

# 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 Wunsch Schnitzel 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

<b>Crêpe gefüllt mit Zimt und Zucker</b>	<b>3,50 €</b>
• 2 Kugeln Eis	+ 2,00 €
• Nussnougatcreme	+ 1,00 €
• Erdbeersauce	+ 1,50 €
• frischen Früchten	+ 2,90 €
 Sahne extra 0,60 €	

<b>Frischer Obstsalat mit Vanillezucker und Grand Marnier (Orangenlikör) mariniert</b>	<b>4,90 €</b>
• mit Sahne	+ 5,50 €
• mit 2 Kugeln Eis	+ 6,90 €

<b>Haselnusskrokant-Parfait auf warmen Rumpflaumen und Zimtsahne</b>	<b>8,90 €</b>
--	---------------

<b>Hausgemachte Rote Grütze Waldbeeren mit Sago gekocht mit Vanillesauce</b>	<b>4,90 €</b>
mit 2 Kugeln Vanilleeis	6,90 €

<b>Gemischtes Eis Vanille, Schoko, Erdbeer, Walnuss und Eissorten der Saison</b>	<b>je Kugel 1,00 €</b>
--	------------------------