

Grüß Gott
und ein
herzliches Willkommen

bei uns dāham

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

Winterliche Salate

mit Tomate, Gurke, allerlei Kräutern
wahlweise mit:

gebratener Maishähnchenbrust 17

gebratener und geräucherter Tofu  17

Lauwarmer, in Honig gratinierter Ziegenkäse 
mit eingelegten Feigen, Feldsalat
und Himbeer-Dressing 18

Carpaccio vom heimischen Hirschrücken
dazu Rucola, geröstete Pinienkerne
und Preiselbeer-Dressing 19

Beilagensalat 
mit Hausdressing und Kräutern der Saison 6



Suppen

Kräftige Ochsenbrühe
mit Flädle, Leberknödel und Gemüse 7

Pastinakencremesuppe
mit Croutons und Erbsenkresse 8



Vegetarisch & Vegan

- Zwei Spinatknödel** 
mit brauner Butter, Kirschtomaten
und Parmesanspäne dazu ein kleiner Salat 16
- Schupfnudeln**  **VEGAN**
mit Kräuterseitlingen & Cherrytomaten
in Walnussöl gebraten dazu Rucola 18

Fische aus Mehlmeisel

- Filet vom Saibling**
auf Süßkartoffelpüree, dazu Lauchgemüse,
mit Rieslingschaum garniert 26
- Aus unserem Räucherofen:**
Heimische ganze Forelle, lauwarm serviert mit Kren,
Preiselbeeren, Bauernbrot und Butter 17,5

Hauptgerichte



Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken in Butterschmalz gebraten mit Kartoffel-Gurkensalat <i>oder</i> Pommes frites	17
Ofenfrisches knuspriges Schweineschäufelrle dazu Sauerkraut und Kloß	18
Knusprige Gansbrust mit Apfel-Most-Soße, Blaukraut und Kloß	27
Was besonderes vom Wild Zart geschmortes Rehschäufelrle mit Brezenknödel, Preiselbeerbirne & Blaukraut	28
Sauerbraten auf Oberpfälzer Art mit Blaukraut und Kloß	21
Zart geschmortes Kalbsbäckchen mit Portweinsoße, wilder Brokkoli und Kartoffelstampf	27
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken ca. 200g rosa gebraten, dazu Rotweinsoße, Röstzwiebeln, geröstete Kartoffeln und kleinem Salat	35
Heimischer Wildburger mit frischem Rucola, saftiger Tomate, Gurke und Preiselbeeren, dazu knusprige Pommes Frites und würzige Meerrettichmayonnaise	20

Brotzeiten

ab 15:00 Uhr

Vom Hausmetzger Schorsch aus Hüttstadt

wahlweise mit:

weißem Presssack | Göttinger | Bierschinken

dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate 10,5

3 Stück feine fränkische Bratwürste

mit Senf, Kren, Sauerkraut und Bauernbrot

10,5

Von unseren Tiroler Freunden

Geräucherter Speck und Bergbauernkäse

dazu Bauernbrot, Butter, rote Zwiebeln, Gurke & Tomate 12,5

Gebackener Camembert

dazu Preiselbeeren, kleiner bunter Salat und Baguette 16

Flammkuchen

ab 15:00 Uhr

Flammkuchen des Monats

mit Gewürzcreme, Tiroler Schinken,
Champignons & Rucola

15,5

Elsass

mit Gewürzcreme, Speck und Zwiebeln

11,5

Vegetarisch

mit Gewürzcreme, Pesto, Kirschtomaten und Mozzarella

11,5

Käse

mit Gewürzcreme, Käse und Speck

11,5

Süßes

Creme Brulee

mit frischen Früchten und Cassis - Sorbet 9,5

Schokoladenauflauf mit flüssigem Kern

auf Apfel-Ragout mit Vanilleeis 9

Hausgebackener Apfelstrudel nach Wiener Art

mit Butter gebacken, dazu Vanillesoße 8,5

Gemischtes Eis mit oder ohne Sahne

Schokoladen-, Vanille- und Erdbeereis 7

Eierlikör-Eisbecher

Vanilleeis mit Sahne und Eierlikör 7,5

Unser heißer Klassiker

Vanilleeis mit Sahne und heißen Himbeeren 7,5

Kaiserschmarrn

(Zubereitungsdauer ca. 25 Minuten)

mit Zwetschgenröster & Apfelmus 17

Über unser Kuchenangebot informiert Sie gerne unser Service.

Stück Kuchen 4,5

Stück Torte 5

Portion Schlagsahne 2

Heiße Getränke

Kaffee

Tasse Kaffee	3,5
Haferl Kaffee	4,5
Cappuccino	4
Milchkaffee	3,5
Latte Macchiato	4,5
Espresso	2,5
doppelter Espresso	4,5
Espresso-Macchiato	3

Kakao

Heiße Bio Schokolade – Vollmilch	4
Chococchino – Espresso mit Schokolade	4,5

Unsere Teespezialitäten

je Becher

Bioteaque aus der Chiemgauer Teemanufaktur	4,5
--	-----

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der Teekarte

Alkoholfreie Getränke

Unser Haus-Tafelwasser

regional, hochwertig, erfrischend

Glas spritzig- feinperlig oder still 3,5

Flasche spritzig- feinperlig oder still 5,5

Unsere Säfte

Apfelsaft – naturtrüb 0,2l /0,4l 3 /4

Orangensaft 0,2l /0,4l 3 /4

Traubensaft 0,2l /0,4l 3 /4

Schwarze-Johannisbeere-Saft 0,2l /0,4l 3 /4

als Saftschorle 0,2l /0,4l 3 /4

Limonaden

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

Leikeim Silber-Zitronenlimo 0,2l /0,4l 3 /4

Coca Cola 0,2l /0,4l 3 /4

Coca Cola light 0,2l /0,4l 3 /4

Spezi 0,2l /0,4l 3 /4

Almdudler 0,35l 4

Bio Rhabarber Schorle 0,33l 4,5

Unsere hausgemachten Limonaden

Saisonal wechselnd,

bitte fragen Sie unseren Service 0,4l 5

Hopfen & Malz

Bier vom Fass

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

Flaschenbiere

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

Unsere Weinempfehlung

Sabrinas N° 1 Rosa 2023

Leuchtend roséfarbener	0,2l	7
Gute-Laune-Spender 11% vol.	0,75l	26

Sabrinas N° 3 Cuvée 2022

würzige und blumige Tiefe, ideal als	0,2l	7
Begleiter leichter Speisen 11,5% vol.	0,75l	26

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 9
0,75l 33

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 9
0,75l 33

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 7,5
0,75l 27

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
0,75l 26

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 7,5
0,75l 27

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

Rotweine

2022 Iphöfer Domina, Weingut Juliuspital 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 8
0,75l 29

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 8
0,75l 29

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 Kirschen. 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
0,75l 30

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
0,75l 26

Sparkling Momente am Fichtelsee

Dettelbach Kerner Brut - Sekt, Weingut Georg Apfelbacher

Deutscher Qualitätsschaumwein, Franken, 12,5% Vol.

Feine Perlen füllen den Mund mit einem Hauch von Süße, die in eine anregende feine Säure übergeht. Das feine Aroma kommt durch die Perlage im Mund nochmals zurück.

Ein feiner sehr angenehmer Sekt.

0,75l

36

2019 Pinot Rosé Extra Brut, Weingut Georg Apfelbacher

Deutscher Qualitätsschaumwein, Franken, 11,5% Vol. Der Pinot

Rosé Brut wird zu 100% aus Pinot Noir Trauben

Späthburgunder | gekeltert. Lachsfarben, mit einer feinen

und lebendigen Perlage präsentiert sich dieser Jahrgangssekt

im Glas. Der Duft von roten Beeren und frisch gebackenem

Brioche verbindet sich mit der seidigen Textur und

der lebendigen Perlage zu einem animierenden und

anspruchsvollen Genußerlebnis

0,75l

40

Frasecco, Weingut Simon Stumpf Deutscher

Qualitätspierlwein, Franken, 11,5% Vol.

Der Frasecco vom Weingut Simon Stumpf hat

eine Strohgelbe Farbe, mit feiner und anhaltender

Perlage. Animierende Frucht und belebend.

0,1l

7

0,75l

25

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

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