

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:

Täglich ab 15:00 (Warme Küche 17:30 bis 21:00)

Sonn- und Feiertags ganztägig geöffnet
(Warme Küche 11:30 bis 14:00 und 17:30 bis 21:00)

Nur Mittwoch 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

Vitello Tonnato	(Carpaccio vom Kalbfleisch) ^{4,5,7}	
	mit feiner Thunfisch-Kapernsauce und Weißbrot	12.50
	als kleinere Portion	9.50
Krabbencocktail	„American“ mit Früchten, ^{4,5,7}	
	Toast und Butter	10.50
	als kleinere Portion	8.50
Geräuchertes Forellenfilet	mit Sahnemeerrettich, ¹²	
	dazu Toast und Butter	11.50
1 Matjesfilet	nach „Hausfrauen Art“ ^{4,5,6,7}	
	mit Sauerrahmsauce und Brot	6.50
Leichte, tomatisierte Fischsuppe	nach „Art des Hauses“	
	mit frischen Gemüsestreifen und Weißbrot	6.50
Bunter Salatteller	von Salaten der Saison	3.80
Hausgemachter Kartoffelsalat	oder	
Kartoffel-Gurkensalat	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 auf frischer Krensaucce,
dazu Bratkartoffeln und Gurkensalat 19.50
als kleinere Portion 17.50

Kabeljaufilet (MSC-Zertifiziert)

in Riesling gedünstet, in feiner Zitronensauce,
mit Basmatireis und Blattsalat 18.50
als kleinere Portion 16.50

oder gold-braun in der Pfanne gebacken,
mit hausgemachter Remouladensauce,
dazu Kartoffel-Gurkensalat nach Scheck Oma´s Rezept 14.50
als kleinere Portion 12.50

Lende (min. 230 Gramm) **oder Entrecote** (min. 300 Gramm)
 vom bayrischen Bullen,
 vom Rost gebraten,
 mit hausgemachter Knoblauchbutter, Lende / Entre.
 dazu Bratkartoffeln und Speckbohnen ^{4,6,7,10,} 19.50 / 23.50
 als kleinere Portion 17.50 / 19.50

Bayrisches **Schweinefilet (Qualivo!)**
 nach „Berner Art“
 vom Rost gebraten,
 in feiner Whiskysauce mit grünem Pfeffer,
 dazu Kartoffelröstinchen und bunter Salatteller 18.50
 als kleinere Portion 15.50

Cordon bleu (Qualivo)
 vom bayrischen Schweinelendchen, ^{4,6,7,10,}
 dazu Pommes frites, Wildpreiselbeeren
 und bunter Salatteller 16.50

Schnitzel „Wiener Art“ (Qualivo)
 vom bayrischen Schweinelendchen,
 in der Pfanne goldbraun gebacken, dazu Bratkartoffeln,
 Wildpreiselbeeren und bunter Salatteller 13.50
 als kleinere Portion 11.50

Leicht, gesund und lecker

Salatvariationen nach „Art des Hauses“:

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

mit Streifen von gebratener **Bullenlende** 16.50
 oder als Variante

mit gebratenem **Zanderfilet**, grünen Oliven und Feta 15.50

oder mit hausgemachten **Mini-Fleischpflanzerln**,
 (schönes, mageres Hackfleisch) 12.50

Qualitäts- und Zertifikate Erläuterungen

Qualivo:

Hinter Qualivo steht ein Gesamtkonzept zur Herstellung von Premium-Fleisch:

Die ausgesuchten Tiere werden in hellen Laufställen auf frischem Strohbett gehalten.

Fütterung mit hochwertigem Futter wie Getreide, Heu und Kräuter (keine Silage).

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.qualivo.de

Tel.: 08679-1519

Halsbacher Qualitätsfleisch GmbH, Brandl 53, 84553 Halsbach

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

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	Forellenfilet (Fischzucht Haas, Bergen) mit Sahnemeerrettich, ¹² Toast und Butter	11.50
2 Matjesfilets	nach „Hausfrauen Art“ ^{4,5,6,7} mit Sauerrahmsauce und Petersilienkartoffeln	9.80
2 Fleischpflanzerl	mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8.80
Große, bunte	Salatplatte mit Ei und Weißbrot	11.50
2 Paar	Wiener Würstl mit Brot und Senf ^{4,7,10,11}	5.50
Currywurst	mit Pommes frites ^{4,7,10,11}	7.80
„Strammer Max“	(Schinkenbrot mit Spiegelei) ^{4,6,7,10,} mit hausgemachtem Kartoffelsalat	8.50
Würziger	„Obazda“ mit Zwiebelringen und Brot ^{2,6,7}	7.50
Schinken- ^{4,7,10,}	oder Käsebrot mit Tomaten und Ei garniert	6,50
„Bayrischer“	Wurstsalat ^{4,6,7,10,11} 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	3.30
0,25 l Helles vom Faß	2.30
0,4 l Pils vom Faß	3.60
0,33 l Pils aus der Flasche	3.30
0,5 l Hefeweizen hell oder dunkel, vom Faß	3.50
0,3 l Hefeweizen hell oder dunkel, vom Faß	2.80
0,5 l Hefeweizen leicht oder alkoholfrei, aus der Flasche	3,50
0,5 l Radler (Helles/Zitronenlimo) ⁶	3.30
0,5 l Ruß (Weißbier/Zitronenlimo) ⁶	3.50
0,5 l Helles Bier, alkoholfrei, aus der Flasche	3.30
0,5 l Weinschorle, weiß (Veltliner) oder rot (Zweigelt)	5.40

Alkoholfreie Getränke

0,5 l Hollersoda mit einem Schuß Zitrone ⁶	3.50
0,2 l Apfel-, Orangensaft- oder Johannisbeernektar ^{6,7}	2.50
0,5 l Apfel-, Orangen- oder Johannisschorle ^{6,7}	3.50
0,25 l Apfel-, Orangen- oder Johannisschorle ^{6,7}	2.50
0,2 l Mirinda, Cola oder Cola-Mix ^{2,3,6}	2.10
0,4 l Cola-Mix ^{2,3,6}	3.20
0,75 l Classic oder Still Mineralwasser von Adelholzner	4.50
0,25 l Classic oder Still Mineralwasser von Adelholzner	2.30
0,5 l Zitronenlimo ⁶	2.80
0,5 l Tafelwasser	1.90
0,2 l Bitter Lemon (Schweppes) ^{2,6,13}	2.50

Warme Getränke

Latte Macchiato	3.20
Haferl Milchkaffee mit aufgeschäumter Milch	3.20
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	3.20
Espresso	2.30
Heißer Espresso im Glas mit „Renser“ Vanilleeis	3.40
Kännchen Kaffee 3.90	Tasse Kaffee 2.30
Kännchen Tee 3.90	Glas Tee 2.30
(schwarzer Darjeeling, grüner Tee, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille)	
Haferl heißer Kaba mit Sahnehaube	3.30

Neu:

Haferl Chocochino (heiße Schokolade mit Espresso)	3.60
--	------

Schoppenweine weiß 0,25 Liter

Pfalz	Vier Jahreszeiten Grauer Burgunder, trocken Weingut: Kloster Limburg; D-67098 Bad Dürkheim QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> herzhafte Frucht, kräftig im Geschmack	5.50
Baden	Weißherbst Spätburgunder - Rose - halbtrocken Winzerkeller Wiesloch; D-69168 Wiesloch QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> saftig fruchtiger, frischer Rosewein, viel Eleganz	5.20
Württemberg	Schnaiter Altenberg Riesling, halbtrocken Weingut: Remstalkellerei; D-71384 Weinstadt QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> feinrassig, finessenreich, fruchtiges Bouquet	4.90
Franken	Untereisenheimer Höll Müller - Thurgau, trocken Weingut: Hirn; D-97247 Untereisenheim/Main QbA; <u>Erzeugerabfüllung</u> dezent, geradlinig, fruchtig	4.90
Österreich	Grüner Veltliner trocken 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, 2014, Erzeugerabfüllung
Weingut Aufricht - Meersburg/Stetten am Bodensee
besonders fruchtig, jugendliches Zitruspiel
von Grapefruit und Limette 29.-

Deutschland Seehof Riesling

weiß - trocken, 2015, Erzeugerabfüllung
Weingut Seehof - Westhofen/Rheinhausen
Saftig, rassige, feine Frucht mit Aromen von
Zitrus, Birne und Weinbergpfirsich,
besonders geeignet zu Fisch 22.50

Italien Chardonnay, 2015

weiß - trocken, Erzeugerabfüllung
Weingut: Cantina Carnpagnola Veneto,
Hellgelbe Farbe, Bukett nach Aprikosen und
Limetten, geschmeidige Säure 18.50

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, 2009
"Il Sestante" Valpolicella
Weingut Tommasi, Erzeugerabfüllung
körperreich, 2 - 4 Jahre im Eichenfass gelagert 27.50