

# Herzlich Willkommen im Fischerstüberl in Rottau

Lassen Sie sich verwöhnen mit freundlichem Service,  
genießen Sie unsere gute Küche und vor allem unsere

**Fischspezialitäten**, auch aus der  
eigenen **Chiemseefischerei**.

## Unsere Firmenphilosophie:

### Einfach Qualität!

Wir achten beim Lebensmitteleinkauf auf beste Qualität. (Erläuterungen siehe letzte Seite.)

### Nachhaltiger Fischfang!

Wir haben uns entschieden, ausschließlich Fisch zu verarbeiten, der nachweislich aus nachhaltiger Fischerei stammt.

Nachhaltiger Fischfang bedeutet, dass die eingesetzten Fischereimethoden und ihre Anwendungsweisen Bestandserhaltend sind, das Ökosystem (z.B. Meeresboden) nicht geschädigt und der Anteil ungewollter Beifänge weitgehend minimiert wird.

## Unsere Fischlieferanten:

Eigene Chiemseefischerei

Fischzucht von Manfred Althier, Schonstett

Biologische Aufzucht und Fütterung ohne Antibiotika oder sonstige Chemie!

Aus reinstem Quellwasser ohne Sauerstoffzufuhr, garantiert!

Chiemseefischer: Toni Lackerschmid und Thomas Minholz, Bernau

Fischfachhändler: Ferdinand Bierbichler, Rosenheim

Liebe Gäste, wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
und einen guten Appetit! Ihre Familie Scheck mit allen Mitarbeitern

## Öffnungszeiten:

Freitag, Samstag, Sonntag und Feiertags ganztägig geöffnet  
(Warme Küche 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 21:00)

Montag und Dienstag ab 15:00 (Warme Küche 17:30 bis 21:00)

Mittwoch und Donnerstag Ruhetag

**Hinweis:** Wir verwenden in unserer Küche folgende Allergene: 1. Gluten  
2. Krebstiere 3. Eier 4. Fische 5. Erdnüsse 6. Sojabohnen 7. Milch 8. Schalenfrüchte  
9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen 12. Schwefeldioxid 13. Lupinen 14. Weichtiere.

## Vorspeisen, Suppen und Salate

<b>Vitello Tonnato</b>	(Carpaccio vom Kalbfleisch) <sup>4,5,7</sup>	
	mit feiner Thunfisch-Kapernsauce und Weißbrot	12.50
	als kleinere Portion	9.50
<b>Krabbencocktail</b>	„American“ mit Früchten, <sup>4,5,7</sup>	
	Toast und Butter	10.50
	als kleinere Portion	8.50
Geräuchertes <b>Forellenfilet</b>	mit Sahnemeerrettich, <sup>12</sup>	
	dazu Toast und Butter	11.50
<b>1 Matjesfilet</b>	nach „Hausfrauen Art“ <sup>4,5,6,7</sup>	
	mit Sauerrahmsauce und Brot	6.50
Leichte, tomatisierte <b>Fischsuppe</b>	nach „Art des Hauses“	
	mit frischen Gemüsestreifen und Weißbrot	6.50
Bunter <b>Salatteller</b>	von Salaten der Saison	3.80
Hausgemachter <b>Kartoffelsalat</b>	oder	
<b>Kartoffel-Gurkensalat</b>	nach Scheck Omas Rezept	3.50

### Zusatzstoffe:

1= Phenylalainquelle, 2= mit Farbstoff, 3= mit Coffein, 4= mit Antioxidationsmittel,  
5= mit Phosphat, 6= Süßungsmittel, 7= Konservierungsstoff, 8= Geschmacksverstärker,  
9= Geschwefelt, 10= Nitritpöckelsalz, 11= Stabilisatoren, 12= Geschwärzt 13= chininhaltig

Fangfrischer **Bachsaibling** " blau " (300 - 500 Gramm)  
im Essig-Wurzelsud gegart, mit Sahnemeerrettich,  
Petersilienkartoffeln und Blattsalate

oder nach "Müllerin Art" in der Pfanne gebraten,  
mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller 18.-- bis 24.--

Fangfrische **Forelle** beides in **Bioqualität** ( 300 - 500 Gramm)  
Zubereitungsarten wie der Bachsaibling 17.-- bis 22.--

### **Duett von Saiblings- und Forellenfilet**

vom Rost gebraten,  
mit hausgemachter Kräuter - und Zitronenbutter,  
auf Blattspinat, dazu Petersilienkartoffeln

oder in feiner Mandelbutter,  
mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller 24.50

### **Zanderfilet** (Zertifiziert nach Blue Planet, Norwegen)

„klassisch“ vom Rost gebraten,  
mit Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln, Salatteller

oder gold-braun in der Pfanne gebacken (paniert)  
mit Bratkartoffeln, Remouladensauce, Salatteller

oder in Riesling gedünstet, in feiner Zitronensauce,  
dazu Basmatireis, verschiedene Blattsalate 19.50  
als kleinere Portion 17.50

### **Kap-Seehechtfilet** (MSC zertifiziert)

(festes, grätenloses Fleisch, sehr fein im Geschmack)  
in der Pfanne gold-braun gebacken,  
dazu hausgemachte Remouladensauce,  
mit Kartoffel-Gurkensalat nach "Scheck Oma´s Rezept" 14.50  
als kleinere Portion 12.50

<b>Rinderfilet</b>	(250 Gramm Rohgewicht)	<b>Das beste Stück Fleisch!</b>	
		vom Rost „medium“ gebraten, mit unserer hausgemachten Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salatteller	29.50
		als kleinere Portion ( RG 150 Gramm)	24.50
Bayrische	<b>Bullenlende</b>	(Premiumqualität)	
		250 Gramm Rohgewicht	
		vom Rost „rosa“ gebraten, mit hausgemachter Knoblauchbutter, dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen	22.50
		150 Gramm Rohgewicht	19.50
Bayrisches	<b>Schweinefilet</b>	<b>(Vom Strohschwein!)</b>	
		nach „Berner Art“ vom Rost rosa gebraten, in feiner Whiskysauce mit grünem Pfeffer, dazu Kartoffelröstinchen und bunter Salatteller	18.50
		als kleinere Portion	16.50
	<b>Cordon bleu</b>	<b>(Vom Strohschwein)</b>	
		dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren und bunter Salatteller	17.50
	<b>Schnitzel</b>	<b>„Wiener Art“ (Vom Strohschwein)</b>	
		in der Pfanne goldbraun gebacken, dazu Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und bunter Salatteller	14.50
		als kleinere Portion	12.50
Frische	<b>Champignons</b>	gold-braun gebacken, dazu unsere hausgemachte Remouladensauce, Blattsalat	12.50

---

### Salatvariationen nach „Art des Hauses“:

Verschiedene Salate der Saison,  
mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen,  
echt steirischem Kürbiskernöl und Weißbrot

mit Streifen von gebratener <b>Bullenlende</b>	17.50
oder mit gebratenem <b>Zanderfilet</b>	17.50

# Qualitäts- und Zertifikate Erläuterungen

## **Strohschwein:**

Hinter Strohschwein steht ein *Gesamtkonzept* zur Herstellung von Premium-Fleisch:

Die ausgesuchten Schweine, die auf Stroh gehalten werden, wachsen besonders artgerecht auf. Ganz nach ihrem natürlichen Instinkt können sie im Untergrund wühlen, wachsen schmerzfrei auf und können sich sicher auf weichem Stroh statt auf hartem Spaltenboden bewegen.

**Das Resultat ist eine ganz neue, bisher nicht gekannte Fleischqualität, die nicht nur von renommierten Spitzenköchen, sondern inzwischen auch von anspruchsvollen Endverbrauchern geschätzt wird.**

Weiter Infos unter: [www.landmetzgereigassner.de](http://www.landmetzgereigassner.de) Tel.: 08039-1075

Halsbacher Qualitätsfleisch GmbH, Brandl 53, 84553 Halsbach, Tel.: 08679-1519

## **MSC-Zertifikat: (Marine Stewardship Council)**

Der MSC (Marine Stewardship Council) ist eine internationale, unabhängige und gemeinnützige Organisation. Wenn Sie sich für Fisch aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei entscheiden, belohnen Sie verantwortungsvolle Fischereien und erhalten Fischbestände für heutige und zukünftige Generationen.

[www.msc.org/de](http://www.msc.org/de)

## **Blue Planet-Zertifikat:**

Fisch aus Aquakultur! Die Blue Planet Bedingungen für Zuchtfisch lauten:

- Der Fisch stammt von Herstellern mit eigenem Zuchtbetrieb
- Die Hersteller erfüllen höchste Gütevorschriften und Qualitätsnormen
- Die Produktion erfolgt in zertifizierten Betrieben mit dokumentierter Rückverfolgbarkeit.

## **Rinser Natureis:**

Herstellung direkt auf dem Bauernhof mit tagesfrischer Milch und Sahne. Enthält keinerlei künstliche Aromen, Farbstoffe, Konservierungsmittel oder künstliche Bindemittel. Alle Sorten sind glutenfrei!

Sorbet-Sorten sind auch laktosefrei und somit auch für Veganer geeignet.

Familie Gschwendtner, Rins2, 83139 Söchtenau, Tel.: 08036-9340

# Brotzeitkarte

Geräuchertes	<b>Forellenfilet</b> (Fischzucht Haas, Bergen) mit Sahnemeerrettich, <sup>12</sup> Toast und Butter	11.50
<b>2 Matjesfilets</b>	nach „Hausfrauen Art“ <sup>4,5,6,7</sup> mit Sauerrahmsauce und Petersilienkartoffeln	9.80
<b>2 Fleischpflanzerl</b>	mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8.80
Große, bunte	<b>Salatplatte</b> mit Ei und Weißbrot	11.50
2 Paar	<b>Wiener Würstl</b> mit Brot und Senf <sup>4,7,10,11</sup>	5.50
<b>Currywurst</b>	mit Pommes frites <sup>4,7,10,11</sup>	7.80
<b>„Strammer Max“</b>	(Schinkenbrot mit Speielei) <sup>4,6,7,10,</sup> mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8.50
Würziger	<b>„Obazda“</b> mit Zwiebelringen und Brot <sup>2,6,7</sup>	7.50
<b>Schinken-</b> <sup>4,7,10,</sup>	<b>oder Käsebrot</b> mit Tomaten und Ei garniert	6,50
<b>„Bayrischer“</b>	<b>Wurstsalat</b> <sup>4,6,7,10,11</sup> mit Zwiebelringen und Brot	6.--

## Zusatzstoffe:

1= Phenylalainquelle, 2= mit Farbstoff, 3= mit Coffein, 4= mit Antioxidationsmittel,  
5= mit Phosphat, 6= Süßungsmittel, 7= Konservierungsstoff, 8= Geschmacksverstärker,  
9= Geschwefelt, 10= Nitritpöckelsalz, 11= Stabilisatoren, 12= Geschwärzt 13= chininhaltig



## **Biere der Flötzinger Brauerei** Rosenheim, Familie Steegmüller

0,5 l Helles vom Faß oder Dunkles Export aus der Flasche	3.40
0,25 l Helles vom Faß	2.50
0,4 l Pils vom Faß	3.60
0,33 l Pils aus der Flasche	3.40
0,5 l Hefeweizen hell oder dunkel, vom Faß	3.60
0,3 l Hefeweizen hell oder dunkel, vom Faß	2.90
0,5 l Hefeweizen leicht oder alkoholfrei, aus der Flasche	3,60
0,5 l Radler (Helles/Zitronenlimo) <sup>6</sup>	3.40
0,5 l Ruß (Weißbier/Zitronenlimo) <sup>6</sup>	3.60
0,5 l Helles Bier, alkoholfrei, aus der Flasche	3.40
0,5 l Weinschorle, weiß (Veltliner) oder rot (Zweigelt)	5.70

## **Alkoholfreie Getränke**

0,5 l Hollersoda mit einem Schuß Zitrone <sup>6</sup>	3.60
0,2 l Apfel-, Orangensaft- oder Johannisbeernektar <sup>6,7</sup>	2.70
0,5 l Apfel-, Orangen- oder Johannisschorle <sup>6,7</sup>	3.60
0,25 l Apfel-, Orangen- oder Johannisschorle <sup>6,7</sup>	2.70
0,2 l Mirinda, Cola oder Cola-Mix <sup>2,3,6</sup>	2.40
0,4 l Cola-Mix <sup>2,3,6</sup>	3.40
0,75 l Classic oder Still Mineralwasser von Adelholzner	4.50
0,25 l Classic oder Still Mineralwasser von Adelholzner	2.40
0,5 l Zitronenlimo <sup>6</sup>	2.90
0,5 l Tafelwasser	1.90
0,2 l Bitter Lemon (Schweppes) <sup>2,6,13</sup>	2.60

## **Warme Getränke**

Latte Macchiato	3.40
Haferl Milchkaffee mit aufgeschäumter Milch	3.40
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3.40
Espresso	2.40
Heißer Espresso im Glas mit „Rinser“ Vanilleeis	3.70
Kännchen Kaffee 4.10	Tasse Kaffee 2.70
<b>Eilles Tee, Diamond</b> großes Glas 0,3 l	3.10
(schwarzer Darjeeling, grüner Tee, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille)	
Haferl heißer <b>Schokolade</b> mit Sahnehaube	3.30

Neu:

Haferl <b>Chocochino</b> (heiße Schokolade mit Espresso)	3.60
--	------



## Schoppenweine weiß 0,25 Liter

<b>Pfalz</b>	<b>Vier Jahreszeiten</b> Grauer Burgunder, trocken Weingut: Kloster Limburg; D-67098 Bad Dürkheim QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> herzhafte Frucht, kräftig im Geschmack	5.50
<b>Baden</b>	<b>Weißherbst</b> Spätburgunder - Rose - halbtrocken Winzerkeller Wiesloch; D-69168 Wiesloch QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> saftig fruchtiger, frischer Rosewein, viel Eleganz	5.20
<b>Württemberg</b>	<b>Schnaiter Altenberg</b> Riesling, halbtrocken Weingut: Remstallkellerei; D-71384 Weinstadt QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> feinrassig, finessenreich, fruchtiges Bouquet	4.90
<b>Franken</b>	<b>Untereisenheimer Höll</b> Müller - Thurgau, trocken Weingut: Hirn; D-97247 Untereisenheim/Main QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> dezent, geradlinig, fruchtig	4.90
<b>Österreich</b>	<b>Grüner Veltliner trocken</b> Weingut: Müller; A-3508 Krustetten/Krems QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> fruchtig, mit Fülle und Harmonie	4.90

**Franken**      **Volkacher Ratsherr** (Kleiner Bocksbeutel 0,25 l)  
Silvaner, trocken  
Weingut: Braun; D-97332 Fahr  
QbA; Erzeugerabfüllung  
würzig, mit Fülle und Harmonie      6.50

## Schoppenweine rot 0,25 Liter

**Württemberg**      **Beutelsbacher Burghalde**  
Trollinger, trocken, hellrote Farbe  
Weingut: Remstalkellerei; D-71384 Weinstadt  
QbA; Erzeugerabfüllung  
herzhafter, fruchtiger Württemberger      5.20

**Baden**      **Malscher Mannaberg**  
Spätburgunder, halbtrocken,  
Winzerkeller Wiesloch; D-69168 Wiesloch  
QbA; Erzeugerabfüllung, kräftig, vollmundig,  
Geruch von reifen Brombeeren      4.70

**Österreich**      **Blauer Zweigelt trocken**  
Weingut: Müller; A-3508 Krustetten/Krems  
QbA; Erzeugerabfüllung,  
Rubinrot, samtig sanft und angenehm voll      4.90

**Südtirol**      **Vernatsch Barleith**      **DOC**  
trocken  
Weingut: Kellerei Kaltern  
QbA; Erzeugerabfüllung, Leichtes Rubinrot,  
intensive feine Frucht, typischer Mandelton      5.50

## Flaschenweine 0,75 Liter

### Deutschland Weissburgunder

weiß - trocken, 2015, Erzeugerabfüllung  
Weingut Aufricht - Meersburg/Stetten am Bodensee  
besonders fruchtig, jugendliches Zitruspiel  
von Grapefruit und Limette 29.-

### Deutschland Seehof Riesling

weiß - trocken, 2016, Erzeugerabfüllung  
Weingut Seehof - Westhofen/Rheinhausen  
Saftig, rassige, feine Frucht mit Aromen von  
Zitrus, Birne und Weinbergpfirsich,  
besonders geeignet zu Fisch 23.50

### Italien Chardonnay, 2015

weiß - trocken, Erzeugerabfüllung  
Weingut: Cantina Carnpagnola Veneto,  
Hellgelbe Farbe, Bukett nach Aprikosen und  
Limetten, geschmeidige Säure 19.50

### Italien LUGANA, Cantina, DOC 2016

weiß - trocken, strohgelbe Farbe  
Citari Lombardei, Norditalien, Erzeugerabfüllung  
fruchtiges Aroma von Pfirsich, Apfel und Zitrusfrüchte,  
leichte Säure, kraftvoll, mit viel Finesse 24.--

### Italien Ripasso (Der kleine Amarone!)

rot - trocken DOC Superiore, 2013  
"Il Sestante" Valpolicella  
Weingut Tommasi, Erzeugerabfüllung  
körperreich, 2 - 4 Jahre im Eichenfass gelagert 31.--