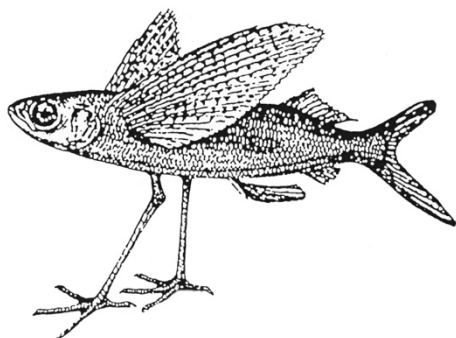


Gasthaus „zum Fischmeister“



- 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

Brennerei Schenk von Stauffenberg – Jettingen

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		

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 alkoholfrei	0,5l	5,5
damit Radler oder Saures Radler	0,5l	5,5
Augustiner Dunkles Flaschenbier	0,5l	5,5
Unertl Weissbier Flaschenbier	0,5l	5,8
Unertl Leichtes Weissbier Flaschenbier	0,5l	5,8
Unertl Weissbier alkoholfrei	0,5l	5,8
Unertl Russ alkoholfrei	0,5l	5,8
Mineralwasser still/sprudel	0,75l	7,5
Karaffe Tafelwasser still/sprudel	0,5l	4,5
Zitronenlimo	0,4l / 0,2l	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	0,2l	3,2
Johannisbeere / Rhabarber		
Apfel- / Birne- / Himbeer-	0,4l / 0,2l	5,2 / 3
Johannisbeer- / Rhabarbersaftschorle		
Holunderschorle mit eigenem Hollersirup	0,4l / 0,2l	5,2 / 3

Apero alkoholfrei

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

Sekt & Wein alkoholfrei

Zero TOP Secco 0,0% Vini Tonon, Vittorio Veneto, Italia	0,15l 0,75l	7 34
<i>als Weissweinschorle</i>	0,25l	7,5
Rieslingbrause Jochen Beurer, Stetten, Remstal	0,75l	38
Rauschlos Sauvignon Blanc Weingut Wernersbach Rheinhausen	0,15l 0,75l	8 39
32° Riesling, Apfel, Kräuter Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alp	0,75l	41

offene Weine

weiss

Hauswein Weißburgunder & Chardonnay 2025, Stephan Wernersbach, Rheinhessen	0,15l 0,75l	7 34
Riesling 2023, Goswin Lambrich, Mittelrhein	0,15l 0,75l	7,5 36,5
Grüner Veltliner 2025, Anton Wöber, Weinviertel/Österreich	0,15l 0,75l	8 39
Lugana 2025, Tenuta Rovaglia, Gardasee/Italia	0,15l 0,75l	8,5 41,5
„Ketchibari“ Retsina 2025, Kechri, Thessaloniki/Griechenland	0,5l	19

rosé

„Enjoy Rose“ 2022, Drautz-Able, Neckar	0,15l 0,75l	7,5 36,5
„Fiocco di Rose“ frizzante 2025, Lusenti, Colli Piacentini/Italia	0,15l 0,75l	8 39

rot

„Vino Della Casa“ 2023, Morellino, Poggio Nibbiale, Maremma/Italia	0,15l 0,75l	8 39
Blauer Zweigelt 2021 „Köhlberg“, Anton Wöber, Weinviertel/Österreich	0,15l 0,75l	8 39
Spätburgunder 2023, Fürstlich Castell'sches Domainenamt, Franken	0,15l 0,75l	8 39
„l'origine“ 2022, Vernatsch / Sciava, Heiner Wein, Bozen	0,15l 0,75l	8,5 41,5

Vorspeisen

geröstete Tomatensuppe , auch kalt -vegan- <i>mit</i> Kräutercroûtons	9
Fischsuppe „Florian“ <i>mit</i> Aioli-Croûton	16 / 24
Kräuterpflücksalat	8
Auberginen-Schafskäsecreme <i>mit</i> Taggiasca-Oliven & Focaccia	13
Caponata -vegan- Sizilianisches Auberginengemüse mit Kapern & Oliven	14
Mousse von der geräucherten Brachse -Fischerei Strobl- <i>mit</i> gepickeltem Gemüse	14
gedämpfte Artischocke <i>mit</i> Estragonvinaigrette & Aioli	14
Brotkorb -Krümmel & Korn-	4

Zwischengänge

Karpfenbratwurst -Fischerei Strobl- <i>mit</i> Balsamico-Linsen	16
Bandnudeln „ pesto genovese“ <i>mit</i> grünen Bohnen, Kartoffeln & Basilikumpesto	18 / 23
Hechtnockerl -Fischerei Strobl- <i>auf</i> Blattspinat mit Meerrettichsauce	19 / 26

Hauptgänge

Pfifferlinge in Rahm <i>mit</i> Serviettenknödel	26
Schweinebraten -Packlhof- <i>mit</i> Knödel & Krautsalat	23
Schweinebraten „solo“ -Packlhof-	16
Kräuterpflück- Tomatensalat -Gärtnerei Weidenkam- <i>mit</i> Bratpaprika & Mandeln -vegan-	17
<i>mit</i> gebratenem Fischfilets -Fischerei Strobl-	24
<i>mit</i> Tagliata von der gebeizten Rinderhüfte -Packlhof-	28
Brasato „al Barbera“ -Packlhof- <i>mit</i> Sommergemüse und gerösteter Polenta	29
Matjes von der Renke -Fischerei Strobl- <i>mit</i> Gurke, Dill und Salzkartoffeln	24
Forellenfilets <i>im</i> Pfifferling-Lauchsud mit Meerrettich und Salzkartoffeln	28
Saibling „Müllerin“ <i>mit</i> Petersilienkartoffeln und Salat	32

Beilagen

Beilagenänderung	2
<i>kleiner</i> Kräuterpflücksalat -Gärtnerei Weidenkam-	5
Bratkartoffeln, Spätzle, Knödel, Petersilienkartoffeln, Krautsalat, Gemüse, Blattspinat	4

Dessert, Käse & Brände

Nachspeisen

Griesflammerie mit Aprikose		11
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- <i>mit Bauernbrot und Baguette</i> -Krümel und Korn-		16
--	--	----

Schnaps

Brennerei Prinz, vom Bodensee	2cl	7
Williamsbirne – Marille – Haselnuss		

Edelbrand aus handwerklicher Herstellung

Brennerei v. Stauffenberg, Bayern	2cl	11
Vogelbeere – Mirabelle – Zwetschge		
Williamsbirne – „Alter“ Apfel – Orange		

Hausgemachter Eistee

Hibiskusblüten	0,4l / 0,2l	5,2 / 3
Zitronen- Kräutertee	0,4l / 0,2l	5,2 / 3
Holunderblüten- Kräutertee	0,4l / 0,2l	5,2 / 3

Heissgetränke & Kuchen

Espresso, -doppio	2,5 / 3,6
Espresso macchiato -doppio	2,7 / 3,9
Cappuccino	4,8
Milchkaffee	5,2
Americano	4,4

Heiße Schokolade -mit Sahne	4,6 / 5,6
------------------------------------	-----------

Affogato	6,5
-----------------	-----

Tee verschiedene Sorten	4,4
Frischer Minz / Ingwertee	4,9

Kuchen, hausgemacht pro Stück	4,5
--------------------------------------	-----

Torte, Krümel & Korn pro Stück	6
---------------------------------------	---

-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 82

Walter Polz, Strass, Südsteiermark
SAUVIGNON BLANC, Ried Obegg DAC 2022 0,75l 83

Velich, Apetlon, Burgenland
CHARDONNAY, Darscho, LW 2022 0,75l 89

rosé

Adams Wein, Simone Adams Ingelheim, Rheinhessen
SPÄTBURGUNDER, Ingelheim, QW 2025 0,75l 41

rot

Poggio Nibbiale, Magliano in Toscana
SANGIOVESE Tommaso, 2019 0,75l 72
1,50l 143

Hanspeter Ziereisen, Efringen-Kirchen, Markgräflerland
SPÄTBURGUNDER, Rhini, Badischer LW 2019 0,75l 82

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

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
event@zumfischmeister.com