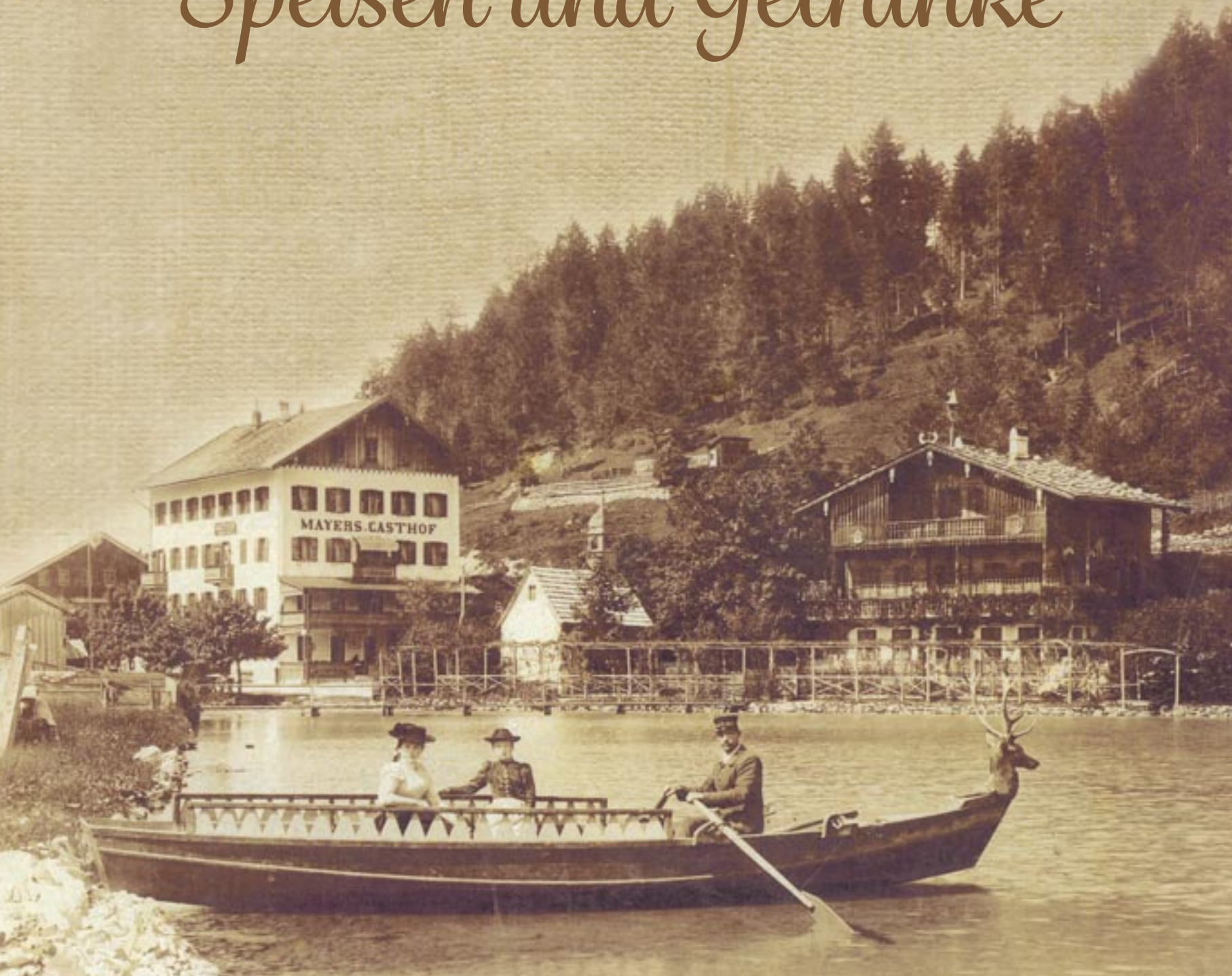


DER
FISCHERWIRT
am Achensee



Speisen und Getränke





DIE JAGEREI

Unser Eventlokal in der ersten Etage

Unsere Jagerei ist die perfekte Eventlocation um besondere Anlässe zu feiern. Ob für Geburtstagsfeiern, Weihnachtsfeiern, Taufen, Firmungen, Erstkommunion oder Versammlungen und Firmenevents – wir sind für alle Anlässe bestens ausgestattet. Unsere Jagerei bieten wir ab 20 Personen exklusiv für Ihre Veranstaltung an.

Zimmer & Suiten Wohnenuss

Unsere Zimmer und Suiten sind eine perfekte Kombination aus Komfort, Entspannung und Stil. Egal, ob Sie einen romantischen Kurzurlaub, Familienurlaub oder eine Geschäftsreise planen, hier finden Sie die ideale Unterkunft, um Ihren Aufenthalt unvergesslich zu machen.



Kaltes für die Jausenzeit

STRAMMER MAX (Schinkenbrot mit Spiegelei und Grillwurst)	A/C/F/G/O	10,50
KALTER SCHWEINEBRATEN mit Kren und Hausbrot	A/F/G/M/O	10,50
TIROLER BAUERN SPECK mit Brot und Butter	A/C/F/G	10,50
FISCHERWIRTS BROTZEITTELLER mit Brot	A/C/F/G/L/M/O	10,50
WURSTSALAT NACH ART DES HAUSES mit Brot	A/C/F/G/L/M/O	10,50
SAURE WURST mit Zwiebelringen und Brot	A/C/F/L/M/O/G	9,50
SAURES RINDFLEISCH mit Zwiebelringen und Brot	A/C/F/L/O/G	12,00
HAUSSULZE mit Sauce Tartare und Bratkartoffeln	A/C/F/L/O/G	11,00

Suppen und Salate

FRITTATEN - A/C/G, BACKERBSEN - A/C/G, NUDELSUPPE - A -		4,20
TIROLER SUPPENTOPF mit Rindfleisch, Nudeln, Würstel und Gemüse	A/L/G/C	7,00
GULASCHSUPPE mit Brot	A/G/L	8,50
KNOBLAUCHRAHMSUPPE mit Brotroutons	A/G/L	7,00
1 Stk. KASPRESSKNÖDEL in kräftiger Suppe	A/C/G/L	7,50 / 2 Stk. 10,00
GEMISCHTER SALAT vom Buffet		8,00
BUNTER SALATTELLER mit gegrillten Hühnerstreifen	G/O/A/L/H	16,00
BUNTER SALATTELLER mit gegrillten Fischfilets	A/D/O/G/H	16,00
SCAMPISPIESSE gegrillt mit Kräuterbutter auf Blattsalat	A/D/C/G	15,00
Gegrillter ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL auf Blattsalat	G/L	15,00

... dazu empfehlen wir eine Portion
KNOBLAUCHBROT 3,80

Für unsere kleinen Gäste

SPIDERMAN: chicken nuggets mit Pommes und Ketchup	A/C/G/L/O	7,00
SUPERMAN: Wiener Schnitzel mit Pommes und Ketchup	A/C/G/O/L	9,50
BATMAN: kl. Hühnerfilet gegrillt mit Spätzle und Sauce	A/O/C/G	9,50
DONALD DUCK: Spaghetti Bolognese	A/L/O/G	6,50
SPAGHETTI natur mit Butter oder Spätzle mit Sauce	A/G	5,50

Hauptspeisen

GEGRILLTES HÜHNERSCHNITZEL mit Tomaten und Mozzarella überbacken, dazu Zucchinireis	A/O/G	18,50
HUFTSTEAK mit Kräuterbutter und Pommes frites	D/G/L/M/O	26,00
CORDON BLEU vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	A/C/G/L/M/O	19,50
ZWIEBELROSTBRATEN mit frittierten Kartoffeln (Bratkartoffeln)	A/O/L/M	21,00
SPAGHETTI BOLOGNESE mit Parmesan	A/C/L/M	10 00
KALBSRAHMBEUSCHERL (SAURES LÜNGERL) mit Semmelknödel	A/C/D/G/L/M	10,50
TIROLER GRÖSTEL mit Spiegelei und Krautsalat	A/C/OG/L	13,00
TIROLER BLUTWURSTGRÖSTEL mit Spiegelei und Krautsalat	A/C/OG/L	15,00
RINDSAFTGULASCH mit Semmelknödel	A/C/G/L	18,00
GRILLETTER Gegrilltes vom Schwein, Rind und Huhn, Speck, Gemüse, Pommes, Würstel	D/G/L/M/O	20,50
SCHNITZEL vom Schwein „WIENER ART“ mit Kartoffeln und Preiselbeeren	A/C/G/L/M/O	16,50
BLUT UND LEBERWURST mit Sauerkraut und Kartoffeln	A/O	12,00
SCHWEINEBRATEN vom Schopf, mit Sauerkraut und Semmelknödel	A/C/G/L/O	14,00
WURZELFLEISCH vom Rind im Topf serviert mit Kren und Kartoffeln	L/O/	15,50
TIROLER SCHWEINELEBER mit Zwiebelsauce, Grillspeck und Kartoffeln	A/O/L/M	15,50
ALM-SCHNITZEL mit Speck, Zwiebel und Käse überbacken dazu Petersilienkartoffeln	L/M/G	19,50
RÖSTI mit Schinken, Tomaten und Käse überbacken, Salatgarnitur	A/F/G/O/L/M/H	12,50

KLEINER GEMISCHTER SALAT
aus der Küche 5,90

Vegetarische Gerichte

TIROLER KASSPATZELN mit Röstzwiebel und grünem Salat	A/C/G/O/L	15,50
2 Stück KASPRESSKNÖDEL mit Salatgarnitur	A/G/C/M/O/H	14,50
2 Stück KASPRESSKNÖDEL mit Sauerkraut	A/G/C/M/O	12,00
ERDÄPFELBLATTL (KARTOFFELTEIGBLÄTTER) auf Sauerkraut	A/C/G/L/M/N	9,90
SCHLUTZKRAPFEN / GEFÜLLTE TEIGTASCHEN saisonal gefüllt mit zerlassener Butter und Parmesan, grüner Salat	A/C/G/L/H/N	15,50
RÖSTITASCHEN gefüllt mit Spinat und Fetakäse, auf buntem Gemüse	A/G/L/M/H	12,50
RÖSTI VEGGIE mit Tomaten, Zucchini und Käse überbacken, Salatgarnitur	A/F/G/O/L/M/H	12,50

... aus dem Kalter, und aus dem Meer

GEBRATENE FORELLE „MÜLLERIN“ mit Mandelbutter und Kartoffeln	A/D/G/H/O	20,00
GEBRATENER SAIBLING mit zerlassener Butter und Kartoffeln	A/D/G/O	21,00
GEGRILLTE FILETS VON SEEHECHT UND ZANDER mit Tomaten-Kapernbutter und Zucchinireis	A/D/G/O	20,00
SEEHECHTFILET in Kürbiskernhülle mit Kartoffeln und Sauce Tartare	A/D/G/L/M/O	16,00
SCAMPISPIESSE gegrillt mit Kräuterbutter auf Curry-Rosinenreis	A/D/G/C/M/O	16,00

Wildbret aus heimischen Wäldern

WAIDMANNSPFANDERL „ST. HUBERTUS“ Wildragout, Hirschbraten, Wildfleischkäse, Grillspeck, Preiselbeeren und Semmelknödel	A/C/G/L	22,00
HIRSCHRAHMBRATEN mit Butterspätzle, Grillspeck, Preiselbeeren	A/C/G/L/M/O	21,00
GEGRILLTER WILDFLEISCHKÄSE mit Spiegelei und Röstkartoffeln	A/C/G/L	11,00
WILDRAGOUT mit Semmelknödel, Grillspeck, Preiselbeeren	A/C/G/L/M	17,00
GAMSBRATEN „WILDMEISTER FLORIAN“ in Weichsel-Rotweinsauce und Schupfnudeln, Preiselbeeren	A/L/M/O	22,50

... zu unseren Wildgerichten empfehlen wir eine Portion
APFELROTKRAUT 3,90

Mehlspeisen typisch österreichisch ...

GERMKNÖDEL mit Vanillesauce und Mohnzucker	A/C/G	7,90
KAISERSCHMARREN mit Apfelmus	A/C/G/O	13,50
APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	A/C/G/O	6,50
MARILLEN-TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce	A/C/F/G/H/O	6,50
WARMER SCHOKO-NUSSKUCHEN mit Vanilleeis, Schokosauce und Sahne	A/E/G/C	8,50
KASTANIENKRAPFEN UND MARILLENKRAPFERL mit einer Kugel Vanilleeis	A/C/F/G/H/O	8,50
MOHNNUDELN mit Apfelmus	A/C/G/O	9,50
SCHNEENOCKERL NACH SALZBURGER ART mit Preiselbeeren (Wartezeit ca 35 min)	A/C/G	21,00

Aperitif

CAMPARI orange oder soda				6,50
MARTINI bianco, rosso			6 cl.	6,50
MARTINI FLORALE: alkoholfrei, Wermutnote mit Kamille, blumig frisch, mit Soda				5,50
„SCHILEROL SPRITZ“: Rosewein verfeinert mit Wacholder und Vogelbeeren, Soda				6,50
APEROL SPRITZZ mit Weißwein und Soda				7,50
CRODINO: alkoholfrei, bittersüße Zitrone und Blutorange, Soda				5,50

Alkoholfreie Getränke

COLA, ZITRONENLIMO, FANTA, SPEZI, KRÄUTERLIMO	0,25 lt.	3,30	0,5 lt.	4,60
MINERALWASSER prickelnd/still	0,3 lt.	3,30	0,75 lt.	5,10
MARILLEN-, ORANGEN-, MARACUJIA-, JOHANNISBEER-, NATURTRÜBER APFELSAFT gespritzt			0,5 lt.	4,60
MARILLEN-, ORANGEN-, MARACUJIA-, JOHANNISBEER-, NATURTRÜBER APFELSAFT			0,25 lt.	3,60
TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER ALE			0,2 lt.	3,50
COCA COLA light			0,3 lt.	4,00
HIMBEER SODA, HOLUNDER SODA			0,5 lt.	4,40
EISTEE ZITRONE			0,5 lt.	4,60
SODAWASSER MIT ZITRONENSCHNEIBE			0,5 lt.	3,20

Bierspezialitäten (enthält Gluten)

OBERBRÄU Hell oder Radler	0,2 lt.	2,40	0,3 lt.	3,60	0,5 lt.	4,50
OBERBRÄU Hell oder Radler					Maß 1 lt.	8,90
1605 WEIZEN oder Russe	0,2 lt.	2,60	0,3 lt.	3,80	0,5 lt.	4,80
NATURTRÜBES ZWICKELBIER			0,3 lt.	3,80	0,5 lt.	4,80
GÖSSER ALKOHOLFREIES BIER					0,5 lt.	4,80
WIESELBURGER in der Bügelflasche					0,5 lt.	4,80
KÖNIG LUDWIG dunkel					0,5 lt.	4,80
KÖNIG LUDWIG WEIZEN alkoholfrei			0,3 lt.	3,80	0,5 lt.	4,80

Warme Getränke

ESPRESSO	G			2,30
VERLÄNGERTER	G			3,30
DOPPELTER ESPRESSO	G			4,20
MILCHKAFFEE (Latte macchiato)	G			4,20
HAFERL CAFE CREMA	G			4,40
CAPPUCCINO mit Milch oder Sahne	G			4,00
KAFFEE HAG (koffeinfrei)	G			3,00
HEISSE SCHOKOLADE	G			4,20
GLÜHWEIN oder JÄGERTEE				0,25 lt. 5,30
WARME MILCH MIT EIERLIKÖR	G/C/E/H			4,50
IRISH COFFEE mit Sahne	G			7,50
BAILEYS COFFEE mit Sahne	G			7,50
AMARETTO COFFEE mit Sahne	G			7,50

Diverse Tees

Fruchtiger **WALDBEERTEE**, erfrischender **PFEFFERMINZTEE**, milder **KAMILLENBLÜTENTEE**, leichter **ALPENKRÄUTERTEE**, **GUNPOWDER GRÜNTEE**, Afrikankischer koffeinfreier **ROOIBOS-VANILLE-TEE**, fruchtiger **ZITRONENVERBENETEE**, schwarzer **EARL GREY** mit Bergamotte, malzig-kraftiger **ASSAM-SCHWARZTEE**

TULSI RELAX: indisches Tulsi-Basilikumkraut, Rooibos, Orange, Apfel und Ingwer ergeben einen exotischen, fruchtig-würzigen Geschmack

MARSALA CHAI: schwarzer Tee mit Ingwer, Zimt, Kardamom, Nelke und Pfeffer. Serviert mit geschäumter Milch

GINSENG-INGWER: ausbalancierter Grüntee mit Ingwer, Tulsi-Basilikumkraut, Kardamom, rosa Pfeffer und Ginsengwurzel

GARTEN DER PROVENCE: Mediterraner Kräutertee mit Lavendel, Zitronenschalen, Zitronenverbena-Kraut und Nanaminze

HAVE A NICE DAY: milder Rooibos, Lemon Myrtle, Silberlinde, Zimt und Süßholzwurzel ergeben einen zitronig-süßen Tee, ganz ohne Koffein

alle Tees 3,20

Wein und Sekt (enthält Sufit)

VEUVE CLIQUOT CHAMPAGNER	0,7 lt.	85,00
PROSECCO	0,7 lt.	30,00
ÖSTERREICHISCHER LANDWEIN „BLAUER PORTUGIESER“	¼ lt.	6,00
ZWEIGELT „lieblich“	¼ lt.	6,00
ÖSTERREICHISCHER LANDWEIN „GRÜNER VELTLINER“	¼ lt.	6,00
RIVANER „lieblich“	¼ lt.	6,00
WEINSCHORLE rot oder weiß sauer	¼ lt.	3,30
WEINSCHORLE rot oder weiß süß	¼ lt.	3,30

Spirituosen 2 cl.

OBSTLER		3,00
WILLIAMS, MARILLE, HIMBEERE, ENZIAN		3,50
HASELNUSSCHNAPS MIT NUSS	E/H	3,50
ZIRBENSCHNAPS mit Honig verfeinert		4,20

Kräuterbitter und Liköre 2 cl.

BAILEYS, AMARETTO		3,50
JÄGERMEISTER, GURKTALER		3,50
RAMAZZOTTI, UNDERBERG		4,20
ASBACH		4,50
EIERLIKÖR, HEIDELBEER- oder MARILLENLIKÖR	G/C/E/H/F/A	3,50

Bitte beachten Sie auch unsere saisonalen Aufsteller mit diversen Getränken und unsere Weinkarte

Legende der allergenen Stoffen: A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere



Chronik



1880



1960



1986

Das Gasthaus, wie es jetzt besteht, wurde 1875 von Herrn Franz Mayer gebaut. Damals waren Häuser mit drei Etagen eine Seltenheit, die bauweise war einfach, wurden doch alle tragenden Wände mit Backsteinen gebaut.

Das Gasthaus, direkt am Nordufer des Achensee wurde „Mayers Gasthaus“ genannt und war durch den Tourismus am See sehr beliebt.

Leider blieb die Familie Mayer in zweiter Generation kinderlos, sodass das Gasthaus 1952 von der Familie Kirchberger gekauft wurde und nun in dritter Generation in Familienbesitz ist.

Durch die ständige Erweiterung wurden die alten Stallungen 1986 zu einem „Hotel mit Komfortzimmern“ umgebaut, und seitdem arbeiten wir stetig daran, das „gute Alte“ mit dem „neuen Modernen“ zu kombinieren und ein traditionelles Tiroler Gasthaus zu bleiben, als welches es ursprünglich erbaut wurde.

Herzlichst Familie Kirchberger-Scherer

www.fischerwirt.tirol • info@fischerwirt.tirol