


FISCHERS
RESTAURANT

| GÄNSESPEZIAL |

Gebratene Gänseleber

Feldsalat | Apfel-Chutney | Zerbitterschokoladenornament | Ringelbete
13,50

Roasted goose liver
lamb's lettuce | apple chutney | bittersweet chocolate | red white beet

•••

Gänseconsommé

Gemüse | Flädle

6,60

Goose soup
shredded pancake | vegetables

•••

¼ ofenfrische Gans

Grünkohl | Apfelrotkohl | Kartoffelkloß
Feldsalat & Selleriesalat mit Schmanddressing
28,50

¼ oven-fresh roast goose | kale | red cabbage | potato dumpling
lamb's lettuce salad | sour cream dressing | celery salad

•••

Geschichtetes Florentiner-Bratapfelparfait

Rotwein-Karamellsauce

8,50

Layered Florentine cookie and baked apple parfait
red wine caramel sauce

| WEINEMPFEHLUNG |

Der Salm Rot

Merlot und Spätburgunder, Prinz Salm, Nahe
0.1 l – 3,80 | 0,2 l – 7,50 | 0.75 l – 25,50

| VORSPEISE • STARTER |

Karamellierter Ziegenkäse

Salbei-Honig | Feigen | Röstbrotchip | mariniertes Pflücksalat

11,50

Caramelized goat's cheese

sage honey | figs | roasted bread crisp | marinated pluck lettuce

FischerS Vorspeisen

Grillgarnele | hausgebeizter Fjordlachs | Carpaccio

Pimentos & Knusperoliven | getrocknete Tomatencreme | hausgebackenes Baguette

15,50

Mixed Starter

Grilled prawns | home-pickled Fjord salmon | Carpaccio

pimentos & fried olives | dried tomato cream | home-baked baguette

Wildpastete

Goldköpfe | Cranberrymarmelade | Salatgarnitur

14,00

Venison pâté

mushrooms | cranberry jam | salad garnish

| SALAT • SALAD |

Bunte Salate aus Ullrichs Gärtnerei

| wahlweise: Schmanddressing • Balsamico-Olivenöl • Caesardressing |

5,50

Small mixed garden salad

| choose your dressing: sour cream • balsamic vinegar & olive oil • Caesar dressing |

Caesar Salat

knackiger Römersalat | Caesardressing | gegrillte Hähnchenbrust

Croûtons | gebratene Pilze | knuspriger Speck | Parmesan

15,50

Caesar salad

croûtons | grilled chicken breast | crispy bacon | mushrooms | parmesan cheese

Feldsalat

honig-glasierter Hokkaido | karamellierter Nussmix | geräucherte Entenbrust

16,50

Lamb's lettuce

honey glazed Hokkaido pumpkin | caramelized mixed nuts | smoked duck breast

Brotsalat

Olivenöl | Knoblauch | Kirschtomaten | Blattspinat | Parmesan | Süßkartoffel

12,50

Bread salad

olive oil | garlic | cherry tomatoes | leaf spinach | parmesan cheese | sweet potato

| SUPPE • SOUP |

Tafelspitzconsommé
Gemüwestreifen | Kräuternocken

6,60

Prime boiled beef soup
mixed vegetables | herb dumplings

Kürbiscremesuppe
Steirisches Kernöl

6,80

Pumpkin cream soup
pumpkin seed oil

Wildconsommé
Tortellini von Hirsch & Steinpilz

7,20

Venison consommé
Tortellini of venison & porcini

| FISCH • FISH |

Gebratenes Rotbarschfilet
Rahmwirsing | Kartoffelbaumkuchen

22,50

Redfish fillet
creamy savoy cabbage | potato pyramid cake

Edelfischvariation
Selleriepüree | Bouillabaissestock | Meeresfrüchte

25,50

Fish variation
Celery puree | bouillabaisse stock | seafood

Gebratenes Saiblingsfilet
Weißweinsauce | Steinchampignons | Kräuter-Kartoffelpüree

21,50

Roasted char fillet
white wine sauce | mushrooms | mashed potatoes with herbs

| FLEISCH • MEAT |

Kalbsleber in Butter gebraten
geschmorte Zwiebeln | Majoransauce | Apfel-Kartoffelstampf
19,50

Pan seared calf's liver
braised onions | marjoram sauce | mashed potatoes with apple

Schweinefiletmedaillons
Sherryrahmsauce | gebratene Waldpilze | Kartoffelplätzchen
24,50

Pork medallions
Sherry cream sauce | roasted mushrooms | fried potato patties

Lammfilet
grün-weißes Bohnencassoulet
27,50

Lamb fillet
bean cassoulet green & white

Hähnchenbrust
Salbeisauce | Blattspinat | Kartoffelgratin
19,50

Chicken breast
sage sauce | leaf spinach | potato gratin

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen
Champignons | herbstliches Gemüse | Röstkartoffeln
22,00

Medallions of beef, pork and chicken
mushrooms | seasonal vegetables | roasted potatoes

Wiener Schnitzel vom Kalb
Pommes frites | bunter Salat
22,50

Viennese escalope
french fries | mixed salad

Geschmorte Kalbsbacke
Madeirasauce | getrüffelter Spitzkohl | Kartoffelstampf
20,50

Tender braised veal cheek
madeira sauce | truffled pointed cabbage | mashed potatoes

Rinderfilet (180g Rohgewicht)
Portweinjus | Speckbohnen | Rosmarinkartoffeln
29,50

Beef fillet
port wine sauce | beans and bacon | rosemary potatoes

| VEGGIE & VEGAN |

Tagliatelle
Maronensauce | Parmesanschaum
16,50
Tagliatelle
chestnut sauce | parmesan froth

Kürbisquiche | Feigenmarmelade | Feldsalat
14,50
Pumpkin quiche
fig marmalade | lamb's lettuce

Knackiges Wokgemüse
Sesamsauce | Cashewkerne | Duftreis *vegan
14,80
| wahlweise dazu: Gebratene Garnelen 8,00 • Hähnchenbrust 6,00 |

Wok vegetables
sesame sauce | cashews | aromatic rice *vegan
14,80
| choose your topping: roasted prawns 8,00 • chicken breast 6,00 |

| KLEINIGKEITEN • SMALL DISHES |

Hausmacher Bratwurst
Kartoffelpüree | Röstzwiebeln | bunter Salat
11,50
Home-cooked style fried sausage
fried onions | mashed potatoes | mixed salad

Geröstetes Bauernbrot
Rührei & Bacon | Radieschensalat
8,50
Roasted Farmhouse bread
scrambled egg | crispy bacon | radish salad

FischerS Burger vom Rind
haugebackenes Focaccia | Camembert | Preiselbeeren | Rotweinzwiebeln
Kartoffelspalten
16,50
FischerS beef burger
focaccia bread | camembert | cranberry sauce | red wine onions | potato wedges

Hausmacher Sülze
Röstkartoffeln | Remoulade
10,50
Home-cooked style aspic
fried potatoes | tartar sauce

| DESSERT |

Zwetschgen-Zimtparfait

Biskuitmantel | marinierte Orangenfilets | Kürbiskernkrokant

8,20

Plum cinnamon Parfait

Sponge cake coat | marinated orange fillets | pumpkin seed brittle

Nougatgugelhupf

Johannisbeereis | Pistaziensauce

8,20

Nougat ring cake | red currant ice cream | pistachio sauce

Dessertvariation

Parfait | hausgemachte Eiscreme | Mousse

8,80

Dessert variation

Parfait | homemade ice cream | mousse

Schokoladenmoussepraline

weiss & dunkel | Beerenkern | rosa Baiser

9,00

Chocolate mousse

berry core | white & dark chocolate | pink meringue

Birnen-Schokomousse-Törtchen

Ahornsirup | Fruchtkaviar

8,60

Pear chocolate mousse tartlet

maple syrup | fruity caviar

Kleine Käseauswahl

Trauben | Feigen-Senfsauce | Nüsse

10,80

Small cheese selection | grapes | nuts | fig sauce