



-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 Gerichten 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 & Tee – Kaffeerösterei Dallmayr, München*

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 unserer 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

*Pfifferling Cremesuppe
Sahnehaube | Croutons*

*Kl. Portion 5,90 €
Gr. Portion 7,90 €*

*Samtige Paprika-Pfirsich-Suppe
Basilikumöl | Croutons*

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

Vorspeisen

*Pfannenrösti
Räucherlachs | Sauerrahmdip | Feldsalat
15,90 €*

*Rindercarpaccio
Rukkola | Grana Padano | Balsamicoessenz | Olivenöl
15,90 €*

Hauptgerichte

*Rückensteak vom Milchkalb (200g)
Buttergnocchi | Pfifferling-Gemüse | Rotweinreduktion
29,90 €*

*Semmelknödel
Rahmpfifferlinge | Frische Kräuter |
16,90 €*

*Pfifferling Cordon Bleu vom Schwein
Frischkäse | Pfifferlinge | Speck | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
18,90 €*

Dessert

*Erdbeerparfait
Basilikum | Marinierte Erdbeeren
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 €

Sommerlicher Blattsalat mit Himbeerdressing wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen | Honig-Chili-Marinade 14,90 €

Falafelbällchen 13,90 €

Geräuchertem Lachs 16,90 €

Goldbraun gebackener Ziegenkäse im Sesammantel
Sommersalat | Honig-Senfdressing
14,90 €

Bruschetta à la Bavaria
Griebenschmalz | Erdäpfelkas | Obazda | rote Zwiebeln
Feldsalat | Ofenbaguette
13,90 €

Hauptgerichte

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

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

*Grillteller nach Balkanart
Hausgemachte Cevapcici | Rasnici | kleines Rindersteak
Pommes Frites | Ajvar | Djuvecreis
25,90 €*

*Gebratene Maishendlbrust aus dem Salzburger Land
Pfifferling-Pasta | Parmesan | Rukkola
20,90 €*

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

*Zwiebelrostbraten (200g) 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
karamellierte Kirschtomaten
23,90 €*

*Resch gebratenes Saiblings Filet
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, Tomatenknödel)
braune Butter | Rukkola | Parmesan
15,90 €

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

Pfifferling Ravioli
Trüffelöl | Parmesan | Kirschtomaten
17,90 €

Gerichte für zwischendurch

Alpenhotel Fischer Spezial Toast
kleines Rumpsteak | knuspriger Speck | Rotweinzwiebeln | Almkäse
frisch geröstete Schwarzbrotsscheibe von der Bäckerei Niedermayer
Pommes Frites | Mango-Dip | Salatbouquet
18,90 €

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

Bergsteigertoast
Putensteak | Röstzwiebeln | Bergkäse | Pfifferlingrahmsauce
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 €

Erdbeer-Topfenknödel
Butterbrösel | Sauerrahmspiegel | Erdbeermark
9,90€

Luftiges Schokoladensoufflé
Schokoladensauce | Vanilleeis | Schlagsahne
8,90 €

Käse vom Brett
10,90 €

Unsere Eisspezialitäten finden Sie in
unserer Eiskarte