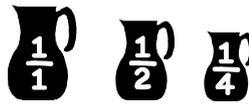


# Offene Weine



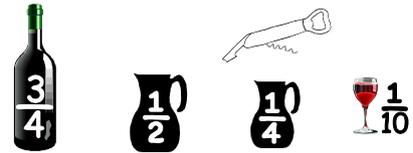
<b>WEISSER Hauswein</b> (weisser Cuvée)	15,60	7,80	3,90
<b>ROSÉ Hauswein, Eigenbau</b> (fruchtig, leicht)	13,60	6,80	3,40
<b>ROTER Hauswein, Eigenbau</b> (typischer Kalterer)	14,80	7,40	3,70
<b>DUNKLER Rotwein</b> (Cuvée vollmundig)	16,00	8,00	4,00
<b>Goldmuskateller</b> (weiß, sehr süß)	15,60	7,80	3,90

## Weinverkauf !!!

Wir verkaufen alle Weine zu **Kellereipreisen**

Siehe Preisliste Weinverkauf (zum Mitnehmen)

# D.O.C. Weine aus der 0,75 L Flasche offen serviert



Trinkreihenfolge Weinverkostung	<b>Weißburgunder</b> (frisch, nussig, Zitrusnoten)	K. Tramin	22,20	15,60	8,20	3,90
	<b>Chardonnay</b> (zart, fruchtig, Apfelnoten)	K. Kaltern	22,20	15,60	8,20	3,90
	<b>Sauvignon</b> (aromatisch, grasig, Brennessel)	K. Bozen	23,60	16,60	8,70	4,10
	<b>Pfefferer</b> (trockener fruchtiger Goldmuskateller)	K. Schreckbichl	21,60	15,20	8,00	3,80
	<b>Gewürztraminer „Selida“</b> (Rosennoten, aromatisch)	K. Tramin	26,20	18,40	9,70	4,60
	<b>Cuvée Rosé „T“</b> (aus Lagrein Merlot u. Pinot Nero)	K. Tramin	18,70	13,10	6,90	3,30
	<b>Kalterersee „Quintessenz“</b> Classico Superiore	K. Kaltern	26,90	18,90	9,90	4,70
	<b>Lagrein „Baron Carl Eyrl“</b> gereift im großen Holzfass. (Beeren, voll)	K. Bozen	29,00	20,30	10,70	5,00
<b>Rosenmuskateller</b> (lieblich, rot)	K. Kaltern	22,20	15,60	8,20	3,90	

Weitere Weine finden Sie auf der Weinkarte

# Biere

„FORST“ vom Fass <b>groß</b>	4,80	0,40 L
„FORST“ vom Fass <b>klein</b>	2,50	0,20 L
Weissbier „Weihenstephan“ <b>NATURTRÜB</b>	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ <b>NATURTRÜB</b>	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ <b>KRISTALL</b>	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ <b>DUNKEL</b>	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ <b>ALKOHOLFREI</b>	5,50	0,50 L
Bier <b>alkoholfrei</b> „Claustaler“	3,50	0,33 L

Das Leben ist zu kurz, um schlechten Wein zu trinken.  
Johann Wolfgang von Goethe

# Säfte

ohne Zuckerzusatz



<b>Traubensaft</b> (rot)	6,00	3,00
<b>Apfelsaft 100%</b> (naturtrüb)	5,50	2,90

# Mineralwasser

<b>mit oder ohne</b> Kohlensäure	
0,5 Liter	2,50
1,0 Liter	4,80

Alle Preise sind in Euro angegeben



# Aperitivo

<b>Spritz Aperol</b> (Veneziano)	4,60
<b>Hugo</b> (Prosecco mit Holunder)	4,60
<b>Prosecco</b> D.O.C.G. Valdobbiadine	3,70
<b>Fragolino</b> (Erdbeertraubensekt)	3,20



# Erfrischungs Getränke

	groß (0,4 L)	klein (0,2 L)
<b>Apfelsaftschorle</b>	4,00	2,10
<b>Traubensaftschorle</b>	4,40	2,20
<b>Holunderschorle</b>	4,00	2,10
<b>Johannisbeerschorle</b>	4,40	2,20
<b>Apfelsaft pur</b>	4,60	2,40
<b>Traubensaft pur</b>	4,70	2,50
<b>Limo, Spezi, Radler</b>	4,60	2,40
<b>Coca Cola, Fanta</b>	4,60	2,40
<b>Coca Cola light oder zero</b>	0,33 L	3,60
<b>Dose Pfirsicheistee</b>	0,33 L	3,50

# Jausen - Brotzeitler

**Südtiroler Schinkenspeck** am Stück **oder** fein geschnitten (garniert) u. Brot **11,80**

**Brettljause** Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, Bergkäse würzig u. mild, Salami, Meerrettich, Butter (garniert) u. Brot **14,80**

**Räucherplatte** Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, geräuchertes Rindfleisch, Meerrettich, Butter (garniert) u. Brot **14,80**

**Hausschinken mit Ei** (Beinschinken gekocht) mit Meerrettich, Butter u. Brot **14,30**

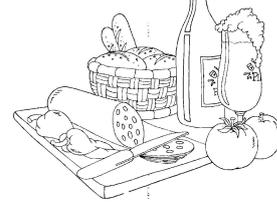
**1 Paar Kaminwurz** mit Gurke u. Brot **8,50**

**Portion Käse** mit Butter u. Brot  
(1 Sorte 7,80) (2 Sorten 9,60) (3 Sorten 11,30) (4 Sorten 13,50)

**Gemischte Käseplatte** **14,80**

(5 Sorten nach Wunsch gemischt) mit Feigensenf, Butter (garniert) u. Brot

**Käsesorten**  
Südtiroler Bergkäse würzig  
Südtiroler Bergkäse mild  
Gorgonzola (sahnig cremig mild)  
Taleggio (Weichkäse mit Rotschmiere)  
Trentingrana (würziger Hartkäse aus dem Trentino)  
Emmentaler geschnitten oder am Stück  
Edamer  
Brie



**Wurstsalat** (Schinkenwurst in Scheiben, Zwiebel, Essig u. Öl) u. Brot **8,60**

**Wurstsalat mit Käse** (Schinkenwurst in Scheiben, Käse, Zwiebel, Essig, Öl) u. Brot **9,80**

## Salate

**Bohnensalat** weiß mit Zwiebel **4,50**

**Krautsalat** mit geröstetem Speck (Speckkrautsalat) **5,50**

**Rettich weiß** fein geschnitten **4,80**

**Tomatensalat** mit Zwiebel **5,80**

**1/2 Rettich** weiß + **1/2 Tomatensalat** mit Zwiebel **6,80**

**Tomatensalat** mit **Thunfisch** und Zwiebel u. Brot **11,00**

**Caprese: Mozzarella** (125 g. Fior di Latte) mit Tomaten u. Basilikum u. Brot **11,00**

## Hausgemachte Suppe



<b>Kürbissuppe</b> ( <i>leicht und sahnefrei</i> )	als Vorspeise 5,20	groß 8,20
<b>Gulaschsuppe</b> <u>hausgemacht</u>	als Vorspeise 7,80	groß 11,80

## Warme Speisen

**Ahrntaler Schlutzkrapfen** Parmesan, nussbrauner Butter, Schnittlauch **10,50**  
 (Südtiroler Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Quark, hergestellt von „Ahrntaler Schlutzkrapfen“) als Vorspeise (klein) 7,50

**Knödeltris** hausgemacht **12,40**  
 ( 1Speck, 1Käse, u. 1Spinat -Knödel) Parmesan, nussbrauner Butter, Schnittlauch

**Gulasch** mit **2 Knödel** (vom Rind-Schulter-naht!) nach Art des Chefkoches **17,90**

**Rindfleisch** sauer, (lauwarm angerichtet) mit Zwiebel u. Brot **11,90**

**Kalbskopf** sauer, (lauwarme Sülze) mit Zwiebel u. Brot **11,90**

**3 Spiegeleier** mit **Kartoffel-Rösti** u. Brot **9,80**

**1 Paar Meraner Würstel** mit Senf oder Ketchup u. Brot **8,50**

**Port. Kartoffel-Rösti** (4Stück) **4,80**

**1 hausgemachter Knödel** als Zulage/Beilage **3,50**

Speck, Käse, Spinat oder Semmelknödel (ohne Parmes. u Butter)

Da alle Knödel bei der Bestellung frisch zubereitet werden, sollten bei der Bestellung mind. 20 Minuten für die Kochzeit mitberechnet werden.

## Nudelgericht

**Fusilli mit hausgem. Basilikumpesto** *mit oder ohne Knoblauch* **11,50**  
 (Zutaten: Basilikum, Pecorino Sardo, Olivenöl EVO, Pinienkerne, Knoblauch nach Wunsch) *als Vorspeise (klein)* **8,50**

## Fleisch vom Grill . . .

**Gemischter Spieß vom Grill** mit Kartoffel-Rösti **19,50**  
 u. Steaksoße (Schweinsfilet, Kalbfleisch, Huhn, Grillwurst, Speck, Kirschtomate, Zucchini, Pepperoni, Zwiebel)

**Spareribs** vom Jung-Schwein,  
 ca. 600g, mit Kartoffel-Rösti  
 u. hausgemachter Steaksoße



**19,50**

**Schweinerollbraten** nach italienischer Art mit Kartoffel-Rösti **15,50**  
 (Porchetta in Scheiben gegrillt, ca. 260g),  
 dazu Senf und Meerrettich

**Entrecôte** (ca. 300g, aus dem Zwischenrippenstück vom Rind) **24,00**  
 in der Gußeisenpfanne frisch zubereitet, mit Kartoffel-Rösti u. Kräuterbutter

## Desserts

**Apfelküchlein** (hausgemacht) in Zimtucker **mit Vanilleeis** **8,80**

**Zwei Erdbeer Knödel** (hausgemacht) **11,80**  
 in Zimt - Zucker - Butter - Brösel **mit Vanilleeis**  
 (Da die Knödel frisch zubereitet werden, sollten bei der Bestellung mind. 25 Minuten mitberechnet werden.)



**Warmes Schokotörtchen** (hausgemacht) mit flüssigem Kern **8,50**  
 und **Vanilleeis**

**Heiße Liebe** (2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren) **6,50**

**Zwei Kugeln Vanilleeis** mit **Eierlikör** (Bombardino Roner) **6,50**

## Grappa, Klar

Bauerngrappa Vernatsch Saltnerhof Kaltern 47°	3,30
Grappa Selezione milder Cuvée 43°	3,80
Chardonnay Grappa 43°	4,40
Sauvignon Grappa 43°	4,40
Gewürztraminer Grappa 43°	4,40
Blauburgunder Grappa 43°	4,40
Lagrein Grappa 43°	4,40
Cabernet Grappa 43°	4,40
Passito Grappa (feine Rarität) 45° aus	4,80

Goldmuskateller Trockenbeerauslese Trester stammend vom Dessertwein „Quintessenz“ der Kellerei Kaltern, welcher mehrfach ausgezeichnet wurde.

## Grappa, Barrique

Grappa Barrique „Psenner“ 43°	3,80
Grappa <b>Riserva</b> St. Magdalener „Psenner“ 41°	4,80
Grappa <b>Riserva</b> Stravecchia le dic'otto lune „Marzardo“ in 4 verschiedenen Holzfässern gereift 41°	4,80
Grappa <b>Riserva</b> Affinata Chardonnay GIRAE	6,00
Grappa <b>Riserva</b> Affinata Gewürztraminer GIRAE	6,00
Grappa <b>Riserva</b> Affinata Amarone GIRAE	6,00
Grappa <b>RISERVA 10 Jahre</b> Ciliego Affina „Marzardo“ in Kirschholzfässern gereift, 43° rund und delikates im Geruch und im Geschmack. Weiches, feines und elegantes Bouque	9,20

## Ansatzschnäpse Hausgemacht

Heidelbeerlikör aus frischen Heidelbeeren	3,30
Limoncello (Zitronenlikör)	3,30
Nusseler (aus grünen Walnüssen mit Gewürzen)	3,30
Latschenkiefer (aus Zapfen u. Nadeln der Kiefer)	3,80

## Alkoholische Mixgetränke

Jack Daniels Cola	8,00
Havana 7 Jahre Cola	8,00
Havana 3 Jahre Cola	6,50
Bacardi Cola	6,50
Gin Tonic	6,50
Vodka Lemon	6,50

## Prickelndes

Erdbeertraubensekt (Fragolino)	3,20
Glas Prosecco	3,70
<b>Spritz Aperol</b> (Veneziano)	4,60
<b>Hugo</b> (Prosecco mit Holunder)	4,60



## Schnäpse u. Brände

Williams (Psenner) mit Birne	4,20
Williams (Psenner) (ohne Birne)	3,50
Williams OLD (ohne Birne)	3,90
Marillenbrand (Pircher)	3,80
Waldler Himbeere (Unterthurner)	3,80
Obstler (Psenner)	3,50
Vogelbeergeist (Psenner)	3,50
Zwetschgenbrand	3,80
Enzian	3,80

## Digestive

Montenegro oder Ramazotti	4,00
Averna oder Cynar	4,00
Vecchio Amaro del Capo	4,00
Fernet Branca oder Menta	4,00
Jägermeister oder Waldhexe	4,00
Sambuca Molinari	4,00
Killepitsch	4,00
Zirberle (Zirbenzapfenschnaps)	4,00

## Liköre

Apfellikör oder Saure Mariller	3,00
Nusslikör	3,00
Schokoladen - Williams	3,30
Honig - Williams	3,30
Baileys	4,50
Amaretto Disaronno	3,80
Eierlikör	3,30

## Verschiedenes

Jack Daniels	5,00
Vodka, Gin	4,50
Havana Club 7 Jahre	6,00
Scotch Whisky Ballantines	4,50
Vecchia Romagna	4,50

## Caffé

Espresso	1,60
Espresso corretto Grappa	3,80

## 1 Meter

**Schnaps, Grappa oder Likör  
= 10 Schnäpse + 1 Gratis**

Gratis Wlan WiFi

Password: Fischerkeller

