



Fischiessen am Aschermittwoch 2023

Tageskarte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat	€	11,90
Reichhaltige Gemüseplatte mit Kartoffeln und Spiegelei	€	10,90
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	€	9,90
Kartoffelpuffer (vier Stück) mit Apfelkompott	€	7,90

Fleischgerichte

Schwaben-Pfanne: Schweinemedallions auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Champignonrahmsauce und gemischtem Salat	€	19,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und gemischtem Salat	€	14,90
Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln, Pommes frites und gemischtem Salat	€	24,90

Dessertempfehlungen

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	€	4,90
Frischen Erdbeeren an Mascarponecreme und Minze	€	6,90



Aperitif

Lillet White Berry	€	5,90
Hugo: (Sekt mit Holunderblütenlikör, Mineralwasser, frische Minze und Eis)	€	5,60
Aperol Spritz: (Prosecco mit Aperol und Eis)	€	5,90
Winter-Gin-Tonic	€	5,90

Weine 0,25 ltr.

Blauer Zweigelt, (Rotwein) Mönchshof, Österreich (trocken, intens. Farbe und nicht schwer)	€	5,60
Heilbronner Stiftenberg, (Rotwein) Trollinger QbA, Württemberg (halbtrocken, fruchtig)	€	6,30
Grüner Veltliner, (Weißwein) Österreich (trocken, blumig, frisch, leichte Struktur)	€	5,60
Trittenheimer Altärchen, (Weißwein) Riesling, Mosel , (halbtrocken, feinfruchtig)	€	5,90
Randesacker Ewig Leben, (Weißwein) Müller-Thurgau QbA, (trocken, typischer Frankenwein)	€	6,30
Pinot Grigio, (Weißwein) Italien , (trocken, reintonig, duftig)	€	6,30
Spätburgunder Weißherbst, (Rosewein) QbA, Baden , (halbtrocken, mild, weich)	€	5,90



Menü

Süßkartoffel-Chillicremesuppe mit würzigem, hausgemachten Kartoffelchip

Filet von Seehecht und Rotbarsch knusprig gebacken mit Remouladensoße an Kartoffelsalat

Frische **Ananas** mit **Johannisbeersorbet** € 19,90

Vorspeisen

Fin de clair-Auster auf Eis Stück € 3,30

Miesmuscheln im Gemüse-Weißweinsud mit Knoblauchbaguette € 9,90

Hausgemachter Gravedlachs an halber gegrillter **Avocado** mit Senfsoße und Pflücksalat € 10,90

Suppen



Süßkartoffel-Chillicremesuppe mit würzigem, hausgemachten Kartoffelchip € 3,90

Hummercremesuppe mit Pernod und gegrillter **Riesengarnele** € 5,90

Hauptgerichte

Fische aus dem Wittelsbacher Land (Ottomühle Kissing, Fam. Berger)

Kissinger **Bachforelle** gebacken mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 16,90

Kissinger **Bachforelle** blau gesotten mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln € 16,90

Kissinger **Bachforelle** „Müllerin-Art“ mit Salzkartoffeln € 16,90

Kissinger **Karpfenfilet** gebacken oder blau gesotten mit zerlassener Butter und Kartoffeln € 17,90

Kissinger **Saiblingsfilet vom Grill** mit Kräuterbuttersoße und Salzkartoffeln € 19,90

Fangfrisches Seelachsfilet knusprig gebacken mit **Remouladensoße** an **Kartoffelsalat** € 13,90

Spaghetti mit frischen **Miesmuscheln** und Weißwein- Knoblauchsoße € 15,90



Mediterraner Fischsuppentopf mit Fischfilets, Meeresfrüchten, Gemüse, Tomaten und Kräutern, dazu Baguette	€	16,90
Bierbrauer-Fischpfanne mit Filet vom Zander, Saibling und Lachs auf Biersoße mit Karotten-Lauchrahmgemüse, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	€	18,90
Ganze Nordseescholle gebraten mit Zitronensoße und Kartoffeln	€	18,90
Filet vom Flußzander auf Safranrisotto mit Brokkoliröschen	€	21,90
Gegrilltes Lachsschnitzel an einer leichten Safransoße mit Jasminreis und Kaiserschoten	€	21,90
Gegrillte Riesengarnelen auf Tomatennudeln mit Brokkoliröschen	€	23,90
Fischgrillteller Riesengarnele und Filets von Zander und Lachs vom Grill mit zweierlei Soßen, Gemüse und Reis	€	24,90



Fischschlemmer-Platte (Ab 2 Personen)

Zander, Lachs, Steinbeisser, Miesmuscheln, Saibling und Riesengarnelen auf dreierlei Soßen mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Reis,



pro Person € 27,90

*** Feinschmecker-Menü ***

- * **Hausgemachter Gravedlachs** an halber gegrillter **Avocado** mit Senfsoße und Pflücksalat
 - * **Hummercremesuppe** mit Pernod und gegrillter **Riesengarnele**
 - * **Gegrilltes Lachsschnitzel** an einer leichten Safransoße, Jasminreis und Kaiserschoten
 - * Frischen **Erdbeeren** an Mascarponecreme und Minze
- € 36,90

Dessert:

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	€	6,90
Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	€	6,90
Gemischtes Eis mit Sahne	€	4,90
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und Sahne	€	6,90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€	6,30
Bananensplit: 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis, Eierlikör und Schokosoße, Mandeln	€	5,90
Coppa Amarena: Bourbon-Vanilleeis mit Amarenakirschen und Sahne	€	6,30
Nussknacker: Schoko- und Walnusseis, mit Krokant, Schokosoße und Sahne	€	5,90
Eierlikörbecher: Bourbon-Vanille- Straciatella- und Schokoeis mit Eierlikör und Sahne	€	5,90
Coupe Danmark: 3 Kugeln Bourbon-Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne	€	5,90
Straciatella-Pfefferminzbecher: Straciatella- und Schokoladeneis mit Pfefferminzsirup, Sahne und After Eight	€	5,90



Salatbuffet Salatbuffet



Damit Sie den Salat nach Ihren Wünschen zusammenstellen können, haben wir ein reichhaltiges Salatbuffet für Sie vorbereitet. *(Es befindet sich vor unserer Küche)*

Am **Salatbuffet** können Sie sich **Ihr Fischgericht** mit der **Soße Ihrer Wahl** abrunden und ganz nach Ihrem Geschmack

Ihren Salatteller zusammenstellen:



Großer Salatteller € 6,90

Kleiner Salatteller € 4,90

*Es besteht aus folgenden **Salaten, Soßen, Dressings und Gewürzen:***

Salate

Kartoffelsalat, Karotten, Gurken, Rukola, Eisbergsalat
Tomaten, Kopfsalat, Radicchio, Radieschen,
Lollo Rosso, Eichblattsalat, Weißkrautsalat,
Feldsalat, Chinakohl

Soßen und Dressings (für alle Salate und zu den Fischgerichten)

- * Sauce Remoulade * Knoblauchsoße * Cocktailsoße * Haus-Dressing *
- * Sherryessig-Dressing * Orangen-Dressing *
- * Dillsenfsoße *

Gewürze

Himalayasalz, Meersalz, Chili und Pfeffer (aus der Mühle)
Diverse Essig-Sorten und hochwertige Öle (Olivenöl, Kürbisöl, Kräuter und Gewürzöle usw.)
Meerrettich (scharf), frische Kräuter, Zwiebeln, geröstete Weißbrotwürfel

Zum Fisch können Sie sich die Soße frei und kostenlos auswählen.
Für die Salate müssen wir einen kleinen Obolus in Rechnung stellen.

Die entsprechenden **Teller** erhalten Sie auf Verlangen bei Ihrer Bestellung **von der Bedienung**.

Zum Schluss möchten wir Sie darauf hinweisen, das alle Fischgerichte frisch zubereitet werden und es deshalb bei großem Andrang etwas dauern kann.

In diesem Falle möchten wir Sie auf unsere Suppen, das Salatbuffet und unsere Vorspeisen aufmerksam machen.

Guten Appetit wünscht **Familie Huber und Mitarbeiter!**