

SCHWARZ FISCHER

RESTAURANT • FISCHEREI

PETRI HEIL & WILLKOMMEN.

DER ORT, WO SICH DIE ELEMENTE VERBINDEN.

Hier treffen frische Fische aus dem kalten Stamser Gebirgswasser auf glühende Kohlen im Herzen der Schauküche. Wirf einen Blick durchs Fenster und schau uns auf die Finger.

EINE MISSION VON KOPF BIS FLOSSE.

Es gehört zu unserem Selbstverständnis auf Regionalität, Qualität und Saisonalität zu achten. So setzen wir bewusst auf Hausgemachtes und Liebe zum Detail und servieren mit Stolz Gerichte, die auch wir lieben.

GUT DING BRAUCHT WEILE.

Alle unsere Gerichte werden immer ganz frisch zubereitet. Da wir unseren Qualitätsanspruch auch an stressigen Tagen nicht über Bord werfen, bitten wir um Verständnis, dass es zu Wartezeiten kommen kann. Aus diesem Grund servieren wir bestimmte Gerichte an Sonn- & Feiertagen ggf. nicht.

GRUPPEN ÜBER 8 PERSONEN.

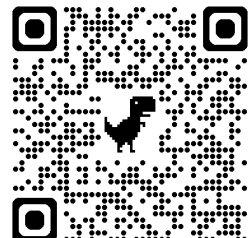
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**Mahlzeit & guten Appetit,
die Schwarzfischer Maria, Fabio & Töna mit der gesamten Crew**

Wende dich bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittel-unverträglichkeiten gerne an unser Service-Team.

**Here you can find our English menu.
Simply scan the QR code.**

Wi-Fi access:
SchwarzfischerGast
schwarzfischer6422



DANKESCHÖN

UNSEREN REGIONALEN PRODUZENT:INNEN

WISSEN WO'S HERKOMMT

Alpensalz – Essenz der Alpen, Rum

Apfelsaft, Äpfel & Birnen – Ingrid Köhle-Grüner, Fließ

Blauer Rebell Edelschimmelkäse – Käse rebell, Sennerei Sulzberg

Duroc-Schwein – Claudia & Klaus Grill, Flaurling

Edelbrände & Gin – Sandrino Grisseemann, Kappl

Feuerholz – Brunhilde Mangott, Fließ & Tobias Penz, Stams

Freilandeier – Alexander Gigele, Roppen

Gin - JP-Feindestillerie Kössler, Stanz

Holunderblütensirup - Claudia Birmair, Hochgallmigg

Honig & Met – Nino Moseck, Haiming

Kaffee - Andreas Grüner, Zams - geröstet bei Braunecker, Zillertal

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

Tiroler Roquefort – Naturkäserei Sojer, Lechtal

Tiroler Single Malt Whisky – Familie Maass, Prutz

Wein – Fam. Flür, Tarrenz, Fam. Zoller-Saumwald, Haiming
und Fam. Striegl, Sautens

Ziegenkäse – Familie Kuen, Längenfeld

UNSERE KÜCHENZEITEN

Mittwoch – Samstag:

12:00 – 14:00 und 18:00 – 20:30 Uhr

Sonn- & Feiertag:

11:30 – 16:00 Uhr

VORSPEISEN & SALATE

UNSER TÄGLICH BROT

€ 9,00

frisches Holzofenbrot nach Omas Rezept
mit Salzbutter & saisonalem Aufstrich

Wir empfehlen 1 Portion für 2 Personen.

FRITTATENSUPPE

€ 7,50

mit kräftiger Suppe vom heimischen Rind

STECKERLFISCH-CONSOMMÉ

€ 10,00

klare Kraftsuppe vom Fisch mit Paprika,
Fenchel & handgemachten Fischtascherln

GEBACKENE KASNOCKEN

€ 18,00

mit Tiroler Bergkäse, süß-saurem Kürbis,
gegrilltem Chicorée & Inntaler Honig

GEBEIZTER SAIBLING

€ 22,00

mit roter Beete, gebackene Blutwurst,
mariniertem Spitzkraut, Kerbel,
Roggenchips & Sauerrahm

LACHSFORELLEN SCHNITTCHEN

€ 20,00

Lachsforellentartar auf Stiftsbrot knusprig
gebacken mit Frisée-Salat, Pimentitos,
Sesam & Korriander

BEEF-TARTAR

€ 22,00

vom heimischen Rind mit Belugalinsen,
roten Zwiebel, Buchweizen-Blinis
& Estragon-Mayonnaise

SCHWARZFISCHER-SALAT

€ 21,00

mit gegrillten Kohlsprossen, gegrilltem
Lauch, Babyspinat, Sellerie, Apfel,
Ziegenkäse, Sonnenblumenkernen
& Sonnenblumenkern-Dressing

als Hauptgang:

mit feuergegrillter Forelle im Ganzen ... € 28,00

mit feuergegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

BEILAGENSALAT

€ 6,50

gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

Regenbogenforelle im Ganzen,
Mehl gestaubt, in Butterschmalz gebraten
mit Petersil-Erdäpfel & Mandeln
mit Kräuterbutter oder Chilibutter

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 79,00

mit wildem Mandel-Brokkoli,
Zitronen-Gnocchi & Sauce Hollandaise

Mittag: Vorbestellung bis zum Vortag

Abend: Vorbestellung bis 14:00 Uhr

FILET-GERICHTE

BACKFISH & CHIPS

€ 31,00

Forellenfilet in Panko-Kruste gebacken
mit Pommes, Erbsenpüree & Sauce Tartare

SAIBLINGS-FILET VOM FEUER

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Kürbispüree,
gegrillten Kohlsprossen, gepufften
Senfkörnern, Dill & Kernöl-Hollandaise

LACHSFORELLEN-SALTIMBOCCA

€ 33,00

Lachsforellenfilet vom Feuergrill
mit steirischem Vulcano-Schinken,
Nuss-Schupfnudeln, Selleriecreme,
Salbei & Fisch-Beurre blanc

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

über Feuer gegrilltes Forellenfilet mit
handgemachten Udon-Nudeln, gegrilltem
Pak Choi, Sesam, Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

ROQUEFORT-RAVIOLI € 23,00
hausgemachte Ravioli mit Tiroler
Roquefort Blauschimmelkäse,
Karotte, Salbei & Butter

SCHNITZEL WIENER ART € 25,00
vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

ZWEIERLEI VOM BERGLAMM € 33,00
geschmortes und gegrilltes Tiroler
Berglamm mit Trüffel-Polenta
& gegrilltem wildem Brokkoli

RUMPSTEAK VOM FEUERGRILL € 39,00
mind. 200 g vom heimischen Rind, mit
Pilz-Gnocchi, sautiertem Babyspinat & Jus

DESSERTS

BAYRISCH-CREME € 14,00
mit schwarzem Holunder, Portwein-Birnen,
karamellisierten Walnüssen & Walnuss-Eis

NIGELEN € 15,00
gebackene Germteig-Bällchen mit
Apfelkompott, Meringue, Mohn & Zimteis
am Tisch flambiert

KÄSE-DESSERT € 16,00
„Blauer Rebell“ Edelschimmel-Käse mit
roten Trauben, süßem Balsamico-Essig,
Buttermilchwaffel & Haselnuss

AFFOGATO € 5,90
mit hausgemachtem Vanille-Softeis

**Wirf gerne auch einen Blick auf unsere
Softeis-Karte auf der nächsten Seite.**

KLEINE EISMANUFAKTUR

WARUM WIR „NUR“ VANILLE-EIS SERVIEREN?

Weil wir das aus Überzeugung tun. ♥

Wir verzichten auf Convenience und Massenware und setzen ganz bewusst auf Hausgemachtes.

Wie in allen unseren Gerichten steckt natürlich auch in unserem Eis viel Liebe und gute Zutaten: Beste Tiroler Heumilch und Bourbonvanille bilden Grundlage für unsere Vanille-Softeis – nicht mehr und nicht weniger.

ZUM DAHINSCHMELZEN

HAUSGEMACHTES VANILLE-SOFTEIS AUS TIROLER MILCH

- kleiner Becher ohne Sauce € 4,50
- im kleinen Becher mit Sauce € 5,00
- großer Becher ohne Sauce € 8,00
- großer Becher mit Sauce € 8,50

Saucen: Schoko, Erdbeere, Karamell
mit Silzer Kürbiskernöl - jeweils +0,50 €

WALDBEER-BECHER € 12,00
hausgemachtes Vanille-Softeis
mit warmer Waldbeer-Sauce

BANOFFEE-BECHER € 12,00
hausgemachtes Vanille-Softeis mit Bananen,
Karamell-Sauce & gerösteten Mandeln

EIERLIKÖR-BECHER € 12,00
hausgemachtes Vanille-Softeis mit Eierlikör,
Schokosauce & Kakaonibs

GERÜHRTER EIS-KAFFEE € 12,00
hausgemachtes Vanille-Softeis mit
Kaffee, Schlagsahne & Kakaonibs

UNSER SOFTEIS

VERDAUUNGSHILFEN

AFTER-DINNER-DRINKS

UNSER TIPP

ESPRESSO MARTINI Vodka, Kaffeelikör & Espresso	€ 13,50
FROZEN CAPPUCCINO Baileys, Kaffeelikör, Amaretto, Sahne	€ 12,00
BLACK RUSSIAN Vodka, Kaffeelikör	€ 10,00
WHITE RUSSIAN Vodka, Kaffeelikör, Sahne	€ 11,00
GRASSHOPPER Minzlikör, Creme de Cacao, Sahne	€ 12,00

HOCHPROZENTIGES

GRISSNERS EDELBRÄNDE AUS KAPPL (PAZNAUN) 2 CL

Apfel- oder Williamsbrand 43 % vol.	€ 6,50
Wachauer Marillenbrand 43 % vol.	€ 7,00
Himbeerbrand 43 % vol.	€ 11,00

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO 4 CL Rum aus Venezuela, 40 % vol.	€ 9,50
---	--------

DON PAPA BAROKO 4 CL Rum von den Philippinen, 40 % vol.	€ 9,50
---	--------

ZACAPA CENTENARIO XO 4 CL Rum aus Guatemala, 40 % vol.	€ 14,50
--	---------

MAASS FISSKY 4 CL Tirol Imperial Single Malt Whisky, 40 % vol.	€ 14,50
--	---------

NACH DEM ESSEN

ALKOHOLFREI

LEITUNGSWASSER 1 l

€ 3,00

Leitungswasser kostet nichts, unser Service, unsere Gläser sowie deren Reinigung jedoch schon. Aus diesem Grund erlauben wir uns eine Servicepauschale für Wasser aus der Leitung zu verrechnen.

wellwasser®

STILL ODER PRICKELND

- 0,25 l	€ 3,00
- 0,50 l	€ 3,80
- 0,85 l	€ 6,00
- mit frisch gepresstem Zitronensaft	+ € 0,50
- mit Holunderblüten- oder Himbeersirup	+ € 0,50

WARUM SERVIEREN WIR wellwasser®?

MEHR ALS NUR SAUBERES LEITUNGSWASSER.

Durch unsere hauseigene Filterstation werden eventuelle organische Schadstoffe, Bakterien und Keime zuverlässig aus dem Wasser gefiltert, ohne dabei den natürlichen Mineralstoffgehalt des Wassers zu verändern. So garantieren wir jedem Gast kristallklares, perfekt gekühltes Wasser – still oder prickelnd.

UMWELTSCHUTZ & NACHHALTIGKEIT.

Der Umwelt zuliebe verzichten wir darauf, Mineralwasser per LKW über hunderte Kilometer quer durch Österreich zu transportieren. Durch diesen kleinen, aber essenziellen Beitrag können wir jährlich ca. 6.000 Flaschen und somit mehr als 10 Tonnen Transportgut einsparen.

UNSER KOSTENLOSER-SERVICE FÜR DICH.

Zu jedem Glas Wein und zu jeder Tasse Kaffee servieren wir kostenlos ein kleines Glas perfekt gekühltes, stilles wellwasser®.

Wer Wein trinkt braucht auch Wasser – wir wissen das. Deshalb schenken wir zu jeder Flasche Wein automatisch eine Karaffe wellwasser® still. Jede weitere Karaffe wird verrechnet.

wellwasser®

GRATIS

WASSER

ALKOHOLFREI

FRUCHTSÄFTE GESPRITZT STILL ODER PRICKELND

Apfel, Orange, Johannisbeer, Cranberry

- 0,25 l

€ 4,30

- 0,50 l

€ 5,30

FRUCHTSÄFTE PUR

Apfel, Orange, Johannisbeer, Cranberry

- 0,25 l

€ 5,30

- 0,50 l

€ 6,30

LIMONADEN 0,33 l

€ 4,30

Glasflasche Coca Cola Classic oder Zero,
Fanta, Sprite, MezzoMix, Eistee Pfirsich

ALMDUDLER 0,35 l

€ 4,50

Glasflasche

TONICS & SONSTIGE LIMONADEN 0,2 l

€ 4,50

Indian Tonic Water

Bitter Lemon

Ginger Beer

Wild Berry

Pink Grapefruit

GETRÄNKE

BIER

STIEGL HELL VOM FASS

frisches Hopfenaroma, schlanker Körper, spritzige Kohlensäure, sehr harmonisch

- 0,20 l	€ 3,50
- 0,30 l	€ 4,20
- 0,50 l	€ 5,50

STIEGL RADLER ZITRONE NATURTRÜB VOM FASS

- 0,30 l	€ 4,20
- 0,50 l	€ 5,50

STIEGL WEISSE

fruchtaromatisch, leichte Spritzigkeit

- alkoholfrei 0,5 l	€ 5,90
- naturtrüb 0,5 l	

STIEGL 0,0 % FREIBIER 0,5 l

alkoholfrei erfrischende Hopfennote

€ 5,90

STIEGL PARACELSUS BIO-ZWICKL VOM FASS

österr. Rohstoffe aus 100% biologischem Anbau, samtig-milder Geschmack

- 0,30 l	€ 4,50
- 0,50 l	€ 5,90

UNSER TIPP

STIEGL SORTENSPIEL 0,25 l

frisch, hefeblumig mit feinen Hopfen-tönen, einzigartig aromatisch, weich moussierend und harmonisch
perfekt zu gegrilltem Saibling

€ 6,50

STIEGL HOPFENHERZ 0,25 l

hopfenfrische Nase, ausgewogen vollmundig mit sanft kitzelndem, grün hopfigem Bukett am Gaumen
perfekt zu Herzhaftem und Gegrilltem

€ 6,50

WILDSHUT BIO PERLAGE 0,75 l

elegantes, flaschengereiftes Bier mit fruchtigem Rieslingbukett, zarter Süße und charmanter Säure. Die feinperlende Kohlensäure erinnert an Schaumwein.

€ 38,00

OFFENE WEINE

WEINVIERTEL^{DAC} GRÜNER VELTLINER RIED NUSSBERG	€ 5,60
Trocken 13,0 % vol. Weingut Fabich, Obermarkersdorf (Weinv.)	
WEISSBURGUNDER	€ 5,60
Trocken 12,5 % vol. Weingut Fabich, Obermarkersdorf (Weinv.)	
CUVEÉ „WEISSER SCHOTTER“	€ 6,60
Trocken 13,0 % vol. WR, SB, GV, GS Weingut Strehn, Deutschkreutz (Mittelbgld.)	
CUVEÉ „ASIA CUVEÉ“	€ 6,60
Halbtrocken 12,00 % vol. GV, R, WB, T Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien	
ROSÉ VOM ZWEIGELT	€ 5,60
Trocken 12,0 % vol. Weingut Fabich, Obermarkersdorf (Weinv.)	
NEUSIEDLERSEE^{DAC} ZWEIGELT	€ 6,00
Trocken 13,5 % vol. Weingut Münzenrieder, Apetlon (Neusiedlers.)	
CUVÉE „NACHTROT“ 2021	€ 6,60
Trocken 13,5 % vol. BF, SY Weingut Toni Hartl, Reisenberg, Leithaberg	
"PRIMA STILLA" SPUMANTE 0,1 l	€ 6,00
Trocken 11,5 % vol. Le Manzane Balbinot, Italien	
SPARKLING TEA 0,1 l	€ 7,00
Halbtrocken alkoholfrei Sparkling Tea Company, Dänemark	
SPRITZER WEISS, ROT, ROSÈ 0,25 l	€ 4,90

Wein enthält Sulfite. Jahrgangsänderungen bleiben vorbehalten.
Ausschankmaß, sofern nicht anders angegeben: 1/8 l.

APERITIF

PROSECCO 0,1 l	€ 6,00
PROSECCO ROSÈ 0,1 l	€ 6,00
SPARKLING TEA 0,1 l „Blå“, alkoholfrei	€ 7,00
CAMPARI	
- mit Soda	€ 7,50
- mit Orangensaft	€ 7,90
- Milano (mit Prosecco & Cranberrysaft)	€ 8,50
APEROL VENEZIANO Aperol, Prosecco, Soda	€ 8,50
LIMONCELLO SPRITZ Limoncello, Prosecco, Soda	€ 8,50
ITALICUS SPRITZ Italicus Bergamottenlikör, Prosecco, Soda	€ 9,00
APEROL REFRESH Malfy Gin Rosa, Aperol, Limettensaft, Thomas Henry Pink Grapefruit	€ 10,00
NEGRONI SBAGLIATO Prosecco, Campari, Antica Formula	€ 11,50
NEGRONI Beefeater Gin, Campari, Antica Formula	€ 12,00
GIMLET Beefeater Gin, Limettensirup, Limettensaft	€ 10,00
COSMOPOLITAIN Vodka, Limettensaft, Triple Sec, Cranberrysaft	€ 12,00
MANHATTAN Bourbon Whiskey, Antica Formula, Angostura Bitter	€ 12,00

EDELBRAND & SCHNAPS

GRISSNERS EDELBRÄNDE AUS KAPPL (PAZNAUN)

Apfel- oder Williamsbrand 43 % vol. 2 cl	€ 6,50
Wachauer Marillenbrand 43 % vol. 2 cl	€ 7,00
Himbeerbrand 43 % vol. 2 cl	€ 11,00

VOM STIFT STAMS

Obstbrand, versch. Sorten 40 % vol. 2 cl	€ 3,90
Likör, verschiedene Sorten, 22 % vol. 2 cl	€ 4,50

RUM

BACARDI CARTA NEGRA 37,5 % vol. 4 cl	€ 5,50
--	--------

DIPLOMATICO RESERVA EXCLUSIVA 12 YO 40 % vol. 4 cl	€ 9,50
--	--------

DON PAPA BAROKO 40 % vol. 4 cl	€ 9,50
--	--------

ZACAPA CENTENARIO XO 40 % vol. 4 cl	€ 14,20
---	---------

WHISKY

JIM BEAM Kentucky Straight Bourbon 40 % vol. 4 cl	€ 5,50
---	--------

SUNTORY TOKI WHISKY L Japanischer Whisky 43 % vol. 4 cl	€ 7,50
---	--------

MAASS FISSKY AUS PRUTZ Single Malt Whisky 40 % vol. 4 cl	€ 14,50
--	---------

GIN

BEEFEATER LONDON DRY GIN	€ 8,50
40 % vol. 4 cl	
MALFY GIN ROSA	€ 10,00
41 % vol. 4 cl	
<i>Herb-fruchtige, frische Noten von Grapefruit und Rhabarber</i>	
GIN MARE MEDITERRANEAN GIN	€ 12,50
42,7 % vol. 4 cl	
<i>Aromen von frischen Oliven, Rosmarin, Basilikum, Thymian und Zitrusfrüchten</i>	
MERMAID GIN	€ 12,50
42,0 % vol. 4 cl	
<i>Meerfenchel, Zitronenzesten, Paradieskörner & Koriander, Süßholzwurzel</i>	
MONKEY 47 DRY GIN	€ 13,00
47,0 % vol. 4 cl	
<i>facettenreich: Zitrusfrüchte, florale Töne, Gewürze, akzentuierter Pfefferschärfe</i>	
GIN SUL	€ 12,50
43,0 % vol. 4 cl	
<i>Koriandersaat, frische Zitronen, Zimt, Piment, Lavendel, Rosmarin</i>	
BAREKSTEN GIN	€ 13,00
46,0 % vol. 4 cl	
<i>Aromen nach Heidelbeeren, Lingonbeeren, Rhabarber & Holunderblüten</i>	
GRISSNERS GIN AUS KAPPL	€ 13,00
43 % vol. 4 cl	
<i>blumiges Aroma, Noten von Zitrone, Limette, Almrose, Holunder & Lavendel</i>	
16/60 GIN AUS STANZ	€ 13,00
42 % vol. 4 cl	
<i>kräftiger Wacholder, Latschennoten, Zitronengras, Kamille & Johannisbeere</i>	

TIPP

SONSTIGES

ABSOLUT VODKA

40 % vol. | 4 cl

€ 6,00

OLMECA TEQUILA SILVER

35 % vol. | 4 cl

€ 6,00

LIMONCELLO

30 % vol. | 4 cl

€ 4,90

DISARONNO AMARETTO

28 % vol. | 4 cl

€ 5,50

KAHLUA COFFEE LIQUEUR

16 % vol. | 4 cl

€ 4,90

BAILEYS

17 % vol. | 4 cl

€ 4,90

RAMAZOTTI

30 % vol. | 4 cl

€ 4,90

FERNET BRANCA

35 % vol. | 4 cl

€ 4,90

NONINO GRAPPA

Lo Chardonnay Barrique Monovitigno
35 % vol. | 2 cl

€ 6,00

WERMUT WEISS ODER ROT

Martini bianco 15 % vol.
oder Antica Formula 16,5 % vol.
35 % vol. | 5 cl

€ 7,50

GETRÄNKE