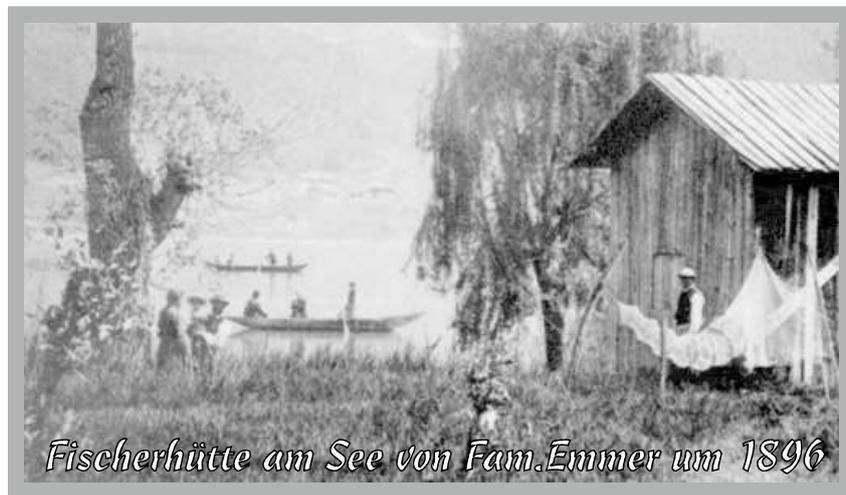




- *Benvenuti* -

- *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 hierhergebracht 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

**T**örggelen 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, Kaminwurzen 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.

<b>Offene Weine</b> 				
	<b>WEISSER</b> Hauswein	17,20	8,60	4,30
	<b>ROSÉ</b> Hauswein, <b>Eigenbau</b> (fruchtig, leicht)	14,80	7,40	3,70
	<b>ROTER</b> Hauswein, <b>Eigenbau</b> (Kalterersee)	16,00	8,00	4,00
	<b>DUNKLER</b> Rotwein (Cuvée vollmundig)	17,60	8,80	4,40
	<b>Goldmuskateller</b> (weiß, lieblich)	17,20	8,60	4,30

## Zum Törggelen



		
<b>Neuer roter Wein</b>	3,80	7,60
Synonyme: Suser, Sauser, Nuler, Federwelsser usw.		
<b>Traubenmost</b> (alkoholfrei)	3,20	6,40
<b>Apfelsaft 100% naturtrüb</b>	3,00	6,00



## D.O.C. Weine von der 0,75 L Flasche

Trinkreihenfolge Weinverkostung

<b>Weißburgunder</b> (frisch, nussig, Zitrusnoten)	K. Tramin	24,00	16,80	8,80	4,20
<b>Chardonnay</b> (zart, fruchtig, Apfelnoten)	K. Kaltern	23,20	16,30	8,60	4,00
<b>Sauvignon</b> (aromatisch, grasig, Brennessel)	K. Bozen	25,90	18,20	9,50	4,50
<b>Pfefferer</b> (trockener fruchtiger Goldmuskateller)	K. Schreckbichl	23,20	16,30	8,60	4,00
<b>Gewürztraminer „Selida“</b> (Rosennoten, aromatisch)	K. Tramin	28,30	19,90	10,40	4,90
<b>Cuvée Rosé „T“</b> (aus Lagrein Merlot u. Pinot Nero)	K. Tramin	20,20	14,20	7,50	3,50
<b>Kalterersee „Quintessenz“</b> Classico Superiore	K. Kaltern	30,20	21,20	11,10	5,30
<b>Blauburgunder „Saltner, „Riserva“</b> Duftige Kirschfrucht	K. Kaltern	35,30	24,80	13,00	6,10
<b>Lagrein „Baron Carl Eyr!“</b> gereift im großen Holzfass (Beeren, voll)	K. Bozen	30,40	21,30	11,20	5,30
<b>Merlot „Graf Huyn“</b> vollmundig, mit eleganten, sanften Gerbstoffen	K. Bozen	30,40	21,30	11,20	5,30
<b>Cabernet „Campaner, „Riserva“</b> Duftige Joh.- Brom. Beeren	K. Kaltern	35,30	24,80	13,00	6,10
<b>Rosenmuskateller</b> (lieblich, rot) Rosennoten- Honig- Zimt	K. Kaltern	23,20	16,30	8,60	4,00

## Aperitivo

<b>Spritz Aperol</b> (Veneziano)	5,00
<b>Hugo</b> (Prosecco mit Holunder)	5,00
<b>Prosecco</b> D.O.C.G. Valdobbiadine	4,00
<b>Fragolino</b> (Erdbeertraubensekt)	4,00

## Biere

„FORST“ vom Fass groß	4,90	0,40 L
„FORST“ vom Fass klein	2,60	0,20 L
„FORST“ Felsenkeller naturtrüb in Flasche	3,80	0,30 L
Weissbier „Weihestephan“ 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 Forst „00“	3,50	0,33 L

## Mineralwasser

mit oder ohne Kohlensäure (0,5 L) 2,70 (1,0 L) 5,00

## Erfrischungs Getränke

	groß	klein
	(0,4 L)	(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* 13,80

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* 15,80

(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*

<b>Kürbissuppe</b> / <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>	8,90
<b>Gerstsuppe</b> mit Selch Haxe Fleisch <i>Minestra di orzo con carne di stinco affumicato</i>	als Vorspeise <i>come primo</i>	6,00
	als Hauptspeise <i>porzione grande</i>	9,50
<b>Gulaschsuppe</b> / <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*

<b>Knödel- Tris hausgemacht</b> / <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
<b>Ahrntaler Schlutzkrapfen</b> / <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
<b>Surfleisch gekocht mit Sauerkraut u. Speckknödel</b> geräucherter u. gepökelter Schweinenacken gekocht mit Senf, Meerrettich u. Brot		18,90
<b>Geselchte Rippen gekocht mit Sauerkraut u. Speckknödel</b> geräucherte u. gepökelte Rippenstücke vom Schwein mit Senf, Meerrettich u. Brot		18,90
<b>Törggeleteller</b> Surfleisch, Rippen, Speckknödel, Sauerkraut, Rösti, Senf, Meerrettich u. Brot		24,80
<b>Törggele - Platte für 2 oder mehrere Personen</b> pro Person/ 24,80 Surfleisch, Rippen, Speckknödel, Sauerkraut, Wurst nach Wahl, Rösti, Senf, Meerrettich u. Brot		24,80
<b>Geräucherte Hauswurst</b> mit Sauerkraut <b>oder Blutwurst</b> mit Sauerkraut <b>oder 1 Paar Meraner Würstel</b> mit Sauerkraut, Senf u. Brot (180g Wurst)		9,80
<b>Schweinshaxe</b> ca. 1,3 kg, geräuchert u. zartgegart (auf Nachfrage o. Bestellung)		24,50
<b>Gulasch mit 2 Knödeln</b> / <i>„Gulasch“ con 2 canederli</i> (vom Rinds-Schulter-nahtl) nach Art des Chefkoches ( <i>speziatino della copertina di spalla di manzo specialità del cuoco</i> )		19,50
<b>Rindfleisch</b> 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
<b>Kalbskopf - Sülze</b> 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> )		13,50

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

- Gemischter Spieß** (Fleisch u. Gemüse) mit Kartoffel Rösti **21,80**  
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 (min. 600g Rohgewicht) **22,50**  
mit hausgemachter Steaksauce  
*Costine di maiale con Rösti (ca.600g di carne cruda) con Steaksauce*
- Entrecôte** (ca. 300g) aus dem Zwischenrippenstück vom Rind **25,80**  
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)*
- Schweinerollbraten** nach italienischer Art mit Rösti / *Porchetta alla romana* **15,80**  
(Porchetta in Scheiben gegrillt) ca. 260g mit Rösti, Kreen und Senf  
*(grigliato a fette) ca. 260g con patate Rösti, rafano e senape*

## Zur Zeit gibt es noch / *Piatti attuali*

- 2 Knödel mit Pilzen** Pfifferlinge oder Steinpilze je nach Saison (m. Parmesan u. Butter) **13,40**  
**und Speck- Krautsalat**  
gerne können Sie den Speck - Krautsalat auch ohne Speck bestellen (minus 0,60€)  
*Bis di canederli ai funghi secondo la disponibilita 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 angerichtet  
*Carpaccio di carne salada del Trentino con parmigiano e rucola*  
auch als kleine Portion (Carne Salada 90g) / *porzione come primo* **14,80**

## Beilagen / *Contorni*

- Portion gekochtes Sauerkraut** / *Portione di crauti fermentati cotti* **4,80**
- Portion Kartoffel Rösti** (4 Stück) / *Rösti (tortei di patate) (4 pezzi)* **4,80**
- Portion Kartoffel „Crispers“** / *Porzione di patate „Crispers“* **5,80**
- 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“ plus 1,70  
*Speck o formaggio o spinaci o canederlo al pane (oppure funghi finferli, dipende dalla disponibilità stagionale)*



Rösti



Crispers



Knödel



## Desserts / Dolci



**1 Portion Zwetschgen- oder Erdbeer- Knödel** (2 Stück) **12,80**  
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 süßen 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 Südtiroler Berg- Kastanien** (15 bis 20 St.) **6,80**

*Porzione di caldarroste dalle montagne del Sudtirolo*

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren** (Heiße Liebe) **6,80**

*Gelato alla vaniglia con lamponi caldi*



**Vanilleeis mit Elerlikör** **6,80**

*Gelato alla vaniglia con zabaione*

**Portion Mohn Krapfen nach Ultner Art** (3 Stück) Mohnfülle, **7,50**

*Porzione di Krapfen tipici (3pezzi) al papavero, all' albicocca, alle castagne*

**Warmes Schokotörtchen** mit flüssigem Kern und Vanilleeis **8,50**

*Tortino al cioccolato con cuore fondente con gelato alla vaniglia*



**Apfelküchlein** (hausgemacht) in Zimtzucker gewälzt mit Vanilleeis **9,50**

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

## Salate / Insalate

**Weisser Bohnensalat** mit Zwiebelringen / *Fagioli bianchi con cipolla* **4,80**

**Speck - Krautsalat** / *Insalata di cavolo cappuccio con speck* **5,90**  
ohne geröstetem Speck minus 0,60

**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 150g Fior di Latte) mit Tomaten u. Basilikum u. Brot / *Caprese* **11,80**

**Tomatensalat mit Thunfisch** (120g) u. Zwiebel / *Ins. di pom., tonno e cip.* **12,80**

## 1 Meter

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

### Grappa, Klar

<b>Bauerngrappa</b> vom Saltnerhof Kaltern 45°	4,00
<small>Kräftiger Bodenständiger Grappa aus der Vernatschrebe</small>	
<b>Grappa Selezione milder Cuvée</b> 43°	4,00
<b>Grappa Chardonnay</b> 43°	4,60
<b>Grappa Sauvignon</b> 43°	4,60
<b>Grappa Gewürztraminer</b> 43°	4,60
<b>Grappa Blauburgunder</b> 43°	4,60
<b>Grappa Lagrein</b> 43°	4,60
<b>Grappa Cabernet</b> 43°	4,60
<b>Grappa Passito</b> ( <i>feine Rarität</i> ) 45° aus	5,00
<small>Goldmuskateller Trockenbeerauslese Trester stammend vom Dessertwein „Quintessenz“ der Kellerei Kaltern, welcher mehrfach ausgezeichnet wurde.</small>	

### Grappa Barrique u. Riserva

<b>Grappa Barrique</b> „Psenner“ 40°	4,00
<b>Grappa Stravecchia 18M.</b> le dic'otto lune	5,00
<small>„Marzardo“ in 4 verschiedenen Holzfässern gereift 41°</small>	
<b>Grappa Riserva Porto 36M.</b> le dic'otto lune	6,50
<small>„Marzardo“ gereift in Portweinfässern 42°</small>	
<b>Grappa Riserva 18M.</b> St. Magdalener „Psenner“ 41°	5,00
<b>Grappa Riserva 36M.</b> Affinata Chardonnay GIRAE	6,50
<b>Grappa Riserva 36M.</b> Affinata Gewürztraminer GIRAE	6,50
<b>Grappa Riserva 36M.</b> Affinata Amarone GIRAE	6,50
<b>Grappa RISERVA 10 Jahre</b> Ciliegi Affina	9,60
<small>„Marzardo“ in Kirschholzfässern gereift, 43° rund und delikant im Geruch und im Geschmack. Weiches, feines und elegantes Bouque</small>	

### Alkoholische Mixgetränke

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

### Prickelndes

<b>Erdbeertraubensekt</b> (Fragolino)	3,20
<b>Glas Prosecco DOC</b>	3,70
<b>Aperol Spritz</b> (Prosecco, Aperol, Soda)	4,80
<b>Hugo</b> (Prosecco, Holundersirup, Soda)	4,80

## Ansatzschnäpse Hausgemacht



<b>Heidelbeerlikör</b> aus frischen Heidelbeeren	3,50
<b>Limoncello</b> (Zitronenlikör)	3,50
<b>Nusseler</b> (aus grünen Walnüssen mit Gewürzen)	3,50
<b>Latschenkiefer</b> (aus Zapfen u. Nadeln)	3,80
<b>Enzian</b> (Originales Rezept, Erdnoten, bitter)	3,80

### Schnäpse u. Brände

<b>Williams</b> (Psenner) mit Birne	4,40
<b>Williams</b> (Psenner) (ohne Birne)	3,70
<b>Williams OLD</b>	4,50
<b>Marillenbrand</b> (Pircher)	4,00
<b>Waldler Himbeere</b> (Unterthurner)	4,00
<b>Obstler</b> (Psenner)	3,50
<b>Vogelbeergeist</b> (Psenner)	3,50
<b>Zwetschgenbrand</b>	3,80

### Liköre

<b>Apfellikör</b> oder Saure Marille	3,30
<b>Nusslikör</b>	3,30
<b>Schokoladen - Williams</b>	3,50
<b>Honig - Williams</b>	3,30
<b>Amaretto Disaronno</b>	4,00
<b>Eierlikör</b>	3,60

### Digestive

<b>Montenegro</b> oder Ramazotti	4,00
<b>Averna</b> oder Cynar	4,00
<b>Vecchio Amaro del Capo</b>	4,00
<b>Fernet Branca</b> oder Menta	4,00
<b>Jägermeister</b> oder Waldhexe	4,00
<b>Sambuca Molinari</b>	4,00
<b>Killepitsch</b>	4,00

### Verschiedenes

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