

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.

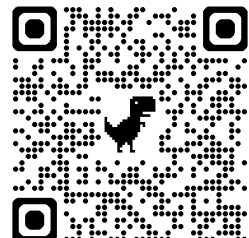
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

Duroc-Schwein – Claudia & Klaus Grill, Flauring

Edelbrände & Gin – Sandrino Grisseemann, Kappl

Feuerholz – Brunhilde Mangott, Fließ & Tobias Penz, Stams

Freilandeier – Alexander Gigele, Roppen

Gin - JP-Feindestillerie Kössler, Stanz

Holunderblütensirup - Claudia Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

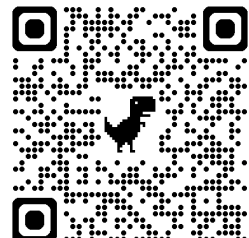
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

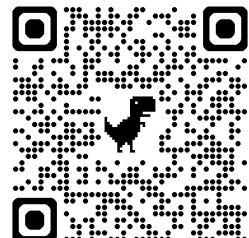
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

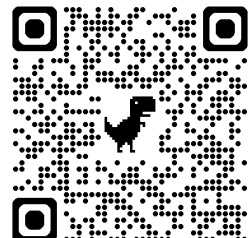
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

Duroc-Schwein – Claudia & Klaus Grill, Flauring

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

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

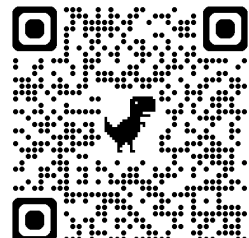
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

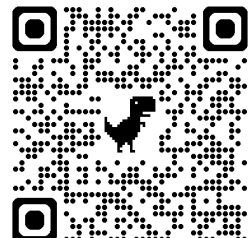
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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
- 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 Birlmair, Hochgallmigg
- Kaffee** - Andreas Grüner, Zams - geröstet bei Braunegger, Zillertal
- Kürbiskernöl** – Christian Raich, Silz
- Lechtaler Alpengold Bergkäse** – Familie Sojer, Steeg
- Mirabellen** – Johannes Pircher, Ischgl
- Spenling-Schnaps** – Familie Schranz, Fließ
- Sprossen & Kresse** – Stefan Gritsch, Telfs
- Stiftsbrot & Schnaps** – Bruder Franz, Stams
- Tiroler Grauvieh** – Familie Thöni, Telfs
- 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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

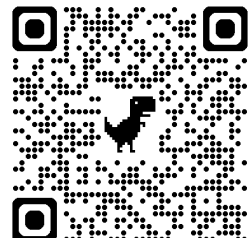
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

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

Wende dich bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten 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

Duroc-Schwein – Claudia & Klaus Grill, Flauring

Edelbrände & Gin – Sandrino Grisseemann, Kappl

Feuerholz – Brunhilde Mangott, Fließ & Tobias Penz, Stams

Freilandeier – Alexander Gigele, Roppen

Gin - JP-Feindestillerie Kössler, Stanz

Holunderblütensirup - Claudia Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

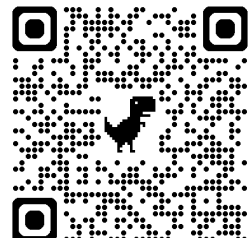
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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
- 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 Birlmair, Hochgallmigg
- Kaffee** - Andreas Grüner, Zams - geröstet bei Braunegger, Zillertal
- Kürbiskernöl** – Christian Raich, Silz
- Lechtaler Alpengold Bergkäse** – Familie Sojer, Steeg
- Mirabellen** – Johannes Pircher, Ischgl
- Spenling-Schnaps** – Familie Schranz, Fließ
- Sprossen & Kresse** – Stefan Gritsch, Telfs
- Stiftsbrot & Schnaps** – Bruder Franz, Stams
- Tiroler Grauvieh** – Familie Thöni, Telfs
- 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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

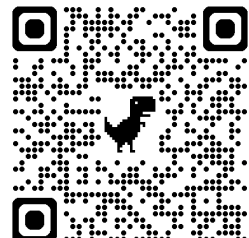
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

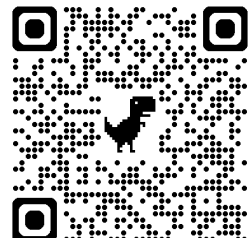
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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
- 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 Birlmair, Hochgallmigg
- Kaffee** - Andreas Grüner, Zams - geröstet bei Braunegger, Zillertal
- Kürbiskernöl** – Christian Raich, Silz
- Lechtaler Alpengold Bergkäse** – Familie Sojer, Steeg
- Mirabellen** – Johannes Pircher, Ischgl
- Spenling-Schnaps** – Familie Schranz, Fließ
- Sprossen & Kresse** – Stefan Gritsch, Telfs
- Stiftsbrot & Schnaps** – Bruder Franz, Stams
- Tiroler Grauvieh** – Familie Thöni, Telfs
- 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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

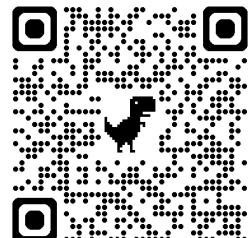
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

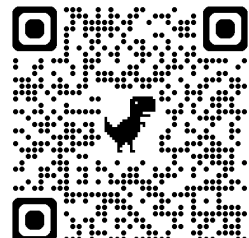
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

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

Wende dich bei Fragen zu Allergenen und Lebensmittelunverträglichkeiten 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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

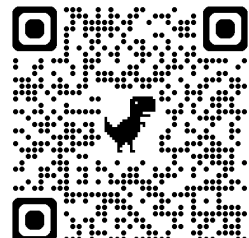
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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

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.

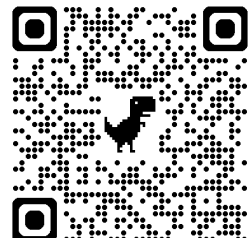
Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Deshalb, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ab einer Gruppengröße von 8 Personen behalten wir uns je nach Auslastung auch vor, die Tische zu teilen.

**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

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 Birlmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spenling-Schnaps – Familie Schranz, Fließ

Sprossen & Kresse – Stefan Gritsch, Telfs

Stiftsbrot & Schnaps – Bruder Franz, Stams

Tiroler Grauvieh – Familie Thöni, Telfs

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

CAMEMBERT-ARANCINI € 18,00

Risotto-Bällchen mit Silzer Grauvieh-
Camembert mit Zucchini, Aioli & Rucola

SAIBLINGS-CARPACCIO € 22,00

mit knusprigem Bohnen-Krapfen,
geschmorten Vanille-Tomaten,
Limette & Koriander

LACHSFORELLEN SUSHI-BOWL € 20,00

mit Sushi-Reis, Gurke, Rettich, Edamame,
Wasabi-Mayo, Poke-Sauce, Nori & Sesam
als Hauptspeise € 26,00

BEEF-TARTAR € 22,00

vom heimischen Rind mit Basilikum,
Pilzen, Eigelb-Creme, Parmesan, Balsamico
& getoastetem Stiftsbrot

SOMMER-SALAT € 15,00

mit gegrilltem, buntem Mangold,
Rucola, Cherry-Tomaten, Schüttelbrot
& Grilltomaten-Dressing

als Hauptgang:

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

mit gegrilltem Forellenfilet ... € 30,00

mit gebackenem Ziegenkäse ... € 23,00

BEILAGENSALAT € 6,50

gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

FORELLE MÜLLERIN

€ 28,00

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

als grätenfreies Filet ... + € 3,00

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI PERSONEN

€ 78,00

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 GRILL

€ 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit Fava-Püree,
Paprika, Tropea-Zwiebel, frischem Kren,
Zitronen-Thymian & Oliven-Hollandaise

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL

€ 33,00

mit steirischem Vulcano-Schinken,
Buchweizen-Spätzle „Carbonara“, Ei,
mariniertem Fenchel & Schnittlauch

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI

€ 35,00

mit handgemachten Udon-Nudeln,
gegrillten Edamame, Sesam,
Zitronenpfeffer & Limette
solange der Vorrat reicht

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

SPINATKNÖDEL

mit gegrillten Tomaten, Spinat,
Pinienkerne & Burrata

€ 23,00**SCHNITZEL WIENER ART**

vom heimischen Duroc-Schwein in
Butterschmalz gebacken mit Pommes

€ 25,00**OSSOBUCO**

vom heimischen Rosé-Kalb mit Safran-
Risotto und Paprika-Zucchini-Gemüse

€ 33,00**FLANK STEAK VOM FEUERGRILL**

mind. 200 g mit Trüffel-Paunzen, wildem
Brokkoli, Zitronen-Ricotta & Jus

€ 39,00

DESSERTS

ERDBEER-BASILIKUM TIRAMISU

mit frischen Erdbeeren, Erdbeer-Sorbet,
Basilikum-Öl & Erdbeer-Meringue

€ 14,00**SCHOKO-SALZKARAMELL-TARTE**

mit gegrilltem Pfirsich, Haselnüssen
& hausgemachtem Haselnuss-Eis

€ 15,00**KÄSE-DESSERT**

Variation vom Lechtaler Alpengold
(24 Monate gereift), Marille & Senfkaviar

€ 16,00**AFFOGATO**

mit hausgemachtem Vanille-Softeis

€ 5,90

**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