

Schnitzel und Steakkarte des Landgasthauses Fischer

Wir freuen uns darauf, Ihnen aus Qualitätsfleisch leckere Gerichte zubereiten zu können. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Das Küchenteam des Landgasthauses Fischer



Die Steaks können Sie 100g-weise bestellen.
Dazu servieren wir Kräuterbutter oder hausgemachtes
Tomaten-Relish. Weitere Beilagen können Sie nach Geschmack und
Appetit auswählen.

| | | | |
|-----------------------------|----|------|--------|
| Filetsteak | je | 100g | 9,60 € |
| Rumpsteak | je | 100g | 6,90 € |
| Kalbsrückensteak | je | 100g | 7,50 € |
| Putenbruststeak | je | 100g | 4,90 € |
| Schweinerückensteak | je | 100g | 4,50 € |
| Medaillon vom Schweinefilet | je | 100g | 5,90 € |

Wir bereiten Ihr Schnitzel ganz persönlich, frisch,
in 3 Größen nach Ihren Wünschen zu.

Bitte wählen Sie aus den verschiedenen Möglichkeiten Ihr Wunschnitzel aus.

| | S | M | L |
|--------------------|--------|---------|---------|
| vom Schweinerücken | 4,60 € | 9,20 € | 13,40 € |
| von der Putenbrust | 4,90 € | 9,80 € | 13,90 € |
| vom Kalbsrücken | 7,60 € | 15,20 € | 22,90 € |

Lassen Sie Ihr Schnitzel, ab Größe M, füllen oder überbacken

- mit Kochschinken und Butterkäse 2,50 €
- mit luftgetrocknetem Schinken
und Blauschimmelkäse 3,90 €
- mit Mozzarella und Tomaten 3,00 €
- mit frischer gebratener Ananasscheibe
Preiselbeeren und Butterkäse überbacken 2,90 €

Beilagen zur Schnitzel und Steakkarte

Diese Beilagen können Sie nach Geschmack und Appetit auswählen.

| | |
|---|--------|
| Hausgemachte Nudeln | 2,30 € |
| Butterkartoffeln | 2,00 € |
| Bratkartoffeln | 2,20 € |
| Knoblauch-Chili-Kartoffeln (Vorsicht scharf!) | 2,30 € |
| Röstzwiebeln | 1,90 € |
| Kroketten | 2,30 € |
| Ofenkartoffel mit Sour Cream | 3,90 € |



| | |
|------------------------------------|--------|
| Kleiner gemischter Salat | 4,40 € |
| Mischgemüse der Saison | 2,60 € |
| Pfannengemüse | 2,90 € |
| Speckbohnen | 2,90 € |
| gebratene Champignons mit Zwiebeln | 2,50 € |
| Pommes Frites | 2,40 € |
| 2 Spiegeleier | 2,00 € |

Als Saucen stehen zur Wahl:

| | |
|--------------------------------------|----------|
| Pfeffersauce | |
| Sauce Bernaise | |
| Senf-Barbecue-Sauce | je Sauce |
| scharfe Tomatensauce mit Sambal Olek | |
| Champignon-Rahmsauce | 2,40 € |
| Forstmeister Sauce mit Mischpilzen | |

Ich liebe Suppe

Rieher Hochzeitssuppe
mit Eierstich, Fleischklößchen und Spargel 5,50 €

Weißer Tomatencreme
mit Basilikum-Quarkklößchen und Tomatenconcase 5,90 €

Rote-Beete Cremesuppe
mit geräucherter Hähnchenbrust 6,20 €

Zuerst mal was kleines Feines zum Appetit holen

Mozzarella im Schinkenmantel
gebraten auf Ruccolasalat mit Kirschtomaten, Pinienkernen
und einem Balsamico-Limettendressing, dazu Baguette 9,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet
gefüllt mit Farce von getrockneten Tomaten, Pesto und Mozzarella,
auf Ruccola mariniert mit Aceto Balsamico
und frischem Parmesan, dazu ofenfrisches Baguette 11,90 €

Hausgeräucherte Entenbrust
warme Entenbrustscheiben
auf einem Rotkraut-Ananassalat und knusprigem Grünkohl
mit Cranberryweißbrot 11,90 €



Für den kleinen Hunger zwischendurch

Großer Salat

frische Blatt- und marinierte Salate mit Dressing Ihrer Wahl:

Balsamico-Vinaigrette, Tomaten-Basilikum-Joghurtdressing, Honig-Senfdressing oder Kräuter-Joghurtdressing 7,90 €

ergänzen Sie ihren Salat mit:

| | |
|--|--------|
| hausgemachten Kochschinkenstreifen von der Pute und Käsestreifen | 2,50 € |
| gebratenen Hähnchenbruststreifen | 3,90 € |
| Schafskäse und Zwiebelstreifen | 2,90 € |
| Räucherlachsstreifen | 3,50 € |
| Rumpsteakscheiben | 5,90 € |

Winterfrisch

gemischter Salat mit Radicchio, Feldsalat, Eisberg, Endiven, Möhren, Apfel, Tomate mit Orangen-Ingwer-Balsamicovinaigrette, dazu gebratene Kräuterseitlinge und geröstete Walnüsse und geräucherte Hähnchenbrust oder mit gebratenen Briescheiben dazu ofenfrisches Baguette 11,90€

Hähnchen à la Nadine

gebratene Hähnchenbrust gefüllt mit Maronen, Mozzarella und getrockneten Tomaten
Salat mit Chiccorée, Mango, Walnuss und Blattsalaten
angemacht mit einer Ingwer-Limetten-Vinaigrette
Baguette 10,50 €

Hausgemachte Tomatennudeln

mit gebratenen Zucchini- und Auberginenstreifen, Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan 9,80 €

Spinatnudelgratin

Nudeln in Kräuterbutter geschwenkt mit Kirschtomaten, Spinat und einer Schafskäsesauce gratiniert 9,90 €

Ofenkartoffel

gefüllt mit einer Sour Cream à la Martin 4,90 €
oder einer Paprika- Chilli- Schafskäsecreme 5,50 €
mit Hähnchenbrust + 3,20 €
mit gebratenen Champignons + 2,40 €
mit Rumpsteakscheiben + 6,30 €

Fischers Fische

Zanderfilet

auf der Haut gebraten mit Pesto-Rosso-Sauce
Fenchel-Möhrengemüse und Kartoffelgratin

18,50 €

Gedämpftes Lachssteak

mit einer Senfsauce
auf gebratenen Zucchinischnitten
und hausgemachten Nudeln

17,50 €



In der kalten Jahreszeit

Martins Smoking-Burger

Hirschburger aus dem Räucherofen
mit gebratenem Bacon, Zwiebeln, Tomaten,
Bourbon-Tomaten-Paprika-Relish
und hausgemachter Jalapeño-Mayonnaise
dazu ein Kartoffelnest

16,90 €

oder

Vegetarisch

14,50 €

Wildbraten aus den Deutschen Wäldern

„Was der Jäger bringt“

Wildbraten vom Wildschwein, Reh oder Dammwild
mit Apfelrotkohl und gebratenen Serviettenknödeln

23,90 €

Was Süßes passt immer

Crêpe gefüllt mit

Zimt und Zucker

3,50 €

• 2 Kugeln Eis

+ 2,00 €

• Nussnougatcreme

+ 1,00 €

• Erdbeersauce

+ 1,50 €

• frischen Früchten

+ 2,90 €

Sahne extra 0,60 €

Frischer Obstsalat

mit Vanillezucker und Grand Marnier (Orangenlikör)
mariniert

4,90 €

• mit Sahne

+ 5,50 €

• mit 2 Kugeln Eis

+ 6,90 €

Haselnusskrokant-Parfait

auf warmen Rumpflaumen
und Zimtsahne

8,90 €

Hausgemachte Rote Grütze

Waldbeeren mit Sago gekocht

mit Vanillesauce

4,90 €

mit 2 Kugeln Vanilleeis

6,90 €

Gemischtes Eis

Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuss
und Eissorten der Saison

je Kugel 1,00 €