



-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 Ott, Wismühl
Rindfleisch – Franz Brandner, Mitterweinfeld, Berchtesgaden
Wildfleisch – Jagdgenossenschaft, Schönau am Königssee
Jäger – Martin Unterburger, Berchtesgaden
Fisch – Fischzucht Bayerhammer, Oberalm
Milchprodukte – Molkerei Berchtesgadener Land, Piding
Käse – Dorfkäserei, Schönau am Königssee
Eier – Andreas Mitterer, Traunreut
Brot – Bäckerei Zechmeister, Schönau am Königssee
Obst & Gemüse – Firma Grafetstetter, Traunstein
Pasta und Nudelprodukte – Pastafino, Schonstett
Watzmann Limonaden & Fruchtsäfte – Biokelterei Stadler, Piding
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale – Lobsters, Salzburg
Bier – Hofbräuhaus, Berchtesgaden
Spirituosen – Enzianbrennerei Grassl, Destellerie Angelika Scheid, Guglhof Hallein
Kaffee – Kaffeerösterei Dallmayr, München
Tee – Bioteaqe, Traunstein*

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

Rinderconsommé
hausgemachte Leberknödel | Schnittlauch

Kl. Portion 4,90 €
Gr. Portion 6,90 €

Spargelcremesuppe
Sahnehaube | Spargelspitzen

Kl. Portion 4,90 €
Gr. Portion 6,90 €

Vorspeisen

Räucherforellenfilet von der Fischzucht Bayerhammer
Lauwarmer Spargelsalat | Ofenbaguette |
16,90 €

Rindercarpaccio
Rukkola | Grana Padano | Balsamico Essenz

als Vorspeise 15,90 €

Hauptgerichte

Rückensteak vom Milchkalb (200g) von der Familie Irlinger
Buttergnocchi | Grillgemüse | Thymianbutter
27,90 €

Rinderfiletsteak (200g) vom Pinzgauer Almtier von der Familie Brandner
Rösti | zweierlei sautierter Spargel | Sauce Hollandaise
31,90 €

Portion Schrobenhausener Stangenspargel
Sauce Hollandaise | Salzkartoffeln
19,90 €
+ hausgemachter Speck 3,90 €

Spargel Cordon Bleu vom Strohschwein
Chili | Spargel | Frischkäse | Schinken | Sommersalat | Preiselbeeren
19,50 €

Dessert

Erdbeer-Topfenknödel
Sauerrahmspiegel | Fruchtgarnitur
9,90 €

Suppen

*Tomatencremesuppe
Mandelsahne | Basilikum*

*Kl. Portion 4,90 €
Gr. Portion 6,90 €*

*Consommé vom Weiderind
Kräuter-Pfannkuchenstreifen | Schnittlauch*

*Kl. Portion 4,90 €
Gr. Portion 6,90 €*

Tagessuppe

*Kl. Portion 4,60 €
Gr. Portion 5,90 €*

Vorspeisen

*Verschiedene Salate vom Buffet | Dressings | Kerndl
6,90 €*

Bunter Sommersalat mit Himbeerdressing wahlweise mit:

<i>Hähnchenbruststreifen Honig-Chili-Marinade</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Geräuchertes Saiblings Filet</i>	<i>17,90 €</i>

*Goldbraun gebackener Ziegenkäse im Sesammantel
Sommersalat | Zitronen-Olivenvinaigrette
14,90 €*

*Bruschetta á la Bavaria
Räucherfisch-Mousse | Erdäpfelkas | Obazda | rote Zwiebeln
Feldsalat | Ofenbaguette
13,90 €*

Hauptgerichte

*Wiener Schnitzel vom Kalb
oder Berchtesgadener Cordon bleu vom Kalb (gefüllt mit hausgemachtem Speck und Obazda)
Bratkartoffeln | Preiselbeere | kleiner Blattsalat (+3,90 € Aufpreis für Salat vom Buffet)
23,90 €*

*Mit hausgemachtem Speck und Bergkäse überbackenes Filet vom bayerischen Strohschwein
Pilzrahm | hausgemachte Spätzle
21,90 €*

*Grillteller (zubereitet von unserem kroatischen Koch Denis)
hausgemachte Cevapcici | Rasnici | kleines Rindersteak
Pommes Frites | Ajvar | Djuvecreis
25,90 €*

*Gebratene Maishendlbrust aus dem Salzburger Land
Pilz-Pasta | Parmesan | Rucola
20,90 €*

*Lendensteak vom Black Angus 250g
(andere Größen gerne auf Anfrage beim Servicepersonal)
Tomatenbutter | Pfannengemüse | Kartoffelspalten
35,90 €*

Fischgerichte

*Gebratenes Steak vom Island-Lachs
Kräuterkruste | Risotto vom „bayrischen Bio-Reis“ aus dem Chiemgau | Babyspinat | karamellisierte
Kirschtomaten
23,90 €*

*Resch gebratenes Saiblings Filet von der Fischzucht Bayerhammer
Garnele | Mediterranes Gemüse | Erbsenpüree | Weißweinschaum
22,90 €*

Vegetarische Gerichte

Berchtesgadener Käsespätzle
hausgemachte Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat (+3,90 € Aufpreis für Salat vom Buffet)
15,90 €

Spinat Knödel
Nussbutter | Rucola | Parmesan
15,90 €

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
18,90 €

Teufelstoast nach Berchtesgadener Art
Steak vom Schweinerücken | feurige Cocktailsauce
Pommes Frites | Salatbouquet
16,90 €

Ravioli gefüllt mit Spargel von der Manufaktur Pastafino
Braune Butter | Parmesan | Kirschtomaten
17,90 €

Desserts

Tagesdessert
6,90 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn
Rosinen | Apfelkompott | frische Früchte
Kleine Portion 12,90 € / Große Portion 15,90

Crème brûlée
Frische Früchte
8,50 €

Vanilleeis im Krokantmantel
Erdbeerragout | Schokomoussenockerl
9,90 €

Käse vom Brett
10,90 €

Unsere Eisspezialitäten finden Sie in
unserer Eiskarte