



Fischessen am Karfreitag 2023

Tageskarte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, zerlassener Butter und gemischtem Salat	€	11,90
Reichhaltige Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Spiegelei	€	11,90
Kaiserschmarrn mit Apfelkompott	€	10,90
Kartoffelpuffer (vier Stück) mit Apfelkompott	€	8,90

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	€	5,90
Baileys Panna cotta an frischen Erdbeeren mit Minze und Walnusseis	€	8,90



Aperitif

Hugo: (Sekt mit Holunderblütenlikör, Mineralwasser, frische Minze und Eis)	€	5,90
Aperol Spritz: (Prosecco mit Aperol und Eis)	€	5,90
Maracuja Spritz: (Maracuja-Nektar, Schuß Vodka, Tonic-Water und Eis)	€	6,90
Rhabarber Spritz: (Rhabarber-Nektar mit Prosecco, Aperol, Soda und Eis)	€	6,90

Weine 0,25 ltr.

Blauer Zweigelt, (Rotwein) Mönchshof, Österreich (trocken, intens. Farbe und nicht schwer)	€	5,70
Heilbronner Trollinger, (Rotwein) Drautz -Able QbA, Württemberg (halbtrocken, fruchtig)	€	6,70
Grüner Veltliner, (Weißwein) Österreich (trocken, blumig, frisch, leichte Struktur)	€	5,70
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, reintönig, duftig)	€	6,30
Spätburgunder Weißherbst, (Rosewein) QbA, Baden, (halbtrocken, mild, weich)	€	6,30



Menü

Cremesuppe vom frischen Bärlauch

Rotbarschhechtfilet knusprig gebacken mit Remouladensoße an **Kartoffelsalat**

Frische Erdbeeren mit veganem Vanilleeis € 19,90

Vorspeisen

Halbe gegrillte Avocado an Pflücksalat mit gegrilltem Garnelenspieß € 11,90

Miesmuscheln im Gemüse-Weißweinsud mit Knoblauchbaguette € 9,90

Suppen

Cremesuppe vom frischen Bärlauch € 4,30

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

Karpfenfilet gebacken oder gesotten mit zerlassener Butter und Kartoffeln € 19,90

Kissinger **Saiblingsfilet vom Grill** mit Kräuterbuttersoße und Salzkartoffeln € 20,90



Rotbarschfilet 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	€	18,90
Bierbrauer-Fischpfanne mit Filet vom Zander, Seehecht und Lachs auf Biersoße mit Rahmwirsing, Meerrettich und Petersilienkartoffeln	€	19,90
Ganze Nordseescholle gebraten mit Zitronensoße und Jasminreis	€	19,90
Filet vom Flußzander auf Tomaten-Reis mit Fenchelgemüse	€	21,90
Gegrilltes Lachsschnitzel auf Wildkräuternudeln (vom Scherer-Hof) in Bärlauchsahnesoße	€	20,90
Gegrillte Riesengarnelen auf Tomatenspaghetti mit Brokkoliröschen	€	23,90
Fischgrillteller Riesengarnele, Filet von Zander und Lachs vom Grill mit zweierlei Soßen, Gemüse und Reis	€	23,90



Fischschlemmer-Platte (Ab 2 Personen)

Filet von Zander, Lachs, Seehecht, Saibling und Riesengarnelen auf dreierlei Soßen mit Gemüse, Petersilienkartoffeln und Reis

pro Person

€ 27,90



Feinschmecker-Menü

- * Halbe gegrillte **Avocado** an Pflücksalat mit gegrilltem Garnelenspieß
 - * **Hummercremesuppe** mit Pernod und gegrillter **Riesengarnele**
 - * **Filet vom Flußzander** auf Tomaten-Reis und Fenchelgemüse
 - * Frischen **Erdbeeren** mit Minze und veganem Vanilleeis
- € 39,90

Dessert:

Apfelkücherl mit Vanilleeis und Sahne	€	6,90
Marillen-Topfenknödel an Erdbeermark und Minze	€	5,40
Gemischtes Eis mit Sahne	€	4,90
Bourbon-Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	€	6,30
Bananensplit: 2 Kugeln Bourbon-Vanilleeis und 1 Kugel Schokoeis, Eierlikör und Schokosoße, Mandeln	€	5,90
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 € 6,60

Kleiner Salatteller € 4,60

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

Salate

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

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

* Sauce Remoulade * Knoblauchsoße * Cocktailsoße * Haus-Dressing *

* Sherryessig-Dressing * Maracuja-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!**