



**-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 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 & Fruchtsäfte – Biokelterei Stadler, Piding  
Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale – Lobsters, Salzburg  
Bier – Hofbräuhaus, Berchtesgaden  
Spirituosen – Enzianbrennerei Grassl, Guglhof Hallein  
Kaffee – 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 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

Steinpilzcremesuppe  
Brotchip | Sahnehaub | Frische Kräuter

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

Kürbiscremesuppe  
Sahne | Kürbiskernöl

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

## Vorspeisen

Carpaccio vom Rehrücken  
Wildkräutersalat | Pinienkerne | Balsamicocreme  
15,90 €

Kürbis Pfannenrösti  
hausgebeizter Lachs | Kräuterdip | Kirschtomaten | Feldsalat  
13,90 €

## Hauptgerichte

Rückensteak vom Milchkalb (200g) von der Familie Irlinger  
Buttergnocchi | Kürbisgemüse | Thymianbutter  
€ 25,90

Wildgulasch aus dem Berchtesgadener Tal  
Serviettenknödel | Rosenkohl  
€ 20,90

Bayerische Entenbrust  
Hausgemachtes Blaukraut | Schupfnudeln | Zweigeltssauce  
€ 25,90

Kürbiskäsespätzle  
Röstzwiebeln | Ruccola | Beilagensalat  
€ 17,90

## Dessert

Cremé Brûlée vom Kürbis  
Gebrannte Kürbiskerne | Kernöl  
8,50 €

## **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 €*

*Herbstlicher Salatteller mit Himbeerdressing wahlweise mit:*

<i>Hähnchenbruststreifen   Honig-Chili-Marinade</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet</i>	<i>14,90 €</i>

*Goldbraun gebackener Ziegenkäse im Sesammantel  
Herbstsalat | Zitronen-Olivenvinaigrette  
13,90 €*

*Bruschetta á la Bavaria  
Räucherfisch-Mousse | Erdäpfelkas | Obazda | rote Zwiebeln  
Feldsalat | Ofenbaguette  
12,90 €*

## **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)  
22,90 €*

*Mit hausgemachtem Speck und Bergkäse überbackenes Filet vom bayerischen Strohschwein  
Steinpilzrahm | hausgemachte Kräuter-Spätzle  
19,90 €*

*Grillteller (zubereitet von unserem kroatischen Koch Denis)  
hausgemachte Cevapcici | Rasnici | kleines Rindersteak  
Pommes Frites | Ajvar | Djuvecris  
24,90 €*

*Gebratene Maishendlbrust aus dem Salzburger Land  
Steinpilz-Pasta | Parmesan | Rucola  
19,90 €*

*Lendensteak vom Black Angus 250g  
(andere Größen gerne auf Anfrage beim Servicepersonal)  
Tomatenbutter | Grillgemüse | Kartoffelspalten  
34,90 €*

## **Fischgerichte**

*Gebratenes Steak vom Island-Lachs  
Kräuterkruste | Weißweinrisotto vom bayrischen Bio-Reis aus dem Chiemgau | Babyspinat  
karamellisierte Kirschtomaten  
21,90 €*

*Resch gebratenes Saiblingsfilet aus der Stanggaß  
Garnele | Pfannengemüse | Erbsenpüree | Weißweinschaum  
20,90 €*

## **Vegetarische Gerichte**

*Berchtesgadener Käsespätzle*  
*hausgemachte Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat (+3,90 € Aufpreis für Salat vom Buffet)*  
*13,90 €*

*Spinat Knödel*  
*Nussbutter | Rucola | Parmesan*  
*13,90 €*

## **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*  
*16,90 €*

*Teufelstoast nach Berchtesgadener Art*  
*Steak vom Schweinerücken | feurige Cocktailsauce*  
*Pommes Frites | Salatbouquet*  
*14,90 €*

*Ravioli gefüllt mit Kürbis, Honig und Ingwer von der Manufaktur Pastafino*  
*gebratene Pfifferlinge | braune Butter | Parmesan | Kirschtomaten*  
*17,90 €*

## **Desserts**

*Tagesdessert*  
6,90 €

*Karamellierter Kaiserschmarrn*  
*Rosinen | Apfelkompott | frische Früchte*  
*Kleine Portion 11,90 € / Große Portion 14,90*

*Honig-Walnuss Parfait*  
*Waldbeerragout | Minze*  
8,50 €

*Vanilleeis im Krokant und Schokomoussenockerl*  
*frische Früchte | Himbeersoße*  
8,90 €

*Käse vom Brett*  
10,90 €

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