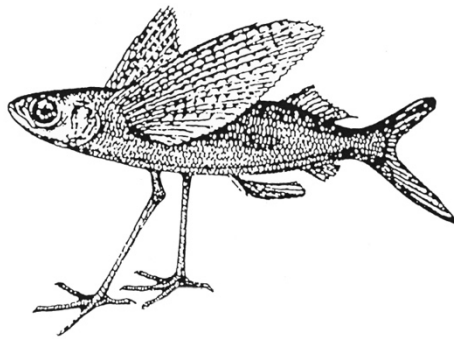


Gasthaus

„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	53
Prosecco della Casa/ Rosé	0,15l	7
Vini Tonon, Vittorio Veneto	0,75l	34
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, Orangenzeste		
Sbagliato		12
Campari, roter Vermouth, Schaumwein, Orangenzest		
Apertif aus handwerklicher Herstellung		
Vin D'Orange		12,5
Pur oder mit Tonic als Spritz		

Apero alkoholfrei

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

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 -Perga- regional & bio		
Rhababer/Birne/Himbeer/Johannisbeere	0,2l	3,2
Apfel -aus dem Garten der Fischerei Strobl-	0,2l	3,2
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 „aus den Tälern“	0,15l	7,5
2025, 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 Roveglia, 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
2023, Vernatsch / Sciava, Heiner Wein, Bozen	0,75l	41,5

Vorspeisen

Kartoffel-Lauchsuppe <i>mit gerösteten Steinpilzen</i>	12
Fischsuppe „Florian“ <i>mit Aioli-Croûton</i>	16 / 24
Kräuterpflücksalat	8
Auberginen-Schafskäsecrème <i>mit Taggiasca-Oliven & Focaccia</i>	14
Salat von roter & gelber Bete <i>mit Meerrettich-Senfsauce</i>	14
Mousse von der geräucherten Brachse -Fischerei Strobl- <i>mit gepickeltem Gemüse</i>	14
Aalfilets „in saor“ -Fischerei Strobl- Süß-sauer eingelegt mit Zwiebeln, Rosinen & Pinienkernen	17
Brotkorb -Krümmel & Korn-	4

Zwischengänge

Hausgemachte Karpfenbratwurst <i>mit Balsamico-Linsen</i>	16
Bandnudeln <i>mit Waldpilzen</i>	19 / 24
Zandernockerl <i>auf Blattspinat mit Meerrettichsauce</i>	19 / 26

Hauptgänge

Kürbisgemüse -vegan- <i>mit Kichererbsen auf Schwarzkohl</i>	21
Schweinebraten -Packlhof- <i>mit Knödel & Blaukraut</i>	23
Schweinebraten „solo“ -Packlhof-	16
Wiener Saftgulasch -Packlhof- <i>mit Semmelknödel & Salat</i>	29
Rosa gebratene Barberie-Entenbrust <i>mit Orange, Chicorée & Kartoffelgratin</i>	36
Forellenfilets <i>im Pfifferling-Lauchsud mit Meerrettich und Salzkartoffeln</i>	28
Saibling „Müllerin“ <i>mit Petersilienkartoffeln und Salat</i>	32
Hechtfilet in der Mandelkruste -Fischerei Strobl- <i>mit Brokkoli & Kartoffelpüree</i>	34

Beilagen

Beilagenänderung	2
<i>kleiner</i> Kräuterpflücksalat -Gärtnerei Weidenkam-	5
Bratkartoffeln, Spätzle, Knödel, Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin, Kartoffelpüree Gemüse, Blattspinat, Blaukraut oder Schwarzkohl	4

Dessert, Käse & Brände

Nachspeisen

Topfenknödel mit Zwetschgenröster	12
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
<i>mit</i> Quittenragoût, Walnüssen & Baguette -Krümel und Korn-	

Schnaps

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

Edelbrand aus handwerklicher Herstellung

Brennerei v. Stauffenberg, Bayern 2cl	11
Vogelbeere – Mirabelle – Ribisel – Orange	
Rote Rüben – Gurke – Wildpflaume	
<i>Aus dem Fass</i>	
Williamsbirne – Zwetschge – Apfel 2cl	12

Hausgemachter Eistee

Hibiskusblüten	0,4l / 0,2l	5,2 / 3
-----------------------	-------------	---------

Heissgetränke & Kuchen

Heißer Apfel	5
Glühwein rot / weiß	6,5
Heißer Aperol	9
<i>mit</i> Schuss	3

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	5
--------------------------------------	---

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

-Auszug aus unserer Flaschenweinkarte-

perlend

Sekthaus Raumland , Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen				
CUVÉE Katharina Brut Natur 2021	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 2021	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, 2020	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

