



Aperitif - Vorspeisen - Suppen

Haus- Aperitif Fischerhütte

Aperol Spritzione mit Campari Eiswürfel Orangenscheibe 7 €

Prosecco, Campari, Sherry Fino Dry oder Medium,
Martini Dry oder Medium oder Rosso, Pernot 3 je 7 €

Vorspeisen

Italienische Bresaola

Fein geschnittenes Rinderfilet 12 Monate trocken gereift

Parmigiano Reggiano Raspeln Antipasti Tomaten Oliven
serviert mit Olivenöl Vergine Balsamico Brot 12 €

Suppen

Fischerhütte Fischsuppe zart cremige Fischsamtsauce
verfeinert mit Riesling Sahne und Hummerbutte Krabbeneinlage Brot 6 €

Allgäuer Festtagssuppe mit Bio Kalbskraftbrühe

Leber- und Brätknödel Maultäschchen 1;2 6 €

Pikant feurige ungarische Gulaschsuppe mit Brot 1;2 6 €

**Bei allen Gerichten der gesamten Speisekarte
bitten wir von Umbestellungen abzusehen
Vielen Dank**

**Wir erheben keinen Hygieneszuschlag für bereitgestellte
Desinfektionsmittel**



Tagessuppe fruchtige Tomatencremesuppe mit Basilikum Croutons 4 €

Magerer zarter Tafelspitz vom Bayrischen Bio-Kalb
Von der Metzgerei Stöckle Rain am Lech
gesotten im Wurzelsud frischer Kren
Brokkoliröschen Pariser Karotten Salzkartoffeln 18 €

Spaghetti a la Bolognese vom Bio-Ochsenhackfleisch
oder al Sugo di Pomodoro fruchtig mit Basilikum
mit Parmigiano Reggiano obenauf 10 €

Wiener Schnitzel
Zwei magere Schweineschnitzel gebacken aus der Keule
geschnitten Preiselbeeren Pommes Frites 2 13 €

Allgäuer Hirtenteller
Ein mageres Schweineschnitzel gebacken aus der Keule geschnitten
auf Allgäuer Kässpätzle Grillspeck Natursoßerl
hausgemachten Röstzwiebeln 1;2 15 €

Allgäuer Kässpätzle mit hausgemachten Röstzwiebeln 2 10 €
Täglich frisch geliefert von der Allgäuer Traditionsmanufaktur Rogg

2 Matjesfilet auf Blattsalat garniert mit frischen Gurken und Zwiebeln
Tzatzikisauce Bratkartoffeln 15 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus 10 €

Hausgemachter vegetarischer Bio-Gemüsestrudel
An fruchtigem Tomatensugo Basilikum
Parmigiano Reggiano Raspeln obenauf 11 €

Vegane Hackbällchen
Würzige Bällchen in fruchtigem Tomatensugo mit Basilikum
Basmatireis 15 €

Gemischter Saison – Salat mit Kräutervinaigrette 5 €

Fischerhütte
Hopfen am See



Unsere Fischgerichte

Fischerhütte Tagliatelle al Salmone
Mit reichlich frischen Norweger Wild - Lachsstücken

Bachsaibling täglich frischAus der Allgäuer Fischzucht Weigl Aitrang

Müllerin Art gebraten oder blau oder mit Kräutern gefüllt

a la provencale, gemischter Salat mit Kräutervinaigrette Salzkartoffeln 25 €

Zanderfilet aus nachhaltigem Fang vom Grill

Safransauce Brokkoli Böhnchen Zuckererbsen zart schonend sous vide

gegartes frisches Gartengemüse Tagliatelle 26 €

Große Nordsee Seezunge 650 – 750 Gramm vom Grill

absolute Spitzenqualität aus der Nordsee nachhaltiger Fang

Kräuterbutter Brokkoli Böhnchen Zuckererbsen zart schonend sous vide

gegartes frisches Gartengemüse Tagliatelle 35 €

Unsere berühmte Fischerhütte Muschelpfanne

Große Pfanne Miesmuscheln

zubereitet nach unserem speziellen Rezept mit Weißwein Lauch

Frühlingszwiebeln Tomaten Olivenöl Knoblauch

frischem Thymian Lorbeerblatt Estragon gewürzt mit unserer

speziell hergestellten eigenen Fischerhütte Gewürzmischung

Brot Preis pro Person 24 €

Spaghetti Preis pro Person 25 €

Unsere Fischerhütte Bouillabaisse

Große Pfanne mit reichlich Edelfischfilets Muscheln Meeresfrüchten

Weißwein Lauch Frühlingszwiebeln Tomaten Olivenöl Knoblauch

Thymian Lorbeerblatt Estragon gewürzt mit unserer

speziell hergestellten Fischerhütte Gewürzmischung

Brot 1;2 Preis pro Person 33 €

Hinweis**Gerne können Sie die Bouillabaisse oder Muscheln auch zu zweit genießen****Dafür berechnen wir pro Gedeck + 5 €**

Fischerhütte
Hopfen am See

Pfeffersteak ca. 350 gr. Rohgewicht

Frisches argentinisches Rumpsteak 5-6 Wochen gereift
mit kleinem Fettrand erhöht den nussigen Geschmack des Steaks
nach Wunsch well done, medium oder rare gegrillt
Pfefferrahmsauce frischer grüner Madagaskarpfeffer
mit Cognac verfeinert gemischter Salat mit Kräutervinaigrette
Pommes frites ^{1;2}

27 €

Große Chef Salatbowl

Gartenfrische Salate der Saison
maritim gewürzte Chickenspieße
gebackene Kingshrimpsrolls Oliven Peperoni,
Mozzarella Ei Antipasti Tomaten Kräutervinaigrette Brot ^{1;2}

16 €

Gemischter Saison - Salat mit Kräutervinaigrette

5 €