

Vorspeisen

*Coquilles St. Jacques: Gegrillte Jakobsmuscheln auf Wakame-Algensalat,
dazu Asiadic und Baguette 12,80 €*



Flying Vorspeisen-Arrangement in Gläschen

Entenkonfit mit Mandelcrème

Kalbsfrikadelle mit Erbsen in Variation

Pulled Salmon mit gelbem Rettich auf Paprikacrème

Mariniertes Kalbfleisch auf Thunfisch-Mousse

Gänseleber-Parfait mit Mandarinchutney und Kürbiskerne 14,80 €



*Vitello tonnato: Die Piemontesische Vorspeise: Zartes gebratenes Kalbfleisch
mit Thunfischsauce, Zitrone und Kapernäpfel, dazu Weißbrot 14,80 €*



*zerlei Carpaccio: Hauchdünne Ochsenfiletscheiben & Oktopuss - Carpaccio
mit Olivenöl und Aceto Balsamico mariniert, Rucola Zwergtomaten
und Parmesanspäne, dazu Weißbrot 14,80 €*

Unsere Salatplatte „Zum Fischer am See“
mit allerhand gebratenem Chiemseefisch und Baguette 12,80 €

Aus dem Suppentopf

*Unser Klassiker: Hausgemachte Fischsuppe
mit Soße Rouille & Weißbrot 5,20 €*



*Schaumsüppchen von rotem Thai-Curry,
Mit Zitronengras, Ingwer und Lottemedaillon 8,50 €*



Geeiste Melonensuppe mit gerillten Scampispiß 5,20 €



Bayerische Leberknödelsuppe mit vui Schnittlauch 5,20 €

Unser Sommerwein

...weil das Leben schön ist... :-) 2016

Weingut Castell! Fürstlich Castell'sches Domänenamt, Würzburg,
aus dem Frankenland



Genießen Sie diesen Wein gut gekühlt

Leichtwein ... weil das Leben leicht ist... :-)

Nase: Litschi, Maracuja, rosa Grapefruit, Limette

Mund: schönes Süße-Säure Spiel am Gaumen, sehr weich und verspielt im Abgang

Alkohol: 9,00 %vol.

Weißwein... weil das Leben schön ist... :-)

Nase: Weinbergs Pfirsich, reife Birne, weiße Blüten

Mund: volle Frucht; Leicht und harmonisch am Gaumen und trotzdem mit Nachhall.

Ein Wein, der Lust auf ein weiteres Glas macht!

Alkohol: 10,00 %vol.

Rotwein... weil das Leben schön ist... :-)

Nase: Der Duft reife Blaubeeren, schwarze Johannisbeeren und leichte Veilchennotenströmen aus dem Glas.

Mund: Sehr weich und rund, geschmeidig und fruchtbetont erleben Sie dieses Rotwein Cuvee

Alkohol 10,5 %vol.

Rotling ... weil das Leben schön ist... :-)

Nase: Reife Walderdbeeren und würziges Rosenholz umschmeicheln die Nase.

Mund: Die volle Frucht umgarnt den Gaumen. Der feine und weiche Abgang hinterlässt einen harmonischen Nachhall.

Besonderheit: Vegan Analyse: Alkohol: 10,0 %vol.

0,1 L. Glas 3,50 € * 0,2 L. Glas 6,00 € * 0,75 L. Flasche 22,00 €

Pfifferlinge

in Bayern sagt man dazu

Reher'l



Unser Pfifferlingsalat mariniert mit Walnußöl und Balsamessig,
serviert mit Lachs und Reiberdatschi 12,80 €



Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Tiroler Speckklößchen 6,80 €



Penne Rigate mit Rahmpfifferlingen, Parmesanspäne und Blattsalate 12,80 €



Pfifferlinge „Bayerische Art“ in Kräuterrahm mit Semmelknödel
kleine Portion als Vorspeise 12,80 € * große Portion 17,80 €



Pfifferling - Gröste'l mit Zwiebeln, Kräuter und Ei, dazu Salzkartoffeln
kleine Portion als Vorspeise 12,80 € * große Portion 17,80 €



Hohenzollerntopf: Medaillons vom zartem Schweinefilet auf hausgemachten
Butterspätzle mit frischen Pfifferlingen in Rahm 20,80 €



Chiemsee Zanderfilet in Butter gebraten auf Rahmpfifferlingen mit kleinen
gebratenen Pellkartoffeln 22,80 €



Frische Bayerische Steinpilze

in Kräuterrahmsoße mit Semmelknödel

oder

in Butter gebraten, dazu Salzkartoffeln

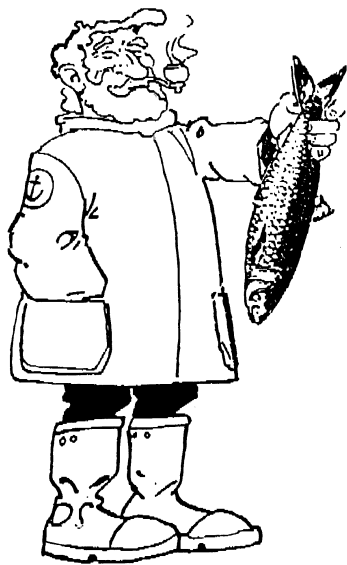
kleine Portion als Vorspeise 14,80 € große Portion 20,80 €

Hochkarätige Sommertrüffel aus dem Piemont



*Linguini in Trüffelbutter mit Strauchtomaten,
und frische Sommertrüffel*

Kleine Portion als Vorspeise 13,80 € * Große Portion 16,80 €



Zum Fischer am See

Endlich sind sie da: die '2017er Fänge *Matjes

Wenn dieser milde, zarte Fisch Saison hat, dann schlagen die Herzen aller Gourmets Wellen
Wir bekommen den jungfräulichen Hering direkt und frisch aus Holland.

* *Glas kaltes Gurkenrahmsupper'l* mit Matjeswürfel und Dillsahne 5,80 €

Selbsteingelegte Chiemsee-Renken-Matjes

an einer leichten Hausfrauensauce mit Petersilienkartoffeln 12,80 €

* *Matjestatar* auf hausgemachte Reiberdatschi mit Gurkenspaghetti 12,80 €

* *Matjes auf Hausfrauenart:* An einer leichten Sauerrahmsöße mit Äpfel, Zwiebeln und Gewürzgurke, dazu Salzkartoffeln 12,80 €

* *Matjes auf Kartoffelrösti:* Matjesfilets mit Schnittlauchcremé auf knusprigem Rösti und roten Zwiebelringen 12,80 €

Heringsfilets „Stavanger“

Eine Norwegische Spezialität süß-sauer mit Gewürzen, Zwiebeln & Karotten eingelegt, dazu Röstkartoffeln 12,80 €

Dill-Sild: Eine Schwedische Heringsspezialität:

Die Heringsfilets sind ohne Haut und Gräten raffiniert süßsauer mariniert. Diese Komposition wird auch Sie begeistern. dazu Folienkartoffel und Schnittlauch-Dip 12,80 €

Unser Kutter-Brot: Landbrot mit Butter und Rührei, belegt mit * Matjes, Krabben, Zwiebeln und Schnittlauch 13,80 €

Büsumerteller:

eine Zusammenstellung aus geräucherter Makrele, Graved Lachs zarte heurige * Matjesfilet und Eismeerkabben in Cocktailsauce, serviert auf knusprigem Kartoffelrösti 16,80 €



Alle unsere * Matjes und Heringsfilets sind frisch und ohne Konservierungsstoffe



30 Jahre „Zum Fischer am See“
Unter der Führung von Familie Beer

Unsere Fischgerichte

Chiemseefische

Ganze fangfrische Chiemsee-Renke „Müllerin Art“ in Butter gebraten,
dazu Petersilienkartoffeln und Saisonsalat 17,00 €



Chiemsee Renkenfilet in der Mandelhülle gebraten,
serviert mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 18,80 €



Chiemsee Renkenfilet in Knoblauchbutter gebraten,
serviert mit Petersilienkartoffeln und Salatteller 18,80 €



Chiemsee-Wildkarpfen- Filet (ohne Gräten) in Butter gebacken
mit hausgemachten warmem Kartoffelsalat und Sauce Remoulade 16,80 €



Fangfrischer Chiemsee-Aal "Grün"
in Kräuterrahmsauce mit Butterreis und Blattsalaten 20,80 €



Lachsforellenfilet auf cremigen Blattspinat mit Babykartoffelspieß 20,80 €



Eine Rarität: Fangfrische Chiemsee Schleie im Wurzelsud gekocht
serviert mit zerlassener Butter, frischen Meerrettich und Salzkartoffeln 22,80 €

Aus Flüssen, Seen & Me(h)er

Seesaiblingsfilet in Butter gebraten,
auf Sommertrüffel-Risotto mit Trüffelspäne 20,80 €



Pfeffersteak vom Thunfisch - Yellow Fin (sashimi Qualität)
mit Wasabi, Ratatouille-Gemüse, Guacamole und Reis 24,80 €



Medaillons von der Lotte de Mer (Seeteufel) am Grill gebraten,
auf Rahmpfifferlingen und Basmatireistimbale 24,80 €



Steinbutt Filet in schaumiger Butter gebraten auf Trüffelnudeln mit
gehobelten Trüffeln 26,50 €

Heute besonders zu empfehlen

Zarter Kalbsrahmbraten vom bayerischem Kalb in Riesling-Rahmsauce mit Rahmpfifferlinge, dazu hausgemachte Spätzle 14,80 €



Original Wiener "Tafelspitz" serviert in einer kräftigen Rindsbrühe, mit Gemüsestreifen, Blattspinat, Röstkartoffeln und frischer Kren 14,80 €



Fitnesssteller: Gebratene zarte Hähnchenbrust und Honig-Melone, an bunten Sommersalaten, dazu Weißbrot 14,80 €



Unserer Sommerteller: Rosa gebratenes Roastbeef (kalt) vom bayerischem Weiderind, dazu Röstkartoffeln und Sauce Remoulade 15,80 €



Pfeffersteak von der bayerischen Ochsenlende, an raffinierter Cognac-Pfeffersauce mit grünem Pfeffer, dazu Ratatouille Gemüse und Kartoffelkrusteln 22,80 €

Reh aus heimischer Jagd

Unser Rehgulasch „Nach Art der Försterin“ mit Pfifferlingen, dazu Semmelknödel und Preiselbeeren 14,80 €



Rehschnitzel rosa gebraten auf Rosmaringnocchi mit gebratenen Pfifferlingen und Preiselbeeren 18,80 €



Zartes Rehrücken-Filet rosa gebraten auf Preiselbeersauce mit Pfifferling-Gröst'l und Kartoffelkrusteln 28,80 €

Unsere Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ vom Jungschweinerücken mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und bunten Salatteller 12,80 €



Wienerschnitzel vom Kalbfleisch mit Röstkartoffeln, Preiselbeeren und bunten Salatteller 20,80 €

Das besondere Steak: Fantastisch alleine oder zu zweit:

Dry Aged American Ribeye Tomahawk Steak

Hochrippe mit Knochen, schonend rosa am Grill gebraten: dazu Steakhouse Frites, hausgemachte Kräuterbutter & verschiedenen Saucen Steak ca. 1000 gr. 55,00 €

Salat

die Salate

Nur Feldsalat

Bunte Blattsalate

Tomatensalat

Bunt gemischter Salatteller

Großer Salat mit Dressing 5,80 €

Mehr Salat gefällig?

unsere Salate gibt's auch mit Fisch oder Fleisch

mit Kernen und Butterkrusteln

mit gebratenen Pilzen

mit gebratenen Zanderstreifen

mit gegrillten Scampi Spießchen

mit gebratenen Putensteifen

mit Schnitzelstreifen vom Kalbfleisch

das Dressing bitte wählen Sie

Unser Hausdressing

Essig und Öl Dressing

Balsamico - Honig Dressing

Joghurt - Kräuter Dressing

Salat als Beilage 3,20 €

Aufpreis

1,50 €

4,80 €

5,80 €

5,80 €

6,80 €

7,80 €

Fleischlos Essen

Schwäbische Käsespätzle

zubereitet mit Allgäuer Käse und Röstzwiebeln, dazu bunte Blattsalate 8,80 €



Buntes Sommergemüse auf Rösti mit Trüffelkäse gratiniert 12,80 €



*Gnocchi di patate alla piemontese: Italienische Kartoffelklößchen
in Sahnesauce mit Trüffelkäse und Trüffelspäne. dazu bunte Blattsalate 15,00 €*



Wiener Kaiserschmarren mit selbstgemachtem Apfelmus 10,80 €

Seniorengerichte

*Kleine Portion Wiener "Tafelspitz" serviert in einer kräftigen Rindsbrühe,
mit Gemüsestreifen, Blattspinat, Röstkartoffeln und frischer Kren 11,00 €*



Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln und Blattsalaten 12,80 €



*Chiemsee-Renke Müllerin Art: Zwei Filets in Butter gebraten, serviert mit
Petersilienkartoffeln und Salatteller 10,00 €*



*Chiemsee-Zanderfilet in Butter gebraten,
serviert mit Petersilienkartoffeln und Blattsalate 13,00 €*

Beerenzeit Beerenstark



*Unsere hausgemachte Rote Grütze
zubereitet von frischen Wald Beeren mit Vanilleeis 6,80 €*



*Hausgemachte Creme Brûlée
mit frischen Erdbeeren und Pistazieneis 8,80 €*



Kleiner Blaubeerpfannkuchen mit Zucker glaciert und Vanilleeis 10,80 €



*Unser Beerenteller: Allerhand Waldbeeren
mit Himbeermarmelade und zweierlei Sorbet (Cassis-Sorbet, Mango-Sorbet) 10,80 €*



*Zum Süßen Ausklang unsere Dessertvariationen
Allerhand Naschereien bunt gemischt 11,80 €*

Käse

*Ziegen-Heublumenkäse vom Anderl Bauer
mit Oliven und Feigensenf, dazu Weißbrot 12,80 €*



*Allerhand Ziegen und Schafskäse
vom Anderl Bauer in Frasdorf aus Naturbelassener
Bio-Rohmilch, mit Oliven und Feigensenf,
dazu Weißbrot 12,80 €*



Zu unseren Desserts oder zu Espresso, ein Gläschen Dessertweine

Dessertwein, Italien - Toskana, Erzeuger Antinori 5 cl. 6,80 €

*Donato degli * Muffato della Sala Umbria IGT * Vinsanto del Chianti Classico*

Ziegler Espresso Geist

*Kräftigen Arabica-Bohnen aus verschiedenen Regionen Südamerikas
verschmelzen mit kolumbianischen Wiener Melange zu einem komplexen,
konzentrierten Espresso-Erlebnis 2 cl. 6,80 €*

Ziegler Schokolade Geist

*Reine Valrhona Schokolade aus Alpacco-Kakaobohnen verschmolzen mit
einer 64%igen Manjari-Schokoladenmasse aus Madagaskar
sind die Grundlage für diesen außergewöhnlichen Geist 2 cl. 6,80 €
(Für eine 0,35 l Flasche benötigt man 100 g Schokolade.) 43% vol.*