

*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>	7,90
<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	5,50
<i>Lillet</i>	6,90
<i>Hugo</i>	6,90
<i>Aperol Spritz</i>	6,50
<i>Aperol Veneziano</i>	6,90
<i>Martini weiß   rot</i>	5,20
<i>Cynar Soda   Orange</i>	5,20
<i>Campari Soda   Orange</i>	5,80
<i>Campari Milano</i>	6,90
<i>Campari, Prosecco, Cranberrysaft und Minze auf Eis</i>	
<i>Pernod</i>	6,10
<i>Vintage Vermouth</i>	6,20
<i>Freihof Lustenau</i>	

## *Alkoholfreie Aperitifs*

<i>Sanbitter</i>	4,80
<i>Crodino</i>	4,80

## *Degustationsweine aus der 0,75 l Flasche*

### *Chardonnay Jg. 2022*

<i>Göttlesbrunn, Carnuntum</i>	<i>1,8 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Weingut Philipp Grassl</i>	<i>0,75 l</i>	<i>33,00</i>

### *Grüner Veltliner Lössterrassen Jg. 2022*

<i>Krems, Kremstal</i>	<i>1,8 l</i>	<i>4,90</i>
<i>Weingut Stadt Krems</i>	<i>0,75 l</i>	<i>29,40</i>

### *Riesling Exclusiv Antonius Jg. 2021*

<i>Köbenbach, Kremstal</i>	<i>1,8 l</i>	<i>5,30</i>
<i>Weingut Familie Dockner</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,00</i>

### *Roter Veltliner Altweingarten Jg. 2021*

<i>Großriedenthal, Wagram</i>	<i>1,8 l</i>	<i>5,70</i>
<i>Weingut Schuster</i>	<i>0,75 l</i>	<i>34,00</i>

### *Merlot Gabarinza Jg. 2021*

<i>Gols, Mittelburgenland</i>	<i>1,8 l</i>	<i>5,40</i>
<i>Weingut Markus Tro</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,40</i>

### *Zweigelt Jg. 2020*

<i>Obersdorf, Weinviertel</i>	<i>1,8 l</i>	<i>5,60</i>
<i>Weingut Mauser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>33,50</i>

### *Cuvee Laurenz Jg. 2020*

<i>SAZW</i>		
<i>Göttweiger Berg, Kremstal</i>	<i>1,8 l</i>	<i>5,40</i>
<i>Weingut Müller</i>	<i>0,75 l</i>	<i>32,00</i>

### *Rosso Provincia di Verona Jg. 2021*

<i>Sommacampagna, Italien</i>	<i>1,8 l</i>	<i>5,50</i>
<i>Weingut Torre D'Orti</i>	<i>0,75 l</i>	<i>33,00</i>

*Eine größere Weinauswahl finden Sie in unserer Weinkarte!*

## *Vorspeisen*

<i>Gemischter Salat</i>		6,90
<i>Blattsalat</i>		5,90
<i>Variation vom Ziegenkäse</i>		13,50
<i>Gebratene Riesengarnelen auf buntem Blattsalat</i>		15,20
<i>Wiener Schnecken auf Burgunder Art mit frischem Baguette</i>		12,50
<i>Tafelspitzsülz mit Kürbiskernöl - Vinaigrette</i>		14,20

## *Suppen*

<i>Fischsuppe</i>	<i>kl. Portion</i>	10,90
	<i>gr. Portion</i>	16,80
<i>Rindssuppe mit hausgemachten Fritatten</i>		4,90
<i>Rindssuppe mit hausgemachten Leberspätzle</i>		4,90

## *Hauptgerichte*

*Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit gemischtem Salat* 19,20

*Wiener Schnitzel vom Schwein  
mit Pommes frites* 16,90

*Kaasspieß (Schweins-, Rinds-, Hühnerfilet)  
mit zwei pikanten Grillsaucen und Pommes frites* 24,50

*Medaillons vom Schweinsfilet  
serviert mit Gemüse, Kroketten und Sherryrahmsauce* 25,80

*Rindsfiletsteak in der Pfefferkruste  
auf Portweinsauce, dazu Gemüse und Kartoffelgratin* 41,00

*Rindsfiletstreifen  
mit Whiskey - Rahmsauce und Spätzle* 28,00

## *Fisch*

*Forellenfilet „Müllerin Art“  
serviert mit Petersilienkartoffeln* 20,50

*Gebackenes Zanderfilet  
mit Blattsalat und Sauce Tartare* 23,40

*Zanderfilet auf Gemüse  
dazu Weißweinsauce und Petersilienkartoffeln* 31,00

*Gebratenes Zanderfilet  
mit Petersilienkartoffeln* 21,40

*Riesengarnelen mit Muscheln und Shrimps  
auf pikanten Knoblauchspaghetti* 25,80

*Fischnudelteller  
verschiedene Fische und Meeresfrüchte  
in pikanter Tomatensauce mit Nudeln* 19,20

*Seesaiblingsfilet  
auf Tomaten - Basilikumrisotto* 31,50

## *Gerichte für zwischendurch*

*Bunter Salatteller*  
*mit gebratenen Hühnerbruststreifen* 16,60

*Fischerheim Toast*  
*Schweinsmedaillons auf Knoblauchbaguette*  
*mit dreierlei Saucen und kleiner Blattsalatgarnitur* 17,50

*Gebratene See- und Meeresfische*  
*an Blattsalaten* 20,20

## *Vegetarische Gerichte*

*Gebackene Röstinchentaschen*  
*mit Frischkäse - Kräuterfülle,*  
*serviert mit Blattsalat* 11,50

*Pikante Spaghetti*  
*Spaghetti mit getrockneten Tomaten, Kapern,*  
*Jungzwiebeln, Oliven und Pesto* 13,90

## *Dessert*

<i>Dunkles und weißes Schokoladenmousse mit frischen Früchten</i>	<i>10,90</i>
<i>Zitronensorbet mit Wodka</i>	<i>7,10</i>
<i>Hausgemachtes Sorbet mit Prosecco</i>	<i>7,10</i>
<i>Hausgemachter Apfelstrudel</i>	<i>4,80</i>
<i>mit Sahne</i>	<i>5,80</i>
<i>mit Vanilleeis</i>	<i>7,30</i>
<i>Eis</i>	
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>4,80</i>
<i>Giovanni</i>	
<i>Walnuss- und Schokoladeneis mit Schokosauce und Sahne</i>	<i>8,50</i>
<i>Heiße Liebe</i>	
<i>Vanilleeis übergossen mit warmen Himbeeren und Sahne</i>	<i>8,00</i>
<i>Coup Dänemark</i>	
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</i>	<i>8,00</i>
<i>Eierlikörbecher</i>	
<i>Schokoladen- und Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne</i>	<i>9,00</i>
<i>Eiskaffee</i>	
<i>Vanilleeis, eisgekühlter Kaffee und Sahne</i>	<i>7,50</i>



## *Spirituosen*

### *Franz Bertel, Bildstein*

<i>Kausbirne</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Kirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Gelbmöstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20</i>
<i>Alte Zwetschke</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,20</i>

### *Pfanner, Lauterach*

<i>Obstler</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,90</i>
<i>Himbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Vogelbeer</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>

### *Destillerie Brunner*

<i>Williams</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Subirer</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Schlehe</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,90</i>

### *Hämmerle, Lustenau*

<i>Grafensteiner</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Wilder Steinkirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>11,90</i>
<i>Traubenkirsch</i>	<i>2 cl</i>	<i>11,90</i>
<i>Enzian</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Marille</i>	<i>2 cl</i>	<i>6,50</i>
<i>Quitte</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,00</i>
<i>Mirabell</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,00</i>

### *Trester Brände*

<i>Amarone</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,20</i>
<i>Grappa di Brunello</i>	<i>2 cl</i>	<i>7,20</i>
<i>Tre Soli Tre Jg. 2011</i>	<i>2 cl</i>	<i>10,20</i>
<i>Monpra</i>	<i>2 cl</i>	<i>8,20</i>

## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Cola, Fanta, Spezi, Sprite</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Cola, Fanta, Spezi, Sprite</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,40</i>
<i>Bitter Lemon</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Tonic Water</i>	<i>0,20 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Almdudler</i>	<i>0,35 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Coca Cola zero *)</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Mineralwasser</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Mineralwasser o. Kohlensäure</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Mineralwasser o. Kohlensäure</i>	<i>0,75 l</i>	<i>5,90</i>
<i>Leitungswasser</i>	<i>0,30 l</i>	<i>0,90</i>

## *Heimatlimonade „Vo Üs“*

<i>Zitrone naturtrüb</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Zitrone Zirbe</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Eistee</i>	<i>0,33 l</i>	<i>3,90</i>

## *Durstlöcher*

<i>Kausgemachter Kolunder - Minzesaft</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Apfelsaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Orangensaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Johannisbeersaft gespritzt</i>	<i>0,50 l</i>	<i>3,90</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>	3,20
<i>Espresso</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	3,80
<i>Cappuccino mit Sahne</i>	3,90
<i>Latte macchiato</i>	4,10
<i>Kakao</i>	3,90

## *Tee*

<i>Tee von Althaus nach Wahl</i>	3,10
<i>Tee von Althaus nach Wahl mit Rum</i>	4,50
<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 zarterem 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>3,90</i>
<i>Bier vom Fass</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,40</i>
<i>KeFe Weizen Mohrenbräu</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,90</i>
<i>KeFe Weizen Mohrenbräu</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,40</i>
<i>KeFe Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,40</i>
<i>Warsteiner Herb Alkoholfrei</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Radler süß   sauer</i>	<i>0,30 l</i>	<i>3,90</i>
<i>Radler süß   sauer</i>	<i>0,50 l</i>	<i>4,40</i>

## *Offene Rotweine*

<i>Blauer Zweigelt</i>		
<i>Winzerhof Müller, Krustetten - Krems</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Göttweiger Berg</i>	<i>1/4 l</i>	<i>6,80</i>

## *Offene Weißweine*

<i>Grüner Veltliner</i>		
<i>WG Müller, Krustetten - Krems</i>	<i>1/8 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Göttweiger Berg</i>	<i>1/4 l</i>	<i>6,80</i>

## *Gespritzter*

<i>Rot gespritzt sauer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Rot gespritzt süß</i>	<i>1/4 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Weiß gespritzt sauer</i>	<i>1/4 l</i>	<i>3,40</i>
<i>Weiß gespritzt süß</i>	<i>1/4 l</i>	<i>3,40</i>