

Nudeln, vegetarisch & vegan

Spaghetti in Tomatensoße und frisch geriebener Parmesan (vegetarisch)	10,30
Allgäuer-Kasspatzen mit Röstzwiebeln	10,90
Hausgemachte Spinat-Kasknodel mit zerlassener Butter und Parmesan - auf Wunsch mit Speckkrautsalat	13,10 + 4,40
Buntes Gemüse nach Tagesangebot mit Ofenkartoffel + Sauerrahm	13,00
Filetnudeln Orichiette in Steinpilzrahm mit Streifen vom Rinder- und Schweinefilet vom Rost - ohne Fleisch	16,40 12,80
Hausgemachtes Gemüserösti auf Rahm von frischen Egerlingen (Soße enthält Bratensoße)	12,20
Vegane Variante nur mit bunten Blattsalaten & Cocktailtomaten in Aceto-Dressing	12,20

Fischgerichte

Zanderfilet in Mandelbutter gebraten Kräuterkartoffeln und marinierte Blattsalate	20,90
Lachsnudeln Tagliatelle in Spargelrahm mit Lachsstreifen vom Rost (optional: Dorade statt Lachs)	19,20
Rotbarschfilet gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat und Remoulade	18,40

Thai-Spezialitäten

Gelbes (mild) oder rotes (scharf) Thai-Curry mit frischem Wok-Gemüse und Basmatireis	12,90
Auf Wunsch beide vegetarischen Curry-Varianten auch mit...	
... gebratenen Putenstreifen	+ 3,80
... knusprigen Entenstreifen	+ 8,50
... Rinder-Lendenstreifen vom Rost	+ 7,80
... mit Tofuwürfeln	+ 3,20

Und zum Abschluss was Süßes...

Hausgem. Topfenschmarrn mit Apfelmus	9,80
Drei Schokomousse-Nockerl mit frischen Früchten garniert	9,10
Windbeutel in verschiedenen Variationen z.B. nur mit Sahne - mit Himbeer- oder Kirschkompott	6,10 + 3,00

herzlich, ehrlich, regional

- Bayerische Küche & Spezialitätenwochen
- Hausgemachtes Speise-Eis, Windbeutel & Torten-Kreationen
- Vegetarische & vegane Gerichte
- Augustiner-Biergarten mit Ahornbäumen für 150 Personen
- Balkon mit romantischen Zweiertischen
- Gemütlicher Gastraum mit Kamin (60+6 Personen)
- Eichsee- & Karpfseestüberl (jeweils 8 Personen)
- Hubertusstüberl (12-17 Personen)
- Fischerstüberl „Hecht“ (30 Personen)
- Fischerstüberl „Renke“ mit kleiner „Fischerhütte“ für Kinder zum Spielen & Malen ideal für Familien (34 Personen)
- Loisachstüberl mit Tagungs- und Frühstücks- Buffet-Möglichkeit (40 Personen +)



LANDGASTHAUS
Fischerwirt
in Schlehdorf am Kochelsee



Landgasthaus Fischerwirt
Skowronek Gastro GmbH
Unterauer Str. 1-3 · 82444 Schlehdorf am Kochelsee
Tel. 0 88 51-4 84 · info@fischerwirt.bayern
www.fischerwirt.bayern

LANDGASTHAUS
Fischerwirt
in Schlehdorf am Kochelsee

Außerhaus-Karte



www.ideeundwerbung.de

Tel. 0 88 51-4 84

Aktuelle Öffnungszeiten auf www.fischerwirt.bayern

Salate, Vorspeisen & kleine Gerichte

Italienischer Salat	11,70
Blattsalate in hausgemachter French-Dressing, Thunfisch, Käsestreifen, Oliven, Tomaten, Zwiebeln & gekochtes Ei	
Kleiner Italiener	9,70
Geschmolzener Ziegenkäse	14,30
Geschmolzener Ziegenkäse auf marinierten Blattsalaten in Aceto-Balsamico-Dressing mit Trauben & gerösteten Walnüssen	
Judo-Salat	12,30
Blattsalate und Tomaten in Aceto-Balsamico-Dressing, natur gebratene Putenbruststreifen u. sautierte Egerlinge mit Croutons	
Kleiner Judo	10,30
Schweizer Salat	11,20
Blattsalate in hausgemachter French-Dressing mit Tomatenscheiben Käse- und Schinkenstreifen & gekochtes Ei	
Kleiner Schweizer	9,20
Californischer Salat	12,30
Blattsalate mit Tomatenscheiben und Maiskörnern in hausgemachter French-Dressing dazu im Körnermantel gebratene Putenbruststreifen	
Kleiner Californier	10,30
Griechischer Salat	12,30
Blattsalate in hausgemachter French-Dressing, Kuhmilch-Weichkäse, Paprika, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, milde Peperoni und geröstete Speckwürfel	
Kleiner Grieche	10,30
Fisch-Vorspeisenteller (150 g Rohgewicht)	17,60
mit bunten Blattsalaten in Aceto-Dressing, Cocktailsoße und Sahnemeerrettich	
Kleiner gemischter Salat	6,40
Bunte Salatplatte	10,20
mit Ei und Tomatenscheiben	
Marinierte Blattsalate	5,70
in French-Dressing (Beilagensalat)	
Portion Speckkrautsalat	4,40
Ofenfrisches Knoblauchbrot	4,10
Suppen	
Pfannkuchensuppe mit frischen Kräutern	6,00
Leberknödelsuppe	6,70
Tomatenrahmsuppe	6,70

Hausgemachte Pizzen in 2 Größen

Margherita	7,60 / 9,60
nur Tomatensoße, Käse und Oregano	
Funghi	8,80 / 11,80
frische Champignons	
Prosciutto	10,30 / 13,30
Schinken, Champignons, milde Peperoni	
Verona	10,30 / 13,30
Salami, Champignons, milde Peperoni, Oliven	
Vier Jahreszeiten	11,00 / 14,00
Champignons, Schinken, Salami, Artischocken	
Verdure	11,30 / 14,30
Gemüsepizza mit Hauch Knoblauch, Spinat & verschiedene Gemüsen	
Pirata	10,70 / 13,70
Speckscheiben, Ei, milde Peperoni	
Mozzarella	11,30 / 14,30
Mozzarellakäse und frischer Basilikum (saisonal)	
Al Tonno	11,40 / 14,40
Thunfisch, Zwiebeln und Oliven	
Speziale	12,40 / 15,40
Salami, frische Champignons, Paprika und Parmaschinken	
Pizzabrot	6,80 / 8,80
mit Knoblauchöl & einem Hauch Tomatensoße	
Unsere Pizzen bereiten wir mit hausgemachter Tomatensoße, frischen Champignons und Hinterschinken zu. Alle Pizzen mit Tomatensoße und Käse sowie Pizzagewürz.	

Hauptgerichte

Krustenbraten von der Schweineschulter	15,50
(falls verfügbar) mit Braunbier-Soße zweierlei Knödel und Speckkrautsalat	
Jägerbraten (falls verfügbar, ersatzweise Jägerschnitzel vom Schwein)	16,60
mit Rahm von frischen Egerlingen dazu hausgemachte Eierspätzle und marinierte Blattsalate	
Körnerpute	15,90
Putenschnitzel im Körnermantel gebacken mit bunten Salaten der Saison	
Wiener Schnitzel vom Schwein	15,10
mit Pommes frites und marinierten Blattsalaten	
... von der Putenbrust	16,10
Kalbs-Wiener-Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat	19,30
Schwäbischer Medaillonteller	15,10
Medaillons vom Schweinerücken vom Rost mit Röstzwiebeln und Käse überbacken dazu Butterspätzle und Rahmsoße	
...vom Schweinefilet	18,10
...von der Putenbrust	16,10
Montafoner Putenschnitzel	18,20
mit Käse und Schinken gefüllt und in der Käsekruste gebacken auf Egerlingrahm mit Butterspätzle	
Schweinefilet in Cognac-Pfefferrahmsoße	19,50
junges Gemüse und Kartoffelröstlinchen	
Zwiebelrostbraten 200 g Rinderlende	23,50
medium gebraten hausgemachte Röstzwiebeln, Jus, hausgemachte Butterspätzle und marinierte Blattsalate	



Weitere Tagesgerichte wie Fisch-, Wild- & Vegetarisch sowie KINDERESSEN finden Sie in unserer APP!

Mehr Info's auf unserer Website!

