

SCHWARZ FISCHER

RESTAURANT • FISCHEREI

PETRI HEIL & WILLKOMMEN.

DER ORT, WO SICH DIE ELEMENTE VERBINDEN.

Hier treffen frische Fische aus dem kalten Stammer Gebirgswasser auf glühende Kohlen im Herzen der Schauküche. Überzeuge dich selbst: 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. Ebenso weisen wir darauf hin, dass wir aus diesem Grund bestimmte Gerichte an Sonn- & Feiertagen ggf. nicht servieren.

GRUPPEN ÜBER 8 PERSONEN.

Bitte um Verständnis, dass unsere Küche nicht für größere Gruppen ausgelegt ist. Aus diesem Grund, kann es ab einer Gruppengröße von mehr als 8 Personen zu längeren Wartezeiten kommen. Ebenso kann es sein, dass nicht alle Gäste ihre Bestellung zur gleichen Zeit erhalten.

**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.

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 Birmair, Hochgallmigg

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

Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz

Lechtaler Alpengold Bergkäse – Familie Sojer, Steeg

Mirabellen – Johannes Pircher, Ischgl

Spending-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

Ziegenkäse – Familie Kuen, Längenfeld

UNSERE KÜCHENZEITEN

Mittwoch – Samstag:

12:00 – 14:00 und 18:00 – 20:30 Uhr

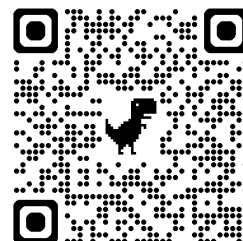
Sonn- & Feiertag:

11:30 – 16:00 Uhr

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

Wi-Fi access:

SchwarzfischerGast
schwarzfischer6422



VORSPEISEN & SALATE

UNSER TÄGLICH BROT € 8,00
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

GRAUKÄSE-KADAYIF € 17,50
gebackener Tiroler Graukäse in knusprigem
Kadayif-Mantel mit Spargel und Vogerlsalat

MARINIERTER SAIBLING € 22,00
„Teufelsroller“ mit Paprika-Escabeche,
Kohlrabi, Karotte, Schnittlauch & Mandel

LACHSFORELLEN TARTAR € 19,50
mit Gurke, Crème fraîche, grünen Pfefferoni,
Limette & Schwarzbrot Cracker

KALBS-TARTAR € 22,00
vom heimischen Rosé-Kalb mit gegrilltem
Kalbsbries, Radieschen, Bärlauch,
Räucherfisch-Fond, Wachtelei & Stiftsbrot

FRÜHLINGS-SALAT € 15,00
mit gehobeltem Spargel, Babyspinat,
Radieschen, Edamame, Perl-Couscous, Ei,
Croutons & Kräuter-Dressing

als Hauptgang:
mit gegrilltem Forellenfilet ... € 27,50
mit gegrilltem Rumpsteak ... € 35,00

BEILAGENSALAT € 6,00
gemischter Salat mit Balsamico Dressing

SPEISEN

HAUPTSPEISEN

FISCHE IM GANZEN

Für einen Aufpreis von € 3,00 servieren wir diese Gerichte gerne auch als grätenfreies Filet.

FORELLE MÜLLERIN € 26,00

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

FORELLE PRIMAVERA € 27,50

im Ganzen über Feuer gegrillt mit Gnocchi,
Mönchsbart, Babyspinat und Erbsen

**LACHSFORELLE IN SALZKRUSTE
FÜR ZWEI PERSONEN** € 75,00

mit wildem Mandel-Brokkoli,
Safran-Orzotto & Sauce Hollandaise
**nur auf Vorbestellung am Vortag
oder bis 14:00 Uhr am gleichen Tag**

FILET-GERICHTE

BACKFISH & CHIPS € 29,00

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

SAIBLINGS-FILET VOM GRILL € 36,00

im Schmetterlingsschnitt mit gegrilltem
Spargel, Parmesan-Aligot, Brunnkresse,
Zitrone und Haselnuss

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL € 30,00

mit Speck vom Duroc-Schwein, Karotten-
Safran-Orzotto und Frühlingszwiebel

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI € 34,00

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

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

BRENNNESSELKNÖDEL € 23,00
mit Ziegenfrischkäse, Karotte & Senfkaviar

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

KALBSRAHMGULASCH € 25,00
vom heimischen Rosé-Kalb mit weißer
Polenta, Paprika, Ei & Essiggurkerl

ENTENBRUST VOM FEUERGRILL € 36,00
mit Buchweizen-Palatschinken, wildem
Brokkoli, gegrillten Balsamico-Pfeffer-
Erdbeeren & Sauce Hollandaise

DESSERTS

MILCHREIS-BRÛLÉE € 13,00
mit Paznauner Mirabelle & Zimt

STRAUBEN PAVLOVA € 15,00
mit Erdbeeren, Rhabarber & Sauerampfer

KÄSE-DESSERT € 16,00
Variation vom Lechtaler Alpengold,
Marille & Senfkaviar

AFFOGATO € 5,90
mit hausgemachtem Vanille-Softeis

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

KLEINE EISMANUFAKTUR

WARUM WIR „NUR“ VANILLE-EIS SERVIEREN?

Weil wir das aus Überzeugung tun. ♥

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

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

ZUM DAHINSCHMELZEN

HAUSGEMACHTES VANILLE-SOFTEIS AUS TIROLER MILCH

- Tüte oder 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