

Liebe Gäste,

wir möchten Sie im Fischerheim am Schleienloch herzlich willkommen heißen. Ob Sie alleine, mit Ihrer Familie oder mit Freunden kommen, wir sind stets bemüht, Sie und Ihren Gaumen zu verwöhnen und Ihnen den Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten.

Da alle Speisen frisch zubereitet werden, bitten wir um Ihr Verständnis, wenn es einmal ein bisschen länger dauern sollte. Sie werden schmecken, dass es sich lohnt!

Gerne sind wir auch am Abend für Sie da – unser Lokal ist ein idealer Rahmen für Geburtstage, Firmenfeiern, Vereinsabende, Jahrgängertreffen und andere gemütliche Ereignisse. Menüvorschläge können jederzeit bei uns angefordert werden.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt bei uns im Fischerheim!

Ihr Fischerheim - Team

Unsere Öffnungszeiten:

11.00 - 23.00 Uhr

Sonn- und Feiertage 10.00 - 21.00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Bezahlung mit Kreditkarte ist ab einem Betrag von Euro 20,- möglich.

Aperitifs

<i>Hausaperitif</i>	5,40
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	4,20
<i>Muskat Ottonel-Sekt Brut</i> <i>Sektkellerei Szigeti</i>	4,70
<i>Hugo</i>	4,70
<i>Aperol-Spritz</i>	4,50
<i>Aperol Veneziano</i>	4,70
<i>Martini weiß / rot</i>	3,80
<i>Cynar-Soda / Orange</i>	4,30
<i>Campari-Soda / Orange</i>	4,30
<i>Campari Milano</i> <i>Campari, Prosecco, Cranberrysaft und Minze auf Eis</i>	4,90
<i>Pernod</i>	4,90

Degustationsweine aus der 0,75 l Flasche

Chardonnay Jg. 2017

<i>Göttlesbrunn, Carnuntum</i>	<i>1,8 l</i>	<i>4,30</i>
<i>Weingut Philipp Grassl</i>	<i>0,75 l</i>	<i>25,90</i>

Grüner Veltliner Lössterrassen Jg. 2017

<i>Krems, Kremstal</i>	<i>1,8 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Weingut Stadt Krems</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,40</i>

Riesling Exclusiv Antonius Jg. 2017

<i>Köbenbach, Kremstal</i>	<i>1,8 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Weingut Familie Dockner</i>	<i>0,75 l</i>	<i>22,80</i>

Roter Veltliner Altweingarten Jg. 2017

<i>Großriedenthal, Wagram</i>	<i>1,8 l</i>	<i>4,50</i>
<i>Weingut Schuster</i>	<i>0,75 l</i>	<i>27,00</i>

Merlot Gabarinza Jg. 2017

<i>Gols, Mittelburgenland</i>	<i>1,8 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Weingut Markus Tro</i>	<i>0,75 l</i>	<i>23,40</i>

Zweigelt Jg. 2014

<i>Obersdorf, Weinviertel</i>	<i>1,8 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Weingut Mauser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>21,60</i>

Small Wall Jg. 2015

<i>BFGS</i>		
<i>Wildungsmauer, Carnuntum</i>	<i>1,8 l</i>	<i>4,70</i>
<i>Weingut Leo Jahner</i>	<i>0,75 l</i>	<i>28,00</i>

Carmènère Jg. 2014

<i>Rosso Veneto - Alonte</i>	<i>1,8 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Weingut Chiesa Vecchia</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,40</i>

Vorspeisen

<i>Gemischter Salat</i>	<i>5,80</i>
<i>Blattsalat</i>	<i>4,80</i>
<i>Variation vom Ziegenkäse verfeinert mit Feigen und Nüssen</i>	<i>10,20</i>
<i>Rinder - Carpaccio mit Rucola und Parmesan</i>	<i>12,90</i>
<i>Gebratene Riesengarnelen auf Fenchel - Orangen - Salat</i>	<i>11,80</i>
<i>Wiener Weinbergschnecken auf Burgunder Art mit frischem Baguette</i>	<i>10,20</i>

Suppen

<i>Fischsuppe</i>	<i>kl. Portion</i>	<i>9,20</i>
	<i>gr. Portion</i>	<i>13,60</i>
<i>Rindssuppe mit hausgemachten Fritatten</i>		<i>3,80</i>
<i>Rindssuppe mit hausgemachten Leberspätzle</i>		<i>3,80</i>

Hauptgerichte

<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit gemischtem Salat</i>	<i>14,60</i>
<i>Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites</i>	<i>12,90</i>
<i>Kaasspieß (Schweins-, Rinds-, Hühnerfilet) mit zwei pikanten Grillsaucen und Pommes frites</i>	<i>18,30</i>
<i>Medaillons vom Schweinsfilet serviert mit Gemüse, Kroketten und Sherryrahmsauce</i>	<i>18,90</i>
<i>Maispoulardenbrust auf Pilzrisotto</i>	<i>17,90</i>
<i>Rindsfiletstreifen dazu Whiskey - Rahmsauce und Spätzle</i>	<i>20,30</i>
<i>Rindsfiletsteak in der Pfefferkruste mit Rahmwirsing und Kartoffelnudeln</i>	<i>31,80</i>
<i>Rindsgulasch serviert mit Spätzle</i>	<i>11,90</i>

Fisch

*Felchenfilet „Müllerin Art“
serviert mit Petersilienkartoffeln* 19,70

*Felchenfilet gebacken
mit Blattsalat und Sauce Tartare* 19,70

*Zanderfilet auf Berglinsengemüse
mit Balsamicosauce und Reis* 24,90

*Gebratenes Zanderfilet
dazu Petersilienkartoffeln* 19,20

*Eismersaibling auf Gemüse
serviert mit Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln* 23,40

*Riesengarnelen mit Muscheln und Shrimps
auf pikanten Knoblauchspaghetti* 21,20

*Fischnudelteller
verschiedene Fische und Meeresfrüchte
in pikanter Tomatensauce mit Nudeln* 16,40

Gerichte für zwischendurch

Bunter Salatteller
mit gebackenen Rühnerbruststreifen im Kürbiskernmantel 12,60

Fischerheim Toast
Schweinsmedaillons auf Knoblauchbaguette
mit dreierlei Saucen und kleiner Blattsalatgarnitur 14,20

Gebratene See- und Meeresfische
an Blattsalaten 16,80

Vegetarische Gerichte

Gebackene Röstinchentaschen
mit Frischkäse - Kräuterfülle, serviert mit Blattsalat 9,30

Pikante Spaghetti
Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kapern
Jungzwiebeln, Oliven und Pesto 11,40

Pilzrisotto
mit Parmesan 12,90

Dessert

*Dunkles und weißes Schokoladenmousse
mit frischen Früchten* 8,60

Dessertteller 10,80

*Mandeltiramisu
mit hausgemachtem Carameleis* 8,20

Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco 5,30

Zitronensorbet mit Wodka 5,30

Hausgemachter Apfelstrudel 3,60

mit Sahne 4,10

mit Vanilleeis 5,40

Eis

Gemischtes Eis 3,60

*Giovanni
Walnuss- und Schokoladeneis mit Schokosauce und Sahne* 5,90

*Heiße Liebe
Vanilleeis übergossen mit warmen Himbeeren und Sahne* 6,40

*Coup Dänemark
Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce* 6,10

*Eierlikörbecher
Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne* 6,10

*Eiskaffee
Vanilleeis, eisgekühlter Kaffee und Sahne* 5,20

Spirituosen

Franz Bertel, Bildstein

<i>Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Subirar</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Gelbmöstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,40</i>
<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Alte Zwetschke</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>

Pfanner, Lauterach

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,60</i>
<i>Zwetschke</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Himbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60</i>
<i>Vogelbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60</i>

Michelehof, Hard

<i>Kagebuttenbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,30</i>
<i>Heidelbeerbrand</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,30</i>

Hämmerle, Lustenau

<i>Grafensteiner</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Wilder Steinkirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>10,40</i>
<i>Traubenkirsche</i>	<i>2 cl</i>	<i>10,40</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Marille</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Quitte</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Mirabell</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,60</i>

Trester Brände

<i>Amarone</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,60</i>
<i>Grappa di Brunello</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90</i>
<i>Tre Soli Tre Jg. 2008</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,80</i>
<i>Monpra</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,30</i>

Alkoholfreie Getränke

<i>Cola, Fanta, Spezi, Sprite</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,70</i>
<i>Cola, Fanta, Spezi, Sprite</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,70</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,20 l</i>	<i>2,70</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,35 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Coca Cola zero *)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,60</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Mineralwasser o. Kohlensäure</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Mineralwasser o. Kohlensäure</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,20</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,30 l</i>	<i>0,80</i>

Durstlöscher

<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Johannisbeersaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>
<i>Eistee Pfirsich</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,60</i>

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

*) Enthält eine Phenylalaninquelle

Heiße Getränke

<i>Tasse Kaffee</i>	2,70
<i>Espresso</i>	2,80
<i>Cappuccino</i>	3,10
<i>Cappuccino mit Sahne</i>	3,40
<i>Latte macchiato</i>	3,50
<i>Kakao</i>	3,10
<i>Ovomaltine</i>	3,10

Tee

<i>Tee von Althaus nach Wahl</i>	2,80
<i>Tee von Althaus nach Wahl mit Rum</i>	4,10
<i>English Superior</i> <i>Mischung aus würzigem Assam mit köstlichem Ceylon Tee</i>	
<i>Grün Matinee</i> <i>Komposition aus Sencha mit erfrischend fruchtigen Aromen</i>	
<i>Sencha Supreme</i> <i>japanischer Grüntee mit zartherbem Geschmack</i>	
<i>Fancy Chamomile</i> <i>Kamille, verfeinert mit Verbena und Zimt, mild und bekömmlich</i>	
<i>Toffee Rooibush</i> <i>süßer Toffee, abgerundet mit Vanille und Mandelstücken</i>	
<i>Fruit Berry</i> <i>leckere rote Fruchtkomposition mit dem Geschmack von Himbeeren</i>	
<i>Persischer Apfel</i> <i>fruchtige Äpfel, kombiniert mit dem Aroma der Zitrone</i>	
<i>Lemon Mint</i> <i>Lemongras und Pfefferminze, eine frische Kräutermischung</i>	
<i>Milde Minze</i> <i>Würzig-aromatische Pfefferminze mit einzigartig minzigem Duft</i>	

Bier

<i>Bier vom Fass</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Bier vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,70</i>
<i>KeFe Weizen Weihenstephan hell</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,10</i>
<i>KeFe Weizen Weihenstephan hell</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>KeFe Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Warsteiner Herb Alkoholfrei</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Radler süß sauer</i>	<i>0,30 l</i>	<i>2,80</i>
<i>Radler süß sauer</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,40</i>

Offene Rotweine

<i>Blauer Zweigelt</i>		
<i>Winzerhof Müller, Krustetten - Krems</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,60</i>
<i>Göttweiger Berg</i>	<i>1/4 l</i>	<i>5,20</i>

Offene Weißweine

<i>Grüner Veltliner</i>		
<i>WG Müller, Krustetten - Krems</i>	<i>1/8 l</i>	<i>2,60</i>
<i>Göttweiger Berg</i>	<i>1/4 l</i>	<i>5,20</i>

Gespritzter

<i>Rot gespritzt sauer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Rot gespritzt süß</i>	<i>1/4 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Weiß gespritzt sauer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>2,90</i>
<i>Weiß gespritzt süß</i>	<i>1/4 l</i>	<i>2,90</i>