

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



Täglich geöffnet ab 16.00 Uhr

DIENSTAG RUHETAG

Tischreservierung 0043 (0) 676/9448804

Niederhof 206, 6474 Jerzens

www.mountain-camp.at

Speisekarte

Vorspeisen

Tatar von der Lachsforelle
frisch zubereitet mit Eiern
vom eigenen Bauernhof 11,50 €

Knoblauchbrot 4,20 €

Kleine Saltvariation 3,90 €

FrISChe Forellen aus
eigenen Gewässern

FORELLE MÜLLERIN
gebratene Forelle 14,80 €

KNOBLAUCHBAUCH
gebratene Forelle mit Knoblauch
im Bauch 15,80 €

FORELLE TIROLER ART
gebraten mit Speck, Zwiebeln und
frischen Bergkräutern 17,80 €

KRÄUTERSAIBLING
in der Folie gedünsteter Saibling mit
frischen Kräutern und Bauernbutter 18,20 €

Zu unseren Hauptspeisen
können Sie gerne eine
Beilage auswählen

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

Suppen

Rindsuppe mit Kräuterfrittaten 4,50 €

Pitztaler Fischsuppe 5,50 €

VEGETARISCH

Röstkartoffel
mit Spiegelei und Blattsalat 11,20 €

Salatvariation
mit gebackenem Kaspressknödel 11,20 €

filetiert und „fertig“

FORELLENFILET
ein Forellenfilet auf frischem Gemüse 12,50 €

DUETT AUS HEIMISCHEN
GEWÄSSER
ein gebratenes Lachsforellenfilet und
ein Saiblingfilet 17,80 €

DE LUXE
unsere Forellenfilet nach alter Tradition
des Hauses. Eines scharf paniert - eines
in der Mandelkruste 17,80 €

BERGFORELLE
ein Forellenfilet mit Zwiebel, Speck, Kräutern
und Bergkäse, in der Folie gedünstet 15,20 €

FLEISCH VARIATIONEN

Wiener Schnitzel
vom Schwein 14,50 €

Cordon Bleu 16,50 €

„Wiese und Wasser“
Rindssteak mit sautierten Streifen
vom Saibling und Lachsforelle 18,50 €

„Pitztaler Ursteinrind“
Rindssteak auf dem heißen Stein
serviert mit Bergkräuterbutter 18,50 €

Grillvariation
mit Schweinefleisch, Rindssteak
und Würstl 17,20 €

Fragen Sie nach unseren
aktuellen Lammgerichten
vom eigenen Bauernhof

BESONDERE GERICHTE FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Piratensteller
Gebratenes Forellenfilet mit Beilage 6,50 €

Popeye
Fischstäbchen mit Beilage 6,00 €

Kraki
Gebratenes Würstchen
mit Beilage 6,00 €

Mickey Mouse
Wienerschnitzel mit Beilage 6,50 €

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

ETWAS SÜSSES ZUM GENIEßEN

„Magic Mountain“
mit Eis gefüllter Palatschinken 8,50 €

„Haferleis“
Vanilleeis mit Espresso und Eierlikör 6,50 €

Vanilleeis in der Mandelkruste 4,50 €

Zitroneneis im Kräutermantel 4,50 €

Erdbeereis in scharfer Schokolade 4,50 €

UNSERE SCHMARREN VARIATIONEN

Kaiserschmarren 8,50 €

Apfelschmarren 8,50 €
mit hausgemachtem Apfelmus oder Preiselbeeren