

Herzlich Willkommen



Das schönste Geschenk ist ZEIT

Zeit zum Reden

Zeit zum Zuhören

Zeit zum Lachen

Zeit zum Essen und Trinken

ZEIT ZUSAMMEN

In diesem Sinne wünschen wir einen guten Appetit und schöne Stunden in unserem Haus
Andrea und Wolfgang Reinprecht,
sowie das gesamte Fiwi - Team

Begrüßungstrunk

Glas Prosecco DOC		4,90
Weingut Bosco del Merlo		
auf Wunsch mit Holundersaft		4,90
Glas Uhdlerfrizzante		5,20
Weingut Scheucher, Südoststeiermark		
Steirischer Muskateller trocken	1/8 l	5,-
Südsteiermark		
Glas Gösser Zwickl naturtrüb	0,3 l	4,10

Der Sommer im Glas

Dirty Gin - Gin mit Oliven - Zitronen - Limonade	6,90
Le Tribute Oliven - Zitronen - Limonade alkoholfrei	4,80
Italien Spritz - mit Tonic & Eis alkoholfrei	5,20



Genussmenü

Büffelmozzarella aus Kampanien | Rucolasalat | Tomaten-Basilikum-Sorbet
Pinot grigio - Pighin, Italien

Gelbes Paprikaschaumsüppchen mit Kokosmilch | Limettenockerl
Zweigelt Rosé - Weingut Pongratz

Vital - Salat
gebratenes Zanderfilet | Blattsalat | Himbeer-Nuss-Dressing
Muskateller - Weingut Germuth

oder

Gebratenes Maishendlfilet
Jus | Risotto mit Kräuterseitlingen | Parmesan
Rioja Crianza - Conde Valdemar

Überraschungsdessert
Weißwein Auslese - halbtrocken

Preis: 39,80
Weinbegleitung: 15,90

Vorspeisen

Tartare vom Alpenlachs | Glasnudelsalat 14,80

Alpenlachs von der Gleinalm in Überlbach

D,G,N,O

Carpaccio vom Rinderfilet | mit Basilikumpesto gerollt | 13,80

Rucola-Salat | Balsamicodressing | Asmonte - Käse

Rinderfilet - Südoststeirisches Vulkanland

A,G,H,O

Büffelmozzarella aus Kampanien | Rucolasalat | Tomaten-Basilikum-Sorbet

G,H,O

Vorspeise : 12,50

Hauptgericht : 16,80

Katalanischer Fischeintopf mit Garnelen & Muscheln | getoastetes Weißbrot

A,B,D,L,O,R

Vorspeise : 13,80

Hauptgericht : 19,80

Feine Suppen

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachter Einlage 4,90

Frittaten oder Leberknödel

A,C,G,L

Kräftige Rindsuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel aus Pinzgauer Bierkäse 5,40

A,C,G,L

Gelbes Paprikaschaumsüppchen mit Kokosmilch | Limettenockerl 5,90

A,C,G,L

Pasta & Vegetarisch

Penne alla Bolognese | Fleisch - Tomatensugo 11,90

A,C,O

Sämiges Risotto mit Kräuterseitlingen |Parmesan 16,50

G,L

Penne siciliana | Penne | Zucchini | Tomaten | Oliven | Kapern | Parmesan 15,80

A,G,L

Steirische Tofu Speis | Baby-Blattspinat | Kräuterseitlinge 16,80

F



Frischer Fisch & Meeresfrüchte

Gebratenes Zanderfilet | Penne siciliana 21,-
Penne | Zucchini | Tomaten | Oliven | Kapern | Asmonte
A,D,G,L

Calamari | Knoblauch-Weißweinsud | Weißbrot 19,80
A,L,O,R

Calamari & Rotgarnelen aus Wildfang 25,80
Knoblauch - Weißweinsud | Weißbrot
A,B,L,O,R

Rotgarnelen aus Wildfang im Pfandl 29,-
Knoblauch - Öl mit Chili | Weißbrot
Aus glasklarem Wasser vor der Patagonischen Atlantikküste, Argentinien
A,B

Empfehlung des Küchenchefs

Gegrilltes Filet vom Alpenlachs von der Gleinalm 29,90
Selleriepüree | gelber Paprikaschaum | Baby-Blattspinat
D,G,L



DER

Der Alpenlachs® Seesaiblinge (Gleinalm in Übelbach) erhält ausschließlich bio-zertifiziertes Futter. Dieses sorgt zusammen mit der einzigartigen Haltung für den unvergleichlichen Geschmack. Durch seinen reinen, unverfälschten Geschmack ist er in jeder Form der Zubereitung ein Fisch-Genuss pur der besonderen Art: roh, mariniert, gebeizt, gedämpft, kurz gebraten oder gegrillt. Gleichzeitig ist er aufgrund seiner Eigenschaften – cholesterinarm, eiweißreich und voll von gesunden Omega-3-Fettsäuren – für die menschliche Ernährung **a u s g e s p r o c h e n**

ALPENLACHS

s i n n v o l l .

Burger

Fleisch zu 100 % aus der Steiermark

Cheese - Bacon - Burger 14,90
Rindfleisch-Patty | Blattsalat | Gurkerl | Speck
Körner-Burgerbrötchen | Cheddar-Sauce
A,G,M

Portion Pommes-frites 3,80

Steaks & Filets

Gebratenes Maishendlfilet 21,-

Jus | Risotto mit Kräuterseitlingen | Parmesan

Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach

G,L

Rinderfiletsteak | südoststeirisches Vulkanland

Pommes frites | mediterranes Gemüse | Spiegelei | Kräuterbutter

150 g 29,80

220 g 39,80

C,G

Schweinsmedaillons | Pfefferrahmsauce | Kroketten | Broccoli 21,50

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel

A,C,G,L,O

Lamm-Filet mit Kräuterkruste | Rahmpolenta | mediterranes Gemüse 27,80

A,G,M

Unsere Klassiker

Original Wiener Schnitzel vom Kalb 24,80

aus der Pfanne mit Reis und Preiselbeer - Apfel

A,C,G

Haus - Cordon bleu vom Schwein 15,80

*mit Bergkäse & Geselchtem gefüllt | Mohn-Brösel-Panier |
Petersilerdäpfel | gebackene Apfelscheibe | Preiselbeeren*

Bauernhof Höcher - Rein, Gratwein -Straßengel

A,C,G

Gebackenes Schnitzel | Petersilerdäpfel

Schwein Bauernhof Höcher 12,90

Pute 13,90

A,C,G

Grillteller 19,80

mit Schwein & Geflügel | Pommes frites

Gemüse | Kräuterbutter

G



Kulinarium
STEIERMARK



Köstliche Salate

Steirischer Backhendlsalat 14,90
Hendlbrust | Kerndlpanier | Grazer Krauthäuptel |
Kartoffelsalat | Käferbohnen | Kernöl
Steirerhuhn - Lugitsch, Feldbach
A,C,G

Gebackener Käse vom Weizer Schaf 13,80
Kürbiskernmantel | Blattsalat | Dressing | Kernöl
Weizer Schafbauern, Oststeiermark
A,C,G

Vital - Salat 19,50
gebratenes Zanderfilet | Blattsalat | Himbeer-Nuss-Dressing
D,G,H,O

Rucola - Salat 6,90
Asmonte Käse | Balsamicovinaigrette
G,O

Bunter Salatteller | Kürbiskernöl 5,90
G,L,M,O

Ein lauer Sommerabend lädt ein ...

zum Grillabend im gemütlichen Gastgarten
von 27. Juni bis 16. August
jeden Donnerstag und Freitag ab 18 Uhr



- Spezialitäten vom Holzkohlengrill
- Mediterrane Sommerküche
- Calamari & Garnelen

fischerwirt
HOTEL • RESTAURANT

Gratwein-Straßengel
03124/51276
www.hotel-fischerwirt.com

Betriebsurlaub vom
18.8. bis 2.9.2024

