelprodukte – Pastafino, Schonstett  
Speiseeis – Schokoladenmanufaktur, Berchtesgaden  
Watzmann Limonaden – Biokelterei Stadler, Piding  
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale – Lobsters, Salzburg  
Bier – Hofbräuhaus, Berchtesgaden  
Spirituosen – Enzianbrennerei Grassl  
Kaffee – Kaffeerösterei Dinzler, Irschenberg*

Da wir unsere Speisen frisch zubereiten, kann es vereinzelt je nach Restaurantbelegung zu längeren Wartezeiten kommen, wir bitten Sie dies zu entschuldigen. Sollten Sie in Eile sein, bitten wir Sie unser Servicepersonal darauf hinzuweisen und empfehlen Ihnen Gerichte unsere Tageskarte. Unsere Gerichte können grundsätzlich alle deklarationspflichtigen Allergene enthalten, wir bitten Sie unser Serviceteam zu informieren und halten für Sie stets eine Allergiker Karte und Informationen zu Lebensmittelallergien bereit.

**Wir wünschen „Guten Appetit“ und frohe Stunden mit uns  
Ihre Familie Wenig und das Alpenhotel Fischer Team**

# Saisonkarte

## Suppen

*Spargelcremesuppe*  
| Meerrettichschaum | gebratene Garnele |  
6,90 €

*Bärlauchsuppe*  
| Sahnehaube | Kartoffelchip |  
6,30 €

## Vorspeisen

*Dreierlei bayrische Bruschetta*  
| Röstbrot | Obazda | Forellenmus | Kartoffelkas |  
11,90 €

*Lauwarmer Spargelsalat*  
| Geräuchertes Saiblings Filet | Erdbeer-Apfel-Vinaigrette |  
12,90 €

## Hauptgerichte

*Jungbullensteak vom Mitterweinfeldhof 250g*  
| Bärlauchbutter | Kartoffelwedges | Zucchini-Spargelgemüse |  
24,90€

*Bärlauch-Käsespätzle*  
| Hausgemachte Röstzwiebeln | Almkäse | kleiner Blattsalat | Honig-Senf-Dressing  
12,90 €

*Schrobenhausener Spargel*  
| Hollandaise | Schnittlauch-Kartoffeln | 13,90 €

| + kleinem Schweineschnitzel | 18,90 €  
| + hausgemachtem Speck | 16,90 €  
| + gebratenem Forellenfilet | 19,90 €

## Desserts

*Schokoladensoufflé*  
| Vanilleeis von der Schokoladenmanufaktur | Erdbeer-Minz-Salat  
8,90 €

## **Suppen**

*Tomatencremesuppe*

| *Mandelsahne* |

4,90 €

*Jungbullen Consommé vom Mitterweinfeldhof*

| *Bärlauch-Pfannkuchenstreifen* | *Gemüsejulienne* | *frisch gehackter Schnittlauch* |

5,90 €

*Tagessuppe*

4,60 €

## **Vorspeisen**

*Salatteller von unserem Buffet*

6,90 €

*Frühlingssalat mit Himbeerdressing wahlweise:*

| *Hähnchenbruststreifen* | *Honig-Chili-Marinade* | 10,90 €

| *Kaspressknödel mit Meerrettichdip* | 9,00 €

| *drei Stück Black-Tiger-Garnelen* | 12,90 €

*Goldbraun gebackener Ziegenkäse im Sesammantel*

| *Anti-Pastigemüse* | *Kräutercremé* | *Rucola* | *Zitronen-Olivenvinaigrette*

12,90 €

*Zweierlei geräucherte Fischfilets (Forelle & Saibling) aus der Stanggass*

| *knackiger Salat der Saison* | *Erdbeerragout* | *Grüner Pfeffer* |

| *Knoblauch-Baguette* |

13,90 €

## **Hauptgerichte**

*Wiener Schnitzel vom Kalb  
oder Berchtesgadener Cordon bleu (gefüllt mit Schinken und Obazda) vom Kalb  
| Bratkartoffeln | Preiselbeere | kleiner Blattsalat |  
21,10 €*

*Mit original Berchtesgadener Speck und Bergkäse überbackenes Schweinefilet  
| Pilzrahmsauce | hausgemachte Kräuter-Spätzle |  
17,90 €*

*Grillteller (zubereitet von unserem kroatischen Koch Denis)  
| hausgemachte Cevapcici | Rasnici | kleines Rindersteak (80 g) |  
| Pommes Frites | Ajvar | Djuvecris |  
21,90 €*

*Gebratene Maishendlbrust aus dem Salzburger Land  
| Pasta | grüner und weißer Spargel | Zitronenhollandaise |  
18,50 €*

*Zartes Rumpsteak „Jacks Creek“ vom Black Angus 250g  
(andere Größen gerne auf Anfrage beim Servicepersonal)  
| Tomatenbutter | Frühlingsgemüse | Ofenkartoffel | Zitronenquark |  
27,90 €*

## **Fischgerichte**

*Gebratenes Lachssteak  
| Kräuterkruste | Weißweinrisotto vom bayrischen Bio-Reis aus dem Chiemgau | Babyspinat |  
| karamellierte Kirschtomaten |  
17,90 €*

*Resch gebratenes Saiblingsfilet aus der Stanggass  
| Gemüsetagliatelle | Weißweinschaum |  
18,90 €*

## **Vegetarische Gerichte**

*Berchtesgadener Käsespätzle*  
| hausgemachte Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat |  
11,90 €

*Spinatknödel*  
| Nussbutter | Rucola | Parmesan |  
12,90 €

## **Gerichte für zwischendurch**

*Alpenhotel Fischer Spezial Toast*  
| kleines Rumpsteak | knuspriger Speck | Rotweinzwiebeln | Almkäse |  
| frisch geröstete Schwarzbrotsscheibe von der Bäckerei Zechmeister |  
| Pommes Frites | Mango-Curry-Dip | Salatbouquet |  
14,90 €

*Teufelstoast nach Berchtesgadener Art*  
| Steak vom Schweinerücken | feurige Cocktailsauce |  
| Pommes Frites | Salatbouquet |  
13,90 €

*Parmesan-Spargelravioli von der Manufaktur Pasta Fino*  
| gegrillter Spargel | Bärlauchöl | Schmelztomaten |  
13,90 €

## ***Kinderkarte***

### *Räuberteller*

| *Schnitzel Wiener Art* | *wahlweise mit Pommes Frites/Salzkartoffeln/ Kartoffelsalat* |  
8,90 €

### *Ritterteller*

| *Hähnchen Nuggets* | *wahlweise mit Pommes Frites/Salzkartoffeln/ Kartoffelsalat* |  
7,90€

### *Piratenteller*

| *Fischstäbchen* | *wahlweise mit Pommes Frites/Salzkartoffeln/ Kartoffelsalat* |  
7,90 €

### *Nudeln*

| *Tomatensauce* |  
6,90 €

## ***Desserts***

### *Tagesdessert*

5,90 €

### *Karamellierter Kaiserschmarrn*

| *Rosinen* | *Apfelkompott* | *Früchte* |

*Kleine Portion 9,90 € / Große Portion 12,90*

### *Vanilleeis von der Schokoladenmanufaktur im Sesamkrokant*

| *Erdbeerragout* | *Pfefferminzpesto* |

7,90 €

### *Hollunderblütenparfait*

| *Himbeerspiegel* | *Knusperchip* |

6,90 €

### *Käse vom Brett*

9,90 €

***Unsere Eisspezialitäten finden Sie in  
unserer Eiskarte***