



- *Benvenuti* -

- *Herzlich willkommen* -

- *Welcome* -



Fischerhütte am See von Fam. Emmer um 1896

Der Name Fischerkeller stammt von unseren Urahnen. Diese waren Fischer und hatten bis 1899 das Fischereirecht auf dem Kalterer See. Damals wurde am See gefischt und gejagt. Die Fische wurden mit dem Pferdewagen vom See zum Familienhaus hier gebracht und vor dem Weitertransport in einem großen Trog vor dem Kellereingang zwischengelagert. Anschließend wurden die Fische nach Bozen zu den Fischbänken gebracht, um sie zu verkaufen.

So nannte man die Ahnen "FISCHER". 1971 wurde der KELLER mit dem Namen FISCHERKELLER als Gastbetrieb eröffnet. Seither möchten wir Sie mit Typischem aus Küche und Keller verköstigen.

Angenehme Stunden wünscht Ihnen Familie Emmer.

Benvenuti - Herzlich willkommen - Welcome

Törggelen kommt vom Lateinischen, dem Begriff "Torggl - Traubenpresse". So wurden in vergangenen Zeiten viele Arbeiter beim Traubenpressen benötigt. Nach der Arbeit saß man gesellig zusammen, man trank und aß, was die traditionelle Bauernkost bot. So verkostete man damals wie heute in der Törggelezeit die verschiedenen Stufen des neuen Weines (Traubensaft, Suser, neuer Wein, und gereiften Wein). Dazu aß man die alte Bauernkost. Davon bieten wir Ihnen heute geröstete Kösten (Kastanien), Speck, Käse, Kaminwurzeln oder gekochte Hauswürste, Geselchtes (Geräuchertes) und Gekochtes, Gesurtes (Gepökelt) mit Sauerkraut und hausgemachten Knödeln. Süßspeisen wie Krapfen oder Apfelgerichte sind beim Törggelen sehr beliebt. Zum Abschluß und zur Verdauung ist ein Schnaps die beste Medizin.

Offene Weine



	$\frac{1}{1}$	$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$
WEISSER Hauswein	17,20	8,60	4,30
ROSÉ Hauswein, Eigenbau (fruchtig, leicht)	14,80	7,40	3,70
ROTER Hauswein, Eigenbau (Kalterersee)	16,00	8,00	4,00
DUNKLER Rotwein (Cuvée vollmundig)	17,60	8,80	4,40
Goldmuskateller (weiß, lieblich)	17,20	8,60	4,30

Zum Törggelen



	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{2}$
Neuer roter Wein	3,50	7,00
Synonyme: Suser, Sauser, nuler, Federweisser usw.		
Traubenmost (alkoholfrei)	3,00	6,00
Apfelsaft 100% naturtrüb	2,90	5,50

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

		$\frac{1}{2}$	$\frac{1}{4}$	$\frac{1}{10}$	
Weißburgunder (frisch, nussig, Zitrusnoten)	K. Tramin	23,60	16,60	8,70	4,10
Chardonnay (zart, fruchtig, Apfelnoten)	K. Kaltern	23,20	16,30	8,60	4,00
Sauvignon (aromatisch, grasig, Brennessel)	K. Bozen	25,40	17,80	9,40	4,40
Pfefferer (trockener fruchtiger Goldmuskateller)	K. Schreckbichl	22,60	15,90	8,30	4,00
Gewürztraminer „Selida“ (Rosennoten, aromatisch)	K. Tramin	27,80	19,50	10,20	4,90
Cuvée Rosé „T“ (aus Lagrein Merlot u. Pinot Nero)	K. Tramin	19,80	13,90	7,30	3,50
Kalterersee „Leuchtenberg“ Classico Superiore	K. Kaltern	23,20	16,30	8,60	4,00
Lagrein „Baron Carl Eyr!“ gereift im großen Holzfass (Beeren, voll)	K. Bozen	30,40	21,30	11,20	5,30
Rosenmuskateller (lieblich, rot)	K. Kaltern	23,20	16,30	8,60	4,00

Aperitivo

Spritz Aperol (Veneziano)	4,80
Hugo (Prosecco mit Holunder)	4,80
Prosecco D.O.C.G. Valdobbiadine	4,00
Fragolino (Erdbeertraubensekt)	3,50

Biere

„FORST“ vom Fass groß	4,80	0,40 L
„FORST“ vom Fass klein	2,50	0,20 L
„FORST“ Felsenkeller naturtrüb in Flasche	3,80	0,30 L
Weissbier „Weihenstephan“ NATURTRÜB	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ NATURTRÜB	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ KRISTALL	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ DUNKEL	5,50	0,50 L
Weissbier „Franziskaner“ ALKOHOLFREI	5,50	0,50 L
Bier alkoholfrei Claustaler oder Forst	3,50	0,33 L

Mineralwasser

mit oder ohne Kohlensäure (0,5 L) 2,50

(1,0 L) 4,90

Erfrischungs Getränke

	groß (0,4 L)	klein (0,2 L)
Apfel Saft Schorle	4,00	2,10
Trauben Saft Schorle	4,40	2,20
Johannisbeer Schorle	4,40	2,20
Holunderblüten Schorle	4,00	2,10
Himbeer Schorle	4,00	2,10
Coca Cola, Fanta	4,60	2,40
Limo, Spezi	4,60	2,40
Coca Cola zero	0,33 L	3,60
Dose Pfirsich Eistee	0,33 L	3,50

Jausen - Brotzeiteller / Antipasti - Piatti freddi

Südtiroler Schinkenspeck / *Speck tipico del Sudtirolo* 12,80

serviert am Stück zum selber Schneiden **oder** fein geschnitten mit Brot

servito da tagliare oppure tagliato a fette

Brettljause / *Tagliere misto* 15,80

Südtiroler Schinkenspeck, Beinschinken, Wurst, Kaminwurz, Bergkäse würzig u. mild, Meerrettich, Butter (garniert) u. Brot

speck tipico del Sudtirolo, prosciutto cotto della coscia del maiale, salame, salamino nostrano locale affumicato, formaggio tipico della montagna dolce e saporito, rafano e burro

Räucherplatte / *Varietà di salumi affumicati* 15,80

Schinkenspeck, Beinschinken, Kaminwurz, geräuchertes Rindfleisch, Meerrettich, Butter u. Brot

speck tipico del Sudtirolo, prosciutto cotto della coscia del maiale, salamino affumicato tipico, manzo affumicato, rafano, burro,

Hausschinken mit Ei / *Prosciutto cotto con uovo sodo* 14,80

(Beinschinken gekocht) mit Meerrettich, Butter u. Brot

prosciutto cotto della coscia del maiale, rafano, burro

Paar Kaminwurz mit Gurke u. Brot / *Un paio di salamini affumicati locali* 8,80

Gemischte Käseplatte / *Piatto di formaggi misti* 15,80

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

(5 tipi a scelta) con mostarda di fichi e burro

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, Bergader

Formaggio saporito di montagna

Formaggio dolce di montagna

Gorgonzola dolce

Taleggio

Trentingrana

Emmentaler

Edamer, Brie, Bergader

Portion Käse nach Wahl m. Butter u. Brot / *Porzione di formaggio a scelta*

1 Sorte/1 tipo **7,80** 2 Sorten/2 tipi **9,80** 3 Sorten/3 tipi **11,80** 4 Sorten/4 tipi **13,80**

Wurstsalat / *Insalata di salame cotto* 9,50

Schinkenwurst in Scheiben geschnitten, Zwiebel, Essig, Öl u. Brot

(salame cotto tagliato a fette, cipolla, aceto ed olio)

Wurstsalat mit Käse / *Insalata di salame cotto con formaggio* 11,80

Schinkenwurst in Scheiben geschnitten, Emmentaler, Zwiebel, Essig, Öl u. Brot

(salame cotto e formaggio Emmentaler tagliato a fette, cipolla, aceto ed olio)

Hausgemachte Suppen / *Minestre caserecce*

Kürbissuppe / <i>Crema di zucca</i> leicht und sahnfrei (<i>leggera e senza panna</i>)	als Vorspeise <i>come primo</i>	5,80
	als Hauptspeise <i>porzione grande</i>	8,80
Gerstsuppe mit Selch Haxe Fleisch <i>Minestra di orzo con carne di stinco affumicato</i>	als Vorspeise <i>come primo</i>	5,80
	als Hauptspeise <i>porzione grande</i>	8,80
Gulaschsuppe / <i>Zuppa di Gulasch</i> etwas pikant (<i>leggermente piccante</i>)	als Vorspeise <i>come primo</i>	8,80
	als Hauptspeise <i>porzione grande</i>	12,80

Traditionelle Speisen / *Piatti tipici*

Knödel- Tris hausgemacht / <i>Tris di canederli fatti in casa</i> Vegetarische Knödelvarianten sind gerne möglich 1Speck, 1Käse u. 1Spinat -Knödel mit Parmesan, nussbrauner Butter, Schnittlauch (<i>uno allo speck, uno al formaggio e uno agli spinaci, con parmigiano, burro fuso e erba cipollina</i>)		13,40
Ahrntaler Schlutzkrapfen / <i>Mezzelune ripiene di spinaci e ricotta</i> Parmesan, nussbraune Butter, Schnittlauch (Südtiroler Teigtaschen gefüllt mit Spinat und Quark, hergestellt von „Ahrntaler Schlutzkrapfen“) <i>con parmigiano, burro fuso, erba cipollina</i>	als Vorspeise (klein) <i>come primo</i>	8,50
		11,50
Surfleisch gekocht mit Sauerkraut u. Speckknödel geräucherter u. gepökelter Schweinenacken gekocht mit Senf, Meerrettich u. Brot		18,90
Geselchte Rippen gekocht mit Sauerkraut u. Speckknödel geräucherte u. gepökelte Rippenstücke vom Schwein mit Senf, Meerrettich u. Brot		18,90
Törggeleteller Surfleisch, Rippen, Speckknödel, Sauerkraut, Rösti, Senf, Meerrettich u. Brot		24,50
Törggele - Platte für 2 oder mehrere Personen pro Person/ 24,50 Surfleisch, Rippen, Speckknödel, Sauerkraut, Wurst nach Wahl, Rösti, Senf, Meerrettich u. Brot		24,50
Geräucherte Hauswurst mit Sauerkraut <u>oder</u> Blutwurst mit Sauerkraut <u>oder</u> 1 Paar Meraner Würstel mit Sauerkraut, Senf u. Brot		9,80
Schweinshaxe ca. 1,3 kg, geräuchert u. zartgegart (auf Nachfrage o. Bestellung)		24,50
Gulasch mit 2 Knödeln / <i>Gulasch con 2 canederli</i> (vom Rinds-Schulter-nahtl) nach Art des Chefkoches (<i>spezzatino della copertina di spalla di manzo specialità del cuoco</i>)		19,50
Rindfleisch sauer angerichtet / <i>Manzo lessò all'agro</i> lauwarm und geschnitten angerichtet mit Zwiebelringen, Essig, Öl u. Brot (<i>copertina di spalla di manzo cotto a bassa temperatura, servito tiepido, tagliato a fette, con cipolla, aceto e olio</i>)		12,90
Kalbskopf - Sülze sauer angerichtet / <i>Testina di vitello all'agro (di nervetti)</i> lauwarm angerichtet mit Zwiebelringen, weißen Bohnen, Essig, Öl u. Brot (<i>servito tiepido con cipolla, fagioli bianchi, aceto e olio</i>)		12,90

Fleisch vom Grill u. Ofen / *Carne alla griglia e al forno*

- Gemischter Spieß** (Fleisch u. Gemüse) mit Kartoffel Rösti **20,80**
aus dem Grillofen (Schweinsfilet, Kalbfleisch, Huhn, Grillwurst, Speck, Zucchini, Paprika, Zwiebel) und hausgemachter Steaksauce
Spiedo misto di carne e verdure con Rösti, preparato nel forno, e Steaksauce fatta in casa (filetto di maiale, vitello, pollo, würstel alla griglia, pancetta, pomodorini, zucchini, peperoni, cipolla)
- Spareribs vom Jungschwein** mit Kartoffel Rösti (mind. 600g Rohgewicht) **21,90**
mit hausgemachter Steaksauce **Bitte um Vorreservierung falls mehrere Spareribs gewünscht**
Costine di maiale con Rösti (ca.600g di carne cruda) con Steaksauce
- Schweinerollbraten** nach italienischer Art mit Rösti / *Porchetta alla romana* **15,80**
(Porchetta in Scheiben gegrillt) ca. 260g mit Rösti, Kren und Senf
(grigliato a fette) ca. 260g con patate Rösti, rafano e senape
- Entrecôte** (ca. 300g) aus dem Zwischenrippenstück vom Rind **24,80**
in der Gußeisenpfanne frisch zubereitet, mit Kartoffel-Rösti u. Kräuterbutter
(Entrecote di manzo ca. 300g, preparata in padella di ghisa con patate Rösti e burro alle erbe

Zur Zeit gibt es noch / *Piatti attuali*

- 2 Pfifferlings- Knödel** (m. Parmesan u. Butter) **mit Speck- Krautsalat** **13,40**
gerne können Sie den Speck - Krautsalat auch ohne Speck bestellen minus 0,60
Bis di canederli ai funghi finferli con parmigiano, burro fuso, erba cipollina e insalata di cavolo cappuccio con speck (senza speck meno 0,60€)
- Carpaccio vom Rind** (Carne Salada 160g) mit Parmesansplitter und Rucola **17,80**
Carne salada ist eine typische Spezialität aus der Nachbarprovinz Trentino. Das Fleisch ist zart roh gepökelt, wird in Scheiben geschnitten und mit Parmesan, Rucola, Zitronensaft und Olivenöl mariniert
Carpaccio di carne salada del Trentino con parmigiano e rucola
als kleine Portion (Carne Salada 100g) / *porzione come primo* **14,80**

Beilagen / *Contorni*

- Portion Kartoffel Rösti** (4 Stück) / *Rösti (tortei di patate) (4 pezzi)* **4,80**
- Portion Kartoffel „Crispers“** / *Porzione di patate „Crispers“* **5,80**
- Portion gekochtes Sauerkraut** / *Porzione di crauti fermentati cotti* **4,80**
- Knödel** nach Wahl (natur) / *Canederlo a scelta (in bianco)* **3,90**
Speck oder Käse oder Spinat oder Semmel oder (Pfifferling nach Saison)
bei Bestellung mit „Butter und Parmesan“ oder „mit Gulaschsoße“ werden 1,70 berechnet



Rösti



Crispers



Knödel



Desserts / Dolci



1 Portion Zwetschgen oder Erdbeer Knödel (2 Stück) 12,40

süßer Knödel aus Topfenteig mit Südtiroler Erdbeere oder Zwetschge,
gewälzt in Zimt - Zucker - Butter - Brösel mit Vanilleeis

Porzione di canederli alle fragole oppure prugne (canderli dolci con fragole Sudtirolesi o prugne rotolati in pangrattato alla cannella, burro e zucchero con gelato alla vaniglia)

(Da auch die Erdbeer Knödel frisch zubereitet werden und sehr viele Arbeitsschritte dahinterstehen, bitten wir Sie bei der Bestellung mind. 25 Minuten dazu zu rechnen. Danke!)

1 Portion Geröstete Kastanlen (15 bis 20 St.)

Porzione di caldarroste dell alto adidige



6,80

Vanilleeis mit heißen Himbeeren (heiße Liebe)

Gelato alla vaniglia con lamponi caldi

6,80

Vanilleeis mit Elerlikör

Gelato alla vaniglia con zabaione



6,80

Portion Krapfen gebacken (3 Stück) Mohnfülle, Aprikosenfülle, Kastanienfülle

Porzione di Krapfen tipici (3pezzi) Papavero, Albicocca, Castagne

7,50

Warmes Schokotörtchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis

Tortino al cioccolato con cuore fondente con gelato alla vaniglia

8,50

Apfelküchlein (hausgemacht) in Zimtzucker gewälzt mit Vanilleeis

Frittelle di mele rotolati in zucchero alla cannella con gelato alla vaniglia

9,50

Tiramisù nach Original Rezept

Tiramisù



5,90

Salate / Insalate

Weisser Bohnensalat mit Zwiebelringen / *Fagioli bianchi con cipolla*

4,80

Speck - Krautsalat / *Insalata di cavolo cappuccio con speck*

ohne geröstetem Speck minus 0,60

5,80

Rettich weiß fein geschnitten / *Ravanello bianco affettato*

5,50

Tomatensalat mit Zwiebelringen / *Insalata di pomodori con cipolla*

6,50

½ Tomaten und **½ Rettich - Salat** gemischt / *Ins. di pomodori e ravanelli*

6,80

Gemischter Beilagensalat / *Insalata mista di contorno*

6,80

Caprese: Mozzarella (Fior di Latte) mit Tomaten u. Basilikum u. Brot / *Caprese*

11,80

Tomatensalat mit Thunfisch u. Zwiebel / *Ins. di pomodoro, tonno e cip.*

11,80

1 Meter

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

Grappa, Klar

Bauerngrappa vom Saltnerhof Kaltern 45° Kräftiger Bodenständiger Grappa aus der Vernatschrebe	3,90
Grappa Selezione milder Cuvée 43°	3,90
Grappa Chardonnay 43°	4,40
Grappa Sauvignon 43°	4,40
Grappa Gewürztraminer 43°	4,40
Grappa Blauburgunder 43°	4,40
Grappa Lagrein 43°	4,40
Grappa Cabernet 43°	4,40
Grappa Passito (feine Rarität) 45° aus Goldmuskateller Trockenbeerauslese Trester stammend vom Dessertwein „Quintessenz“ der Kellerei Kaltern, welcher mehrfach ausgezeichnet wurde.	4,90

Grappa Barrique u. Riserva

Grappa Barrique „Psenner“ 40°	3,80
Grappa Stravecchia 18M. le dic'otto lune „Marzardo“ in 4 verschiedenen Holzfässern gereift 41°	4,80
Grappa Riserva Porto 36M. le dic'otto lune „Marzardo“ gereift in Portweinfässern 42°	6,20
Grappa Riserva 18M. St. Magdalener „Psenner“ 41°	4,80
Grappa Riserva 36M. Affinata Chardonnay GIRAE	6,00
Grappa Riserva 36M. Affinata Gewürztraminer GIRAE	6,00
Grappa Riserva 36M. Affinata Amarone GIRAE	6,00
Grappa RISERVA 10 Jahre Ciliegi Affina „Marzardo“ in Kirschholzfässern gereift, 43° rund und delikat im Geruch und im Geschmack. Weiches, feines und elegantes Bouque	9,20

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 DOC	3,70
Aperol Spritz (Prosecco, Aperol, Soda)	4,80
Hugo (Prosecco, Holundersirup, Soda)	4,80

Ansatzschnäpse Hausgemacht



Heidelbeerlikör aus frischen Heidelbeeren	3,50
Limoncello (Zitronenlikör)	3,50
Nusseler (aus grünen Walnüssen mit Gewürzen)	3,50
Latschenkiefer (aus Zapfen u. Nadeln)	3,80
Zirberle (aus roten Zapfen der Zirbelkiefer)	3,80
Pfefferminze (aus eigenen Anbau)	3,50
Enzian (Originales Rezept, Erdnoten, bitter)	3,80

Schnäpse u. Brände

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

Liköre

Apfellikör oder Saure Marille	3,30
Nusslikör	3,30
Schokoladen - Williams	3,30
Honig - Williams	3,30
Amaretto Disaronno	4,00
Eierlikör	3,60

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

Verschiedenes

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