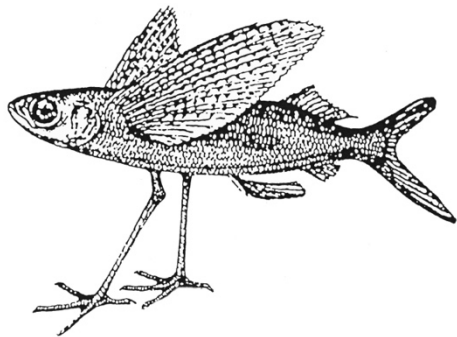


Gasthaus „zum Fischmeister“



- Augustiner Bier vom Fass -

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive MwSt.

Bitte sprechen Sie bei Allergien unser Servicepersonal an

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

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	0,75l	34
<i>als Weissweinschorle</i>	0,25l	7,5
Rieslingbrause	0,75l	38
Jochen Beurer, Stetten, Remstal		
Rauschlos Sauvignon Blanc	0,15l	8
Weingut Wernersbach Rheinhessen	0,75l	39
32° Riesling, Apfel, Kräuter	0,75l	41
Manufaktur Jörg Geiger, Schwäbische Alp		

Vorspeisen

geröstete Tomatensuppe , auch kalt -vegan- <i>mit</i> Kräutercroûtons	9
Fischsuppe „Florian“ <i>mit</i> Aioli-Croûton	16 / 24
Kräuterpflücksalat	8
Auberginen-Schafskäsecrème <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</i> Bauernbrot und Baguette -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

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
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- Johannisbeer- / Rhabarbersaftschorle	0,4l / 0,2l	5,2 / 3
Holunderschorle <i>mit eigenem Hollersirup</i>	0,4l / 0,2l	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
2025, Anton Wöber, Weinviertel/Österreich	0,75l	39
Lugana	0,15l	8,5
2025, Tenuta Rovaglia, Gardasee/Italia	0,75l	41,5
„Ketchibari“ Retsina	0,5l	19
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
2025, Lusenti, Colli Piacentini/Italia	0,75l	39

rot

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

-Auszug aus unserer Flaschenweinkarte-

perlend

Sekthaus Raumlund, 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

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 Packhof – 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