

Grüß Gott
und ein
herzliches Willkommen

bei uns daheim

Am Fichtelsee 

Wir wünschen all'
unseren Gästen und Freunden
einen angenehmen Aufenthalt.

Unsere Philosophie des Kochens

Kochen bedeutet für uns, aus regionalen und qualitativ
hochwertigen Produkten köstliche Heimatküche ohne
Fertigprodukte, naturbelassen und frisch auf den Tisch
zu bringen,
weil Genuss in unserer Natur liegt!

Ihre Gastgeberin
Sabrina Hagen

& das Team vom Fichtelsee


Salate & Vorspeisen

Knackige Sommersalate

mit Tomate, Gurke, allerlei Kräutern

wahlweise mit:

gebratener Maishähnchenbrust 16,90€

gebratener und geräucherter Tofu  16,90€

hausgeräucherter Barbarie Entenbrust,
dazu Mango-Chutney 21,90€

Große, bunte Sommersalate

mit Hausdressing, gebratenen Pfifferlingen,
Kräutern & Schinkenchip 15,90€

mit Hausdressing, gerösteten Kernen,
Kresse mix und Apfelspalten 9,80€

Milder cremig zarter Ziegenkäse

von der regionalen Bioland-Käserei Würnsreuth
warmes Mango- Chutney, Salatbouquet
und Maracuja-Dressing 16,50€

Carpaccio vom heimischen Hirschrücken

dazu junge Blattsalate, Preiselbeerdressing
und gebratene Pfifferlinge 18,60€

Beilagensalat

mit Hausdressing und Grünzeug 5,50€

Suppen



Kräftige Ochsenbrühe

mit Flädle, Leberknödel und Gemüse

6,80€

Cremesuppe von Pfifferlingen

mit Bröggala

7,80€

Vegetarisch & Vegan

Frische Pfifferlinge in Rahmsoße

mit Kartoffelkloß oder Brezenknödel

17,50€

mit Tagliatelle und Parmesan

19,20€

Bunte Gemüsepfanne

mit Drillings- Kartoffeln in Olivenöl gebraten,
dazu einen Kräuter- Hafermilchdip

15,50€

Fische aus Mehlmeisel

Filet vom Saibling

in Kräuterbutter gebraten, Pfifferlinge, Lauch
und Oberpfälzer Bauernkartoffeln

25,90€

Aus unserem Räucherofen:

Heimische ganze Forelle, lauwarm serviert mit Kren,
Preiselbeeren, Bauernbrot und Butter

16,50€

Hauptgerichte



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

in Butterschmalz gebraten

mit Kartoffel-Gurkensalat oder Pommes frites

16,90€

Ofenfrisches knuspriges Schweineschäufelrle

dazu Sauerkraut und Kloß

17,90€

Was besonderes vom Wild

Zart geschmortes Rehschäufelrle

mit Brezenknödel, Preiselbeeren,

gebratenen Pfifferlingen & Blaukraut

27,90€

Sauerbraten auf Oberpfälzer Art

mit Blaukraut und Kloß

18,90€

Zart geschmortes Kalbsbäckchen

mit Portweinsoße, wilder Brokkoli und Kartoffelstampf

26,50€

Steak vom Angus- Rinderrücken, ca. 220g

mit Kräuterbutter, Karotten, frischen Pfifferlingen

und gebratene Drillingskartoffeln

33,50€

Brotzeiten

ab 15:00 Uhr

Vom Hausmetzger Schorsch aus Hüttstadt

wahlweise mit:

weißem Presssack | Göttinger | Bierschinken

dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate 9,80€

3 Stück feine fränkische Bratwürste

mit Senf, Kren, Sauerkraut und Bauernbrot

9,50€

Von unseren Tiroler Freunden

Geräucherter Speck und Bergbauernkäse

dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate

11,90€

Hausgemachter Schweizer Wurstsalat

mit Emmentaler, Gewürzgurke, rote Zwiebeln

dazu Bauernbrot

11,50€

Flammkuchen

ab 15:00 Uhr

Flammkuchen des Monats

mit Gewürzcreme, gebratene Pfifferlinge und Lauch

15,50€

Elsass

mit Gewürzcreme, Speck und Zwiebeln

11,50€

Vegetarisch

mit Gewürzcreme, Pesto, Kirschtomaten und Mozzarella

11,50€

Käse

mit Gewürzcreme, Käse und Speck

11,50€

Süßes

Creme Brulee mit frischen Früchten und Mango - Sorbet	9,50€
Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern auf Waldbeer-Ragout mit Vanilleeis	8,90€
Hausgebackener Apfelstrudel nach Wiener Art mit Butter gebacken, dazu Vanillesoße	8,20€
Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis	6,50€
Eierlikör-Eisbecher Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	7,50€
Unser heißer Klassiker Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	7,50€
Eiskaffee & Eisschokolade jeweils mit Vanilleeis und Schlagsahne	7,20€
Sanfter Engel Orangensaft und Vanilleeis	7,20€
Über unser Kuchenangebot informiert Sie gerne unser Service.	
Stück Kuchen	4,00€
Stück Torte	4,50€
Portion Schlagsahne	1,80€

Heiße Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee	3,20€
Haferl Kaffee	4,20€
Cappuccino	3,80€
Milchkaffee	3,60€
Latte Macchiato	4,20€
Espresso	2,30€
doppelter Espresso	4,50€
Espresso-Macchiato	2,60€

Kakao

Heiße Bio Schokolade – Vollmilch	4,20€
Chococchino – Espresso mit Schokolade	4,20€

Unsere Teespezialitäten

	je Becher
Bioteaque aus der Chiemgauer Teemanufaktur	4,20€

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Teekarte

Alkoholfreie Getränke

Unser Haus-Tafelwasser

regional, hochwertig, erfrischend

Glas spritzig- feinperlig oder still 3,80€

Flasche spritzig- feinperlig oder still 5,50€

Unsere Säfte

Apfelsaft – naturtrüb 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Orangensaft 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Traubensaft 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Schwarze-Johannisbeere-Saft 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

als Saftschorle 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Limonaden

Leikeim Orange & Vitamin C 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Leikeim Silber-Zitronenlimo 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Coca Cola 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Coca Cola light 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Spezi 0,2l / 0,4l 2,80€ / 3,90€

Almdudler 0,35l 3,80€

Bio Rhabarber Schorle 0,33l 4,20€

Unsere hausgemachten Limonaden

Saisonal wechselnd,

bitte fragen Sie unseren Service 0,4l 4,70€

Hopfen & Malz

Bier vom Fass

Fichtelseer Halbe a' Helles vom Fass Extra nach unserem Geschmack gebraut	0,5l	4,50€
Leikeim Premium Pils	0,4l	4,50€
Leikeim Weisse Obergäriges, naturtrübes Weißbier	0,5l	4,50€
Fichtelseer Radler	0,5l	4,50€
Weizen Radler (Ruß)	0,5l	4,50€
Cola Weizen	0,5l	4,50€

Flaschenbiere

Leikeim Frei	0,5l	4,50€
Maisel's Leichte Weisse	0,5l	4,50€
Leikeim Weißbier alkoholfrei	0,5l	4,50€

Unsere Weinempfehlung

Sabrinas No 1 Rosa 2022

Leuchtend roséfarbener Gute-Laune-Spender 11% vol.	0,2l 0,75l	6,50€ 24,00€
---	---------------	-----------------

Weißweine

Scheurebe, Weingut Waldemar Braun

Qualitätswein, 12,0% vol., Nordheimer Vögelein, 2022

Feiner Duft, animierende Exotik und unterhaltsam,

Halbtrocken

Bocksbeutel

0,75l 28,00€

Bacchus, Weingut Waldemar Braun

Qualitätswein, 12,5% vol., trocken, 2022

Ausgeprägt, würzig und lebendig

0,2l 6,90€

1l 29,00€

Silvaner, Weinkellerei Georg Apfelbacher

Dettelbacher Berg – Rondell

Qualitätswein 12,5% vol., trocken, 2021

Reife, frische Aromen von Apfel und Birne

Ein Franken-Silvaner von feinsten Art

0,2l 6,90€

1l 29,00€

Riesling F. VINI ET VITA, Joachim Flick

Qualitätswein, 12,5% vol., trocken, 2022

Elegante Stilistik, duftet nach Quitte und Zitrus

0,2l 6,90€

0,75l 25,00€

Müller-Thurgau, Weingut Waldemar Braun

Qualitätswein, 12% vol., halbtrocken, 2020

Fruchtiger Wein mit animierender Restsüße

0,2l 6,90€

1l 29,00€

Lugana, Limne Tenuta Roveglia

V.Q.P.R.D., 13,5% vol., Trocken, 2021

Ein toller Luganer vom südlichen Gardasee

Elegant, leicht, wenig Säure, Duft nach Birne und

Aprikose

0,75l 34,00€

Rotweine

Domina, Weingut Juliuspital

Iphöfer VDP, 13% vol., trocken, 2022 tiefdunkle Farbe im Glas,
in der Nase Weichselkirschen und Pflaume, am Gaumen
intensiv & würzig mit Noten von Kakao & Heidelbeeren,
zarte Tannine

0,2l 7,80€
0,75l 29,00€

Senda Las Moradas Madrid

D.O. 14% vol., trocken 2020 Garnacha
Spanien im Glas, eine Einsteiger-Granate, frisch, aromatisch,
10 Monate Ausbau im Eichenfass,

0,2l 6,80€
0,75l 24,00€

Sangiovese di Toscana

Caparzo, I.G.T, 13,5 % vol., trocken, 2019
Toskana für jeden Tag, führender Erzeuger aus Montalcino,
floral, schlanke Frucht und angenehme Säure

0,2l 6,80€
0,75l 24,00€

Primitivo I MURI, Weinkeller Fantini, Apulien

14,0% vol., trocken 2019, IGP
Fruchtig, weich

0,2l 6,80€
0,75l 24,00€

La Grola von Allegrini 2018

14,0 % vol., Ausnahmegqualität von einem der besten
Weinberge
im Valpolicella, Rubinrot , komplexe Komposition

0,75l 39,00€

Oscar tobia Reserva 2016

15,0% vol. absolute Oberliga im Rioja, intensiver Duft, Kraft
gepaart mit Duft und Schmelz

0,75l 42,00€

Allergene

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 Geschwefelt
- 6 Geschwärzt
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9 Koffeinhaltig
- 10 Chininhaltig
- 11 mit Süßungsmittel
- 12 Enthält Phenylalaminquelle
- 13 Gewachst
- 14 Taurin
- 15 mit Nitritpökelsalz

Deklarationspflichtige Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide, Weizen A1, Roggen A2, Dinkel A3
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja(-bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- H Schalenfrüchte, Paranuss H1, Mandel H2, Walnuss H3, Haselnuss
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse