



-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
karamellierte 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
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