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. 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 Lebensmittel-unverträglichkeiten gerne an unser Service-Team.

DANKESCHÖN

UNSEREN REGIONALEN PRODUZENT:INNEN

WISSEN WO'S HERKOMMT

Apfelsaft & Äpfel – Ingrid Köhle-Grüner, Fließ
Bienenhonig & -pollen - Bio-Imkerei Weiskopf, Pians
Duroc-Schwein – Claudia & Klaus Grill, Flaurling
Edelbrände & Gin – Sandrino Grissemann, 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
Kartoffeln – David Neuner, Telfs
Kürbiskernöl – Christian Raich, Silz
Rosékalb – Bernhard Fritz, Rietz
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
Ziegenkäse – Familie Kuen, Längenfeld
Zwetschken – Claudia & Klaus Grill, Flaurling

UNSERE KÜCHENZEITEN

Mittwoch – Samstag:
12:00 – 14:00 und 18:00 – 20:30 Uhr

Sonn- & Feiertag:
11:30 – 16:00 Uhr

VORSPEISEN & SALATE

SPEISEN

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**
Kraftsuppe vom Fisch mit Paprika, Safran,
Fenchel & handgemachtem Fischtascherl

KÜRBIS-CARPACCIO **€ 17,00**
vom Butternusskürbis mit Burrata,
süß-saurer Orangen-Vinaigrette, Koriander,
Piment d'Espelette & Kürbiskernöl

MARINIERTER SAIBLING **€ 22,00**
mit roter Beete, gelben Rüben,
Belugalinsen, gegrillter Blutwurst,
Majoran & Buttermlich-Kren-Vinaigrette

GRAUVIEH-BEEF-TARTAR **€ 22,00**
vom heimischen Rind auf Graukäse-Terrine
mit Feige, Radiccio, confiertem Eigelb,
Balsamico & Brot vom Stift Stams

LACHSFORELLEN TARTAR **€ 18,00**
im knusprigen Erdäpfel-Taco mit
Sauerrahm, Senfgurken, Rettich & Dill

HERBST-SALAT **€ 15,00**
mit Vogerlsalat, gegrillten Kohlsprossen,
Kürbis, Ziegenkäse, Kren & Kernöl-Dressing

als Hauptspeise:
mit gegrilltem Fischfilet ... € 27,50
mit gegrilltem Duroc-Schwein ... € 21,00

BEILAGENSALAT **€ 6,00**
gemischter Salat mit Balsamico Dressing

HAUPTSPEISEN

SPEISEN

FISCHE IM GANZEN

Für einen Aufpreis von € 2,50 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 MELKERIN **€ 27,50**
in Buttermilch-Kruste gebackene ganze
Forelle mit feinem Spitzkraut-Salat,
Mini-Erdäpfel, Sauerrahm & Sauce Tartare

FORELLE PANNONIA **€ 27,50**
Regenbogenforelle im Ganzen über
Feuer gegrillt auf Paprika-Rahm-Wirsing
mit weißer Polenta

SAIBLING IN SALZKRUSTE FÜR ZWEI **€ 69,00**
AUF VORBESTELLUNG BIS 14:00 UHR
mit Fenchel-Tomaten-Gemüse, Orangen-
Hollandaise & Pommes Dauphine

FILET-GERICHTE

BACKFISH & CHIPS **€ 29,00**
Forellenfilet in Panko-Kruste gebacken
mit Pommes, Erbsenpüree & Sauce Tartare

SAIBLINGS-FILET VOM GRILL **€ 33,00**
im Schmetterlingsschnitt mit Erdäpfel-
Püree, gegrillten Gurken, Kerbel & Kren

LACHSFORELLEN-FILET VOM GRILL **€ 30,00**
mit Orzotto all'Amatriciana, steirischem
Guanciale, gegrillter Tomate & Salbei

STECKERLFISCH-FILET TERIYAKI **€ 34,00**
mit handgemachten Udon-Nudeln,
Pak-Choi, Sesam & Limette
~ solange der Vorrat reicht ~

HAUPTSPEISEN

ALLES AUSSER FISCH

ROGGEN-SPÄTZLE **€ 23,00**
handgemachte Spätzle aus geröstetem Roggenmehl mit gegrilltem Wirsing, Lauch, Karottencreme & Tiroler Blauschimmelkäse

mit gegrilltem Federstück vom heimischen Duroc-Schwein ... € 27,00

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

GESCHMORTE SCHWEINSBACKERL **€ 25,00**
mit gerösteten Pilzen, weißer Polenta, knusprigen Grammeln & Rettich

BEIRIED-SPIESS **€ 29,00**
Rindfleisch vom heimischen Rind mit gegrillten Tomaten, Spinat, Parmesan & Trüffel-Pommes frites

DESSERTS

MOOSBEERSCHMARREN **€ 15,00**
mit Joghurteis, Moosbeeren & Limette
Wartezeit: 15 min. // **am Tisch flambiert**

HASELNUSS CREME BRÛLÉE **€ 12,00**
mit Vinschger-Marillen-Sorbet

KÄSE-DESSERT **€ 16,00**
Variation vom Urtyroler Bergkäse mit Buttermilch-Erdäpfel-Toast, Honig, kandierten Walnüssen & Bienenpollen

AFFOGATO **€ 5,70**
mit hausgemachtem Vanille-Softeis

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

SPEISEN

KLEINE EISMANUFAKTUR

UNSER SOFTEIS

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 €

BRATAPFEL-BECHER — € 12,00
hausgemachtes Vanille-Softeis
mit Apfelragout und Zimt

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

BAILEYS-SCHOKO-BECHER — € 12,00
hausgemachtes Vanille-Softeis mit Baileys,
Schokosauce & Schokoraspeln

GERÜHRTER EIS-KAFFEE — € 10,00
hausgemachtes Vanille-Softeis mit
Kaffee, Schlagsahne & Schokoraspeln