



-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
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 Niedermayer, Ramsau bei Berchtesgaden
Obst & Gemüse – Firma Grafetstetter, Traunstein
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 – Bioteaq, 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

*Karotten-Ingwersuppe
Sahnehaube | Chillifäden*

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

*Consommé vom Weiderind
Kaspressknödel | Schnittlauch*

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

Vorspeisen

*Pfannenrösti
Räucherlachs | Kräuterdip | Kirschtomaten | Feldsalat
15,90 €*

*Rindercarpaccio
Rukkola | Grana Padano | Balsamico Essenz
15,90 €*

Hauptgerichte

*Rückensteak vom Milchkalb (200g)
Buttergnocchi | Marktgemüse | Rotweinreduktion
27,90 €*

*Hirschragout aus heimischer Jagd
Rosenkohl | Serviettenknödel vom Berchtesgadener Stuck
20,90 €*

*Bayerische Entenbrust rosa gebraten
Blaukraut | Süßkartoffel-Schupfnudeln | Aperol-Bitterorangen
21,50 €*

Dessert

*Nougat Parfait
Amarenakirschen | Pistazie
7,90 €*

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 €*

Winterlicher Blattsalat mit Himbeerdressing wahlweise mit:

<i>Hähnchenbruststreifen Honig-Chili-Marinade</i>	<i>14,90 €</i>
<i>Falafelbällchen</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Hausgebeiztes Saiblingsfilet</i>	<i>16,90 €</i>

*Goldbraun gebackener Ziegenkäse im Sesammantel
Winterlicher Salat | Honig-Senfdressing
14,90 €*

*Bruschetta á la Bavaria
Griebenschmalz | 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
Champignonrahm | hausgemachte Spätzle
21,90 €*

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

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

*Filetsteak (200g) vom Black Angus
(„Jacks Creek“ mehrfach als bester Rindfleischproduzent der Welt ausgezeichnet)
Kräuterbutter | Pfannengemüse | Kartoffelspalten
39,90 €*

*Zwiebelrostbraten vom Black Angus
(„Jacks Creek“ mehrfach als bester Rindfleischproduzent der Welt ausgezeichnet)
Röstzwiebeln | Speckbohnen | Bratkartoffeln | Rotweinreduktion
30,90 €*

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 €

Knödel Trio
(Spinatknödel, Rote Beete Knödel, Bergkäseknödel)
braune Butter | Rucola | Parmesan
15,90 €

Veganes Mango-Gemüsecurry
Kokosmilch | Asia Gemüse | Reis | Sesam
14,90 €

Steinpilzravioli
Trüffelöl | Parmesan | Kirschtomaten
17,90 €

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 €

Bergsteigertoast
Putensteak | Röstzwiebeln | Bergkäse | Rahmschwammerlsauce
Salatbouquet | Gurken-Dillsalat
17,90 €

Desserts

Tagesdessert
6,90 €

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

Crème Brûlée
frische Früchte
8,50 €

Hausgemachte Topfenknödel
Butterbrösel | Sauerrahmspiegel | Erdbeermark
9,90€

3 Stück gebackene Apfelkücherl
Zimtzucker | Vanilleeis | Garnitur
7,90 €

Käse vom Brett
10,90 €

Unsere Eisspezialitäten finden Sie in
unserer Eiskarte