

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

Herbstliche Salate

mit Tomate, Gurke, allerlei Kräutern
wahlweise mit:

gebratener Maishähnchenbrust 16,90€

gebratener und geräucherter Tofu  16,90€

Lauwarmer, in Honig gratinierter Ziegenkäse

Feigen- Chutney an einem Salatbouquet
und Himbeer-Dressing 17,90€

Carpaccio vom heimischen Hirschrücken

dazu Rucola, geröstete Pinienkerne
und Preiselbeer-Dressing 18,60€

Beilagensalat

mit Hausdressing und Grünzeug 5,50€

Suppen

Kräftige Ochsenbrühe

mit Flädle, Leberknödel und Gemüse 6,80€

Kürbissuppe

mit Kernöl und Kernen 7,80€



Vegetarisch & Vegan

Zwei Spinatknödel 	
mit brauner Butter, Kirschtomaten und Parmesanspäne dazu ein kleiner Salat	15,60€
Kürbistascherl 	
in Salbeibutter geschwenkt dazu Parmesan und kleiner Salat	19,90€
Schupfnudeln  VEGAN	
mit Kürbis, Cherrytomaten und Rucola	17,80€

Fische aus Mehlmeisel

Filet vom Saibling	
in Kräuterbutter gebraten, Kürbisgemüse, Kernöl, Kerne und Oberpfälzer Bauernkartoffeln	25,90€
Aus unserem Räucherofen:	
Heimische ganze Forelle, lauwarm serviert mit Kren, Preiselbeeren, Bauernbrot und Butter	17,20€



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, Preiselbeerbrine & Blaukraut

27,90€

Sauerbraten auf Oberpfälzer Art

mit Blaukraut und Kloß

18,90€

Zart geschmortes Kalbsbäckchen

mit Portweinsöße, wilder Brokkoli

und Kartoffelstampf

26,50€

Steak vom Angus- Rinderrücken, ca. 220g

mit Ofenkartoffel, Schmand und kleinem Salat

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 10,20€

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 12,50€

Gebackener Camembert

dazu Preiselbeeren, kleiner bunter Salat und Baguette 15,90€

Flammkuchen

ab 15:00 Uhr

Flammkuchen des Monats

mit Gewürzcreme, Gorgonzola, Preiselbeeren und Birne 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

Crème Brûlée mit frischen Früchten und Cassis - 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	6,90€
Eierlikör-Eisbecher Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör	7,50€
Unser heißer Klassiker Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren	7,50€
Hausgemachter Cheesecake "American Style" an einer Himbeerhaube, Schokoladeneis und frischem Obst	10,20€

Über unser Kuchenangebot informiert Sie gerne unser Service.

Stück Kuchen	4,50€
Stück Torte	5,00€
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	2,80€

Kakao

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

Unsere Teespezialitäten

je Becher
4,20€

Bioteaque aus der Chiemgauer Teemanufaktur

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 4,80€

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	0,2l	7,10€
Leuchtend roséfarbener Gute-Laune-Spender 11% vol.	0,75l	25,90€

Weißweine

2023 Würzburg Sauvignon Blanc, Weingut am Stein

VDP.Ortswein, Franken. Deutscher Qualitätswein, 11,5% Vol.,
Trocken Wunderbar duftig, exotische Früchte, Stachelbeere,
Grapefruit und straffe Säure, feinherb.

0,2l 8,90€
0,75l 32,90€

2023 Stetten Scheurebe, Weingut am Stein

VDP.Ortswein, Franken. Deutscher Qualitätswein, 10,5% Vol.
Aromenfeuerwerk mit exotischer Mango, Maracuja, rosa Grapefruit
und betörenden Blütenaromen; zarte Fruchtsüße, schmeichelnd &
belebend als Aperitif, für die anregenden Momente im Leben.

0,2l 8,90€
0,75l 32,90€

2022 Grüner Silvaner, Weingut Brennfleck

Deutscher Qualitätswein, Franken. 12% Vol., Trocken Ein junger,
frischer und unkomplizierter Silvaner, fruchtige bis erdige Noten wie
Stachelbeere, Quitte und Heu, leicht und filigran mit besonders
milder Säure.

0,2l 7,30€
0,75l 26,90€

2023 Grauburbunder, Weingut Simon Stumpf

QBA. Deutscher Qualitätswein, Franken. 12% Vol., Trocken Klar,
kräftige Farbe, schönes intensives Goldgelb. Aromen in der Nase
eher zurückhaltend, auf der Zunge tropische Früchte, Honigmelone,
Ananas, leichte Banane im Abgang, Lecker, sehr solide.

0,2l 7,00€
0,75l 25,90€

2023 F.Vini Et Vita Riesling, Weingut Joachim Flick

VDP.Gutswein, Rheingau, Deutscher Qualitätswein, 12,5% Vol.,
Trocken Der F.vini et vita glänzt durch eine klare Fruchtnote von
Pfirsich, Apfel, Zitrus und Heu, am Gaumen mineralisch, frisch,
lebendig und harmonisch, ein geradliniger, kühler Wein.

0,2l 7,30€
0,75l 26,90€

2022 Dettelbacher „Berg“ Silvaner, Weingut Apfelbacher

Deutscher Qualitätswein, Franken. 12,5% Vol., Trocken Am Gaumen
reifer, frischer Aromen von Apfel und Birne. Runder, vollmundiger
und harmonischer Geschmack. Kräftiger Körper, der von einer
angenehmen Säure getragen wird.

0,2l 7,00€

Rotweine

2022 Iphöfer Domina, Weingut Juliuospital Würzburg

IVDP. Ortswein, Franken, Deutscher Qualitätswein, 13% Vol., Trocken Tiefdunkle Farbe im Glas. In der Nase Weichselkirschen und Pflaume. Am Gaumen präsentiert er sich sehr intensiv und würzig mit Aromen von Kakao, Heidelbeeren und reifen Früchten. Zarte Tannine gepaart mit einer angenehmen Säure. Der perfekte Begleiter.

0,2l 7,80€
0,75l 29,00€

2022 Volkacher Ratsherr Späthburgunder, Weingut Stumpf

Deutscher Qualitätswein, Franken, 13% Vol., Trocken Rubinrote Farbe im Glas mit erdigen Noten. Reife Rote Beeren, sanfte Tannine und eine gute Säurestruktur. Samtig fruchtig und mit einem ausgezeichnetem Trinkfluss runden den Geschmack ab. Zu jeder Gelegenheit ein guter Wein.

0,2l 7,80€
0,75l 29,00€

2021 Just Rot, Weingut Horst Sauer

VDP. Gutswein, Franken, Deutscher Qualitätswein, 13% Vol., Trocken Die Farbe des Cuvée aus Dornfelder, Schwarzriesling und Späthburgunder ist tiefrot und beerenfruchtig. Er duftet nach Brombeeren und reifen Kirchen. Am Gaumen spiegelt er sich ebenso wieder und gibt ein zartes Vanillearoma wieder. Weiche Tannine und niedrige Säure runden den Geschmack ab.

0,2l 8,10€
0,75l 29,80€

2022 I Muri Primitivo Vigneti del Salento

Italienischer Qualitätswein, 13,5% Vol., Trocken Im Glas präsentiert er ein sattes Rubinrot mit violetten Reflexen. Im Bukett gefallen intensive Aromen nach dunklen Waldbeeren, Pflaume und Kirsche. Am Gaumen kehrt die Frucht das Bukett wieder, saftig und Vollmundig. Zedernholz und mediterrane Kräuter begleiten die Noten.

0,2l 7,10€
0,75l 25,90€

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