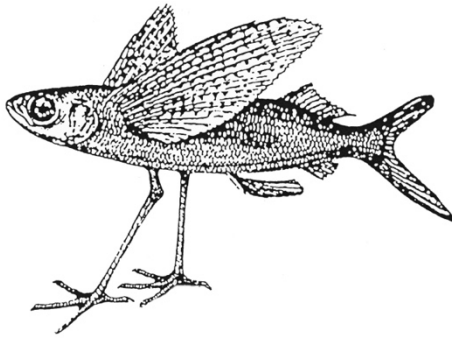


Gasthaus „zum Fischmeister“



- Augustiner Bier vom Fass -

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive MwSt.

Bitte sprechen Sie bei Allergien unser Servicepersonal an

Liebe Gäste!

Wir versuchen
- soweit irgendwie möglich -
unsere Waren **regional und saisonal** zu beziehen.

Zu unseren regelmäßigen Lieferanten gehören:

Fischerei Strobl – Ambach

Loisachtal Forellenzucht – Kochel am See

Bio-Metzgerei Packlhof – Eurasburg

Wolle & Kraut - Seeshaupt

Demeter Schlossgärtnerei Weidenkam – Weidenkam

Lothhof – Münsing

Krümel & Korn – Münsing

Milch von Pilch – Eurasburg

Cramer´s SpeiseEis – Gauting

Perger Säfte - Herrsching

Zum Weinmeister – Ambach

Apero

Nobilis Brut	0,15l	9
Pinot Noir & Chardonnay 2019	0,75l	44
Prosecco della Casa / Rosé	0,15l	7
Vini Tonon, Vittorio Veneto	0,75l	34
Lillet Wildberry		9
Lillet Blanc, Wildberry, Orange		
Lillet Citrosé		9
Lillet Rosé, Zitronenlimo, Zitrone, Minze		
Lillet Jolie		9
Lillet Rosé, Grapefruitlimo, Limette, Salz		
Aperol / Campari / Sarti Spritz		9
Aperol / Campari / Sarti, Prosecco, Soda, Orange		
Limoncello Spritz		9
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		
Port Tonic		11
Weißer Port, Tonic Water, Zitrone		
Negroni		12
Campari, Gin, roter Vermouth, Orange		
Sbagliato		12
Campari, roter Vermouth, Schaumwein, Orangenzeste		

Apero alkoholfrei

Volée Tonic Aperitif	0,2l	9
auf Eiswürfeln, Tonic Aqua Monaco		
Volée Spritz Aperitif	0,2l	9
mit Zero TOP, Vini Tonon		
Crodino Spritz Aperitif	0,2l	9
mit Zero TOP, Vini Tonon		
Hugo Spritz Aperitif	0,2l	9
mit Zero TOP, Vini Tonon		

Sekt & Wein alkoholfrei

Zero TOP Secco 0,0%	0,15l	7
Vini Tonon, Vittorio Veneto, Italia		
<i>als Weissweinschorle</i>	0,25l	7,5
Rieslingbrause	0,75l	38
Jochen Beurer, Stetten, Remstal		
Rauschlos Sauvignon Blanc	0,15l	6
Weingut Wernersbach Rheinhessen	0,75l	29
Ambrosia „Göttertrunk“ rot	0,375l	19
Weingut Ziereisen <i>Markgräfler Land</i>		

Bier & Alkoholfrei

Augustiner Hell	0,5l / 0,25l	5,5 / 3,1
damit Radler oder Saures Radler	0,5l / 0,25l	5,5 / 3,1
Augustiner Hell <i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,5
damit Radler oder Saures Radler	0,5l	5,5
Augustiner Dunkles <i>Flaschenbier</i>	0,5l	5,5
Unertl Weissbier <i>Flaschenbier</i>	0,5l	5,8
Unertl Leichtes Weissbier <i>Flaschenbier</i>	0,5l	5,8
Unertl Weissbier <i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,8
Unertl Russ <i>alkoholfrei</i>	0,5l	5,8
Mineralwasser still/sprudel	0,75l	7,5
Mineralwasser still/sprudel	0,33l	4
Karaffe Tafelwasser still/sprudel	0,5l	4,5
Zitronenlimo	0,4l / 0,25l	4,2 / 2,5
Spezi	0,4l	4,8
Coca Cola, Zero, Fanta	0,2l	3,5
Saft und Nektar regional & bio		
Apfel / Birne / Himbeer	0,25l	3,2
Johannisbeere / Rhabarber		
Apfel- / Birne- / Himbeer- / Traube	0,4l / 0,25l	5,2 / 3
Johannisbeer- / Rhabarbersaftschorle		
Holunderschorle <i>mit eigenem Hollersirup</i>	0,4l / 0,25l	5,2 / 3

offene Weine

weiss		
Hauswein Weißburgunder & Chardonnay	0,15l	7
2025, Stephan Wernersbach, Rheinhessen	0,75l	34
Riesling	0,15l	7,5
2023, Goswin Lambrich, Mittelrhein	0,75l	36,5
Grüner Veltliner	0,15l	8
2023, Anton Wöber, Weinviertel/Österreich	0,75l	39
Lugana	0,15l	8,5
2024, Tenuta Rovaglia, Gardasee/Italia	0,75l	41,5
„Ketchibari“ Retsina	0,5l	18
2025, Kechri, Thessaloniki/Griechenland		
rosé		
„Enjoy Rose“	0,15l	7,5
2022, Drautz-Able, Neckar	0,75l	36,5
„Fiocco di Rose“ frizzante	0,15l	8
2024, Lusenti, Colli Piacentini/Italia	0,75l	39
rot		
„Vino Della Casa“	0,15l	8
2023, Morellino, Poggio Nibbiale, Maremma/Italia	0,75l	39
„Montalzato“	0,15l	8
2021, Rosso, Frank&Serafico, Maremma/Italia	0,75l	39
Spätburgunder	0,15l	8
2023, Fürst Castell, Franken	0,75l	39
„l'origine“	0,15l	8,5
2022, Vernatsch / Sciava, Heiner Wein, Bozen	0,75l	41,5

Vorspeisen

Rinderbouillon -Packhof- <i>mit</i> gefüllten Pfannkuchen	9
Fischsuppe „Florian“ <i>mit</i> Aioli-Croûtons	16 / 24
Kräuterpflücksalat <i>mit</i> gebratenem Fischfilet	8 17
Auberginen-Schafskäsecrème <i>mit</i> Taggiasca-Oliven & Focaccia	13
Mousse von der geräucherten Brachse -Fischerei Strobl- <i>mit</i> gepickelten Gemüse	14
Spargel-Spinatsalat <i>mit</i> Kerbelvinaigrette & Mandeln	15
Brotkorb -Krümmel & Korn-	4

Zwischengänge

Karpfenbratwurst -Fischerei Strobl- <i>mit</i> Balsamico-Linsen	16
Bandnudeln <i>mit</i> Spargelgemüse & Ziegenfrischkäse	18 / 23
Hechtnockerl -Fischerei Strobl- <i>auf</i> Blattspinat mit Meerrettichsauce	19 / 26

Hauptgänge

Kaspressknödel <i>mit</i> Allgäuer Bergkäse, Kräutersauce & Blattsalat	22
Bayerischer Spargel <i>mit</i> Kerbelsauce & Kartoffeln -vegan-	26
<i>mit</i> Bozener Sauce & Petersilienkartoffeln	26
<i>mit</i> gekochtem Schinken -Packhof-	32
<i>mit</i> gebratenem Renkenfilet -Fischerei Strobl-	34
<i>mit</i> gebratenem Rinderfilet -Packhof-	42
Matjes von der Renke -Fischerei Strobl- <i>mit</i> Gurke, Dill und Salzkartoffeln	23
Saibling „Müllerin“ <i>mit</i> Petersilienkartoffeln und Salat	32
Schweinebraten -Packhof- <i>mit</i> Knödel & Krautsalat	23
Schweinebraten „solo“ -Packhof-	16
Tafelspitz -Packhof- <i>mit</i> Rahmspinat, Meerrettich & Bratkartoffeln	29
Lammmedaillons. -Biometzgerei Pichler- <i>mit</i> grünen Bohnen & Kartoffelgratin	36
Beilagen	
Beilagenänderung	2
<i>kleiner</i> Kräuterpflücksalat -Gärtnerei Weidenkam-	5
Bratkartoffeln, Spätzle, Knödel, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Krautsalat, Rahmspinat, Gemüse	4

Dessert, Käse & Brände

Nachspeisen

Topfenmousse mit Erdbeeren 9

Hollerblüten-Halbgefrorenes mit Mandelkrokant 10

Kugel Eis -Cramer´s- je 3

Dessertwein

Torcolato 5cl 9
2015, Giuseppe Bonollo, Breganze/Italia

Käse

Käseauswahl -Milch von Pilch- 16
mit Bauernbrot und Baguette -Krümel und Korn-

Schnaps

Brennerei v. Stauffenberg, Bayern

Wildpflaume – Mirabelle – „Alte“Zwetschke
Williamsbirne – „Alter“ Apfel - Sauerkirsche

Edelbrand aus handwerklicher Herstellung 2cl 11

-Auszug aus unserer Flaschenweinkarte-

perlend

Sekthaus Raumland, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen
CUVÉE Katharina Brut Natur 2018 0,75l 66

weiss

Jochen Beurer, Stetten, Remstal
RIESLING, Kieselsandstein Schwäbischer LW 2021 0,75l 45

Katja Kabaj Morel, Dobrovo, Slowenien
REBULA (Ribolla Gialla), 2021 0,75l 56

Egon Schäffer, Escherndorf, Franken
S7LVANER, Untereisenheim, QW 2015 0,75l 59

Dr. Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz
RIESLING, Wachenheimer Gerümpel PC 2020 0,75l 77

Walter Polz, Strass, Südsteiermark
SAUVIGNON BLANC, Ried Obegg DAC 2022 0,75l 79

Velich, Apetlon, Burgenland
CHARDONNAY, Darscho, LW 2022 0,75l 85

rosé

Heiner Wein, Bozen, Südtirol
LAGREIN, vom Dorf, IGT 2021 0,75l 37

rot

Poggio Nibbiale, Magliano in Toscana
SANGIOVESE Tommaso, 2019 0,75l 63
1,50l 136

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräferland
SPÄTBURGUNDER, Rhini, Badischer LW 2019 0,75l 91

Giacosa Fratelli, Neive, Piemont
BAROLO RISERVA Scarrone „Vigna Mandorlo“ DOCG 2014 0,75l 103

Heissgetränke & Kuchen

Espresso , -doppio	2,5 / 3,4
Espresso macchiato -doppio	2,7 / 3,7
Cappuccino	4,6
Americano	4,2
Heiße Schokolade -mit Sahne	4,2 / 4,7
Affogato	6,5
Tee verschiedene Sorten	4,2
Frischer Minz / Ingwertee	4,8
Kuchen , hausgemacht pro Stück	4,5
Torte , Krümel & Korn pro Stück	6
Hausgemachter Eistee	0,4l / 0,25l 5,2 / 3
Hibiskusblüten, Kräuter-Holunder <i>oder</i> Kräuter-Zitrone	

Sie möchten bei uns feiern?

Wir organisieren mit Ihnen gemeinsam jedes Fest!

... von Bier vom Holzfass über Schweinebraten & Renke
bis hin zu Champagner-Empfang am See und im
Anschluss ein 3-5 Gänge Menü mit Weinbegleitung...

- Sprechen sie uns gerne einfach an -
oder schreiben uns unter
reservierung@zumfischmeister.com