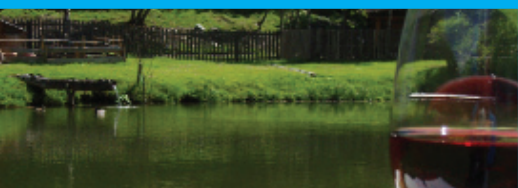


Herzlich Willkommen in unserem Restaurant Fischteich



Lassen Sie sich von unserem Chef Tobias Eiter
und unserem persönlichen Service in die Welt der edlen
Genüsse verführen!

Unsere Philosophie ist die Verbindung von Tradition und neuen Kreati-
onen, gesund und geschmackvoll, zubereitet. Schon bei der Auswahl der
Speisen, suchen wir nach bester Qualität. Wir kochen mit Arzler Erdäp-
fel, frischen Kräutern von Berg und Bauerngarten, einheimischen Fischen
aus der Leutasch und saisonal mit frischem Gemüse der Tiroler Bauern

Gerne erfüllen wir auch Ihre ganz speziellen Wünsche damit Ihr Aufent-
halt im Fischteich zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

...genießen Sie traditionelle Küche und erleben Sie unsere bezaubernde
Tiroler Atmosphäre...

Familie Tobias Eiter



Öffnungszeiten:

Täglich geöffnet ab 16.00 Uhr

Sonntags ab 9:00 Uhr

DIENSTAG RUHETAG !!!

Restaurant Fisschteich, Niederhof 206,

6474 Jerzens, Tel.: 0043 (0) 676/9448804

www.mountain-camp.at

Speisekarte

Vorspeisen

Geräuchertes Filet von der Regenbogenforelle mit Preiselbeersahne und Toast 8,50 €

Tatar von der Lachsforelle frisch zubereitet mit Eiern vom eigenen Bauernhof 9,50 €

Eingelegter Graukas 7,50 €
Knoblauchbrot 3,90 €

FrISChe Forellen aus eigenen Gewässern

FORELLE MÜLLERIN 13,20 €
Gebratene Forelle

KNOBLAUCHBAUCH 14,20 €
Gebratene Forelle mit Knoblauch im Bauch

FORELLE TIROLER ART 16,50 €
Gebraten mit Speck, Zwiebeln und frischen Bergkräutern

FORELLE IN DER MANDELKRUSTE 15,70 €

SCHARFE FORELLE 15,70 €
Forelle in einer pikanten Bröselkruste

Zu unseren Hauptspeisen können Sie gerne eine Beilage auswählen

Salzkartoffel, Petersilienkartoffel, Röstkartoffel, Pommes Frites, Potatoe Wedges oder Salat.

Salate

FISCHTEICHSALAT 12,20 €
Gemischter Salat mit geräucherten Forellenstückchen, gebratenen Kartoffeln.

RINDFLEISCHSALAT 12,20 €
Gemischter Salat mit gebratenen Rindfleischstreifen

KLEINE SALATVARIATION 3,90 €

Suppen

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten 3,90 €
Pitztaler Fischsuppe 4,80 €

KRÄUTERSAIBLING 17,20 €
In der Folie gedünsteter Saibling mit frischen Kräutern und Bauernbutter, filetiert und „fertig“

FORELLENFILET 9,50 €
Ein Forellenfilet auf frischem Gemüse

DUETT AUS HEIMISCHEN GEWÄSSER 16,50 €
Ein gebratenes Lachsforellenfilet und ein Saiblingfilet

DE LUXE 16,50 €
Unsere Forellenfilet nach alter Tradition des Hauses. Eines scharf paniert-eines in der Mandelkruste

BERGFORELLE 12,50 €
Ein Forellenfilet mit Zwiebel, Speck, Kräutern und Bergkäse, in der Folie gedünstet

FLEISCH VARIATIONEN

Wiener Schnitzel vom Schwein	12,40 €
Cordon Bleu	13,50 €
„Wiese und Wasser“ Rindssteak mit sautierten Streifen vom Saibling und Lachsforelle	17,50 €
„Pitztaler Ursteinrind“ Rindssteak auf dem heißen Stein serviert mit Bergkräuterbutter	17,50 €
Grillvariation mit Schweinefleisch, Rindssteak und Würstl	14,20 €

VEGETARISCH

RÖSTKARTOFFEL	9,50 €
mit Spiegelei und Blattsalat	
SALATVARIATION	9,50 €
mit gebackenem Kaspressknödel	

Benötigen Sie eine besondere Ernährung oder sind Sie Allergiker, helfen wir Ihnen gerne ein passendes Gericht auszuwählen oder kochen nach Ihren Wünschen ein spezielles Menü, das genau für Sie abgestimmt ist. Bitte wenden Sie sich direkt an uns, wir klären Sie über alle Inhaltsstoffe unserer Speisen auf.

BESONDERE GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

PIRATENTELLER	5,50 €
Gebratenes Forellenfilet mit Beilage	
POPEYE	4,50 €
Fischstäbchen mit Beilage	
KRAKI	4,50 €
Gebratenes Würstchen mit Beilage	
MICKEY MOUSE	5,00 €
Kinderschnitzel mit Beilage	

ETWAS SÜSSES ZUM GENIESSEN

„Magic Mountain“	7,50 €
Mit Eis gefüllter Palatschinken	

UNSERE SCHMARREN VARIATIONEN

Kaiserschmarren	7,50 €
Apfelschmarren	7,50 €

Serviert nach Wunsch mit hausgemachtem Apfelmus oder Preiselbeeren