



**-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

*Maronicremesuppe  
Sahnehaube | Nuss-Topping*

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

*Consommé vom Weiderind  
Leberknödel | Schnittlauch*

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

## Vorspeisen

*Rote-Bete-Moussé  
Wintersalate | Waldbeerdressing | Saiblings Filet  
16,90 €*

*Pfannenrösti  
Hausgebeizter Lachs | Kräuterdip | Kirschtomaten | Feldsalat  
15,90 €*

## Hauptgerichte

*Rückensteak vom Milchkalb (200g) von der Familie Irlinger  
Buttergnocchi | Grillgemüse | Thymianbutter  
€ 27,90*

*Wildgulasch aus dem Berchtesgadener Tal  
Serviettenknödel | Rosenkohl  
€ 22,90*

*Bayerische Entenbrust  
Hausgemachtes Blaukraut | Schupfnudeln | Zweigeltsauce  
€ 26,90*

*Bergsteiger Schnitzel vom Schwein  
Chilifrischkäse-, Speck-, Zwiebel- Paprikafüllung, | Röstkartoffeln | Preiselbeeren  
€ 19,50*

## Dessert

*Bratapfel Parfait  
Himbeersauce | Fruchtgarnitur  
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 €*

*Winterlicher Salatteller mit Himbeerdressing wahlweise mit:*

<i>Hähnchenbruststreifen   Honig-Chili-Marinade</i>	<i>13,90 €</i>
<i>Geräuchertes Forellenfilet</i>	<i>15,90 €</i>

*Goldbraun gebackener Ziegenkäse im Sesammantel  
Wintersalat | Zitronen-Olivenvinaigrette  
14,90 €*

*Bruschetta á la Bavaria  
Räucherfisch-Mousse | 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  
Pilzrahm | 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  
Pilz-Pasta | Parmesan | Rucola  
20,90 €*

*Lendensteak vom Black Angus 250g  
(andere Größen gerne auf Anfrage beim Servicepersonal)  
Tomatenbutter | Pfannengemüse | Kartoffelspalten  
35,90 €*

## **Fischgerichte**

*Gebratenes Steak vom Island-Lachs  
Kräuterkruste | Weißweinrisotto vom bayrischen Bio-Reis aus dem Chiemgau | Babyspinat  
karamellierte Kirschtomaten  
23,90 €*

*Resch gebratenes Saiblings Filet aus der Stanggass  
Garnele | Mediterranes Gemüse | Erbsenpüree | Weißweinschaum  
22,90 €*

## **Vegetarische Gerichte**

*Berchtesgadener Käsespätzle*  
*hausgemachte Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat (+3,90 € Aufpreis für Salat vom Buffet)*  
15,90 €

*Spinat Knödel*  
*Nussbutter | Rucola | Parmesan*  
15,90 €

## **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 €

*Ravioli gefüllt mit Maroni von der Manufaktur Pastafino*  
*Braune Butter | Parmesan | Kirschtomaten*  
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 €

*Vanilleeis im Kürbiskernmantel*  
*Waldbeerragout | Schokomoussenockerl*  
8,90 €

*Käse vom Brett*  
10,90 €

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