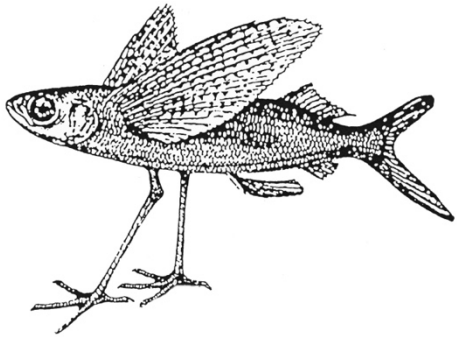


Liebe Gäste!

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

Bio-Metzgerei Pichler – Gelting

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	11
Pinot Noir & Chardonnay 2019	0,75l	53
Prosecco della Casa/ Rosé	0,15l	7
Vini Tonon, Vittorio Veneto	0,75l	34
Lillet Citrosé		9,5
Lillet Rosé, Zitronenlimo, Zitrone, Minze		
Lillet Jolie		9,5
Lillet Rosé, Grapefruitlimo, Limette, Salz		
Aperol / Campari / Sarti Spritz		9,5
Aperol / Campari / Sarti, Prosecco, Soda		
Limoncello Spritz		9,5
Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone		
Port Tonic		11
Weißer Port, Tonic Water, Zitronenzeste		
Negroni		12
Campari, Gin, roter Vermouth, Orangen- & Zitronenzeste		
Sbagliato		12
Campari, roter Vermouth, Schaumwein, Orangenzeste		

Apertif aus handwerklicher Herstellung

Vin D'Orange		12,5
Pur oder mit Tonic als Spritz		

Apero alkoholfrei

Volée *Tonic*	0,2l	9,5
auf Eiswürfeln, Tonic Aqua Monaco		
Volée *Spritz*	0,2l	9,5
mit Zero TOP, Vini Tonon		
Crodino *Spritz*	0,2l	9,5
Hugo *Spritz*	0,2l	9,5
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		

offene Weine

weiss

Hauswein Weißburgunder & Chardonnay	0,15l	7,5
2025, Stephan Wernersbach, Rheinhessen	0,75l	36,5
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
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

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 -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 *mit eigenem Hollersirup*	0,4l / 0,2l.	5,2 / 3

Vorspeisen

Rinderkraftbrühe 12
mit gefüllten Pfannkuchen

Fischsuppe „Florian“ 16 / 24
mit Aïoli-Croûton

Kräuterpflücksalat -Gärtnerei Weidenkam- 8

Auberginen-Schafskäsecrème 14
mit Taggiasca-Oliven & Focaccia

Salat von roter & gelber Bete 14
mit Meerrettich-Senfsauce

Handgeschnittenes Tatar vom Rinderfilet -Packlhof-
80g, mit eingelegtem Gemüse 24
120g, mit eingelegtem Gemüse & Rösti 32

Geräuchertes Aalfilet -Fischerei Strobl- 21
mit Kräuterrührei, auf geröstetem Sauerteigbrot

Brotkorb -Krümmel & Korn- 4

Zwischengänge

Hausgemachte Karpfenbratwurst 16
mit Balsamico-Linsen

Kartoffelgnocchi 17 / 21
mit Gorgonzola, Radicchio, Apfel & Walnüssen

Zandernockerl 19 / 26
auf Blattspinat mit Meerrettichsauce

Hauptgänge

Kürbis-Kartoffelgratin -vegan- 21
mit gerösteten Kräuterseitlingen

Schweinebraten -Packlhof- 24
mit Knödel & Blaukraut

Schweinebraten „solo“ -Packlhof- 17

Tafelspitz -Packlhof- 32
mit Röstkartoffeln, Rahmspinat & Meerrettich

Wiener Schnitzel -Metzgerei Pichler- 36
mit Petersilienkartoffeln, Salat & Preiselbeeren
mit Kartoffel-Feldsalat & Preiselbeeren

Forelle „blau“ oder „Müllerin“ 28
mit Petersilienkartoffeln und Salat

Saiblingsfilet 30
auf Safran-Fenchelrisotto

Saltimbocca vom Barschfilet -Fischerei Strobl- 32
mit Schwarzkohl & Kartoffelgratin

Beilagen

Beilagenänderung 2

kleiner **Kräuterpflücksalat** -Gärtnerei Weidenkam- 5

Bratkartoffeln, Spätzle, Knödel,
Petersilienkartoffeln, Kartoffelgratin,
Blaukraut, Blattspinat oder Rahmspinat 4

Dessert, Käse & Brände

Nachspeisen

Topfenknödel mit Quittenkompott		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
mit Rosmarinhonig, Wallnüssen & 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		
Aus dem Fass		
Williamsbirne – Zwetschge – Apfel	2cl	12

Hausgemachter Eistee

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

Heissgetränke & Kuchen

Heißer Apfel	5
Glühwein rot / weiß	6,5
Heißer Aperol	9,5
mit 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	4,8 / 5,8
Affogato	6,5
Tee verschiedene Sorten	4,6
Frischer **Minz / Ingwertee** / **heißer Ingwer**	5,2
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
Sven Leiner, Ilbesheim, Pfalz		
CHARDONNAY, Ton.Boden, LW 2020	0,75l	66
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

rosé

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

rot

Poggio Nibbiale, Magliano in Toscana	0,75l	72
SANGIOVESE Tommaso, 2020	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